

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
детский сад № 39 комбинированного вида Колпинского района
Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий ГБДОУ № 39

Колпинского района СПб

Н.М. Бабусенко

2023г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий с применением принципов ХАССП
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении детском саду № 39 комбинированного вида
Колпинского района
Санкт-Петербурга

2023 г.

1. Общие положения

Программа разработана на основании Санитарных требований СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (раздел III), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Ответственные лица обязаны обеспечить выполнение мероприятий в объеме и сроки, установленные Программой.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением, обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации..

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ

Принцип 5. Установление корректирующих действий

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

1.1 Задачи производственного контроля:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, Определение критических контрольных точек, выявление опасностей в технологических процессах;
- осуществление лабораторных исследований сырья, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил,
- перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля,
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
- рекомендуемый перечень оборудования пищеблока;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ДОУ,
- график лабораторного контроля,
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля,
- инструкции

1.2 ПАСПОРТ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА

Наименование юридического лица:

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 39 комбинированного вида Колпинского района Санкт-Петербурга

Юридический адрес: 196643, Санкт-Петербург, п.Понтонный, ул.Южная, д.31а, лит. А

Фактический адрес: 196643, Санкт-Петербург, п.Понтонный, ул.Южная, д.31а, лит. А

Телефон: 8(812) 462-50-44

Вид деятельности: Образовательная деятельность, присмотр и уход за детьми

Число воспитанников: 181

Число работников: 59

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

- заведующий (ответственный за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля);
- медицинская сестра (бракераж, контроль деятельности пищеблока, лабораторный контроль пищеблока, санитарное состояние помещений);
- заместитель заведующего по АХР (бракераж, контроль деятельности пищеблока, организация лабораторного контроля в учебных и производственных помещениях);
- заместитель заведующего по УВР (обеспечение условий воспитательно-образовательного процесса)

1.4 Потенциальную опасность в процессе осуществления деятельности представляют:

- медицинские манипуляции;
- услуги и продукция пищеблока ДОУ;
- закупка, приемка, транспортировка и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- факторы среды образовательного учреждения, способствующие возникновению острых заболеваний и формирующие хроническую заболеваемость - микроклимат, освещенность, воздействие электромагнитных и электростатических полей, шум, вибрация, содержание химических веществ в воздухе закрытых помещений;
- качество и безопасность питьевой воды;
- организация питания детей;
- использование мебели и оборудования в соответствии с ростом и состоянием здоровья детей;

- напряженность учебного процесса;
- личная гигиена и здоровье обслуживающего персонала;
- вредители (грызуны, птицы, мухи, комары и пр.).

1.5 Выполнение принципов ХАССП

1.5.1 Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

1.5.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

1.5.3 Председатель выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

1.5.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

1.5.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене (гигиеническая аттестация).

1.5.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют все требования действующего санитарного законодательства, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- Требования к соблюдению санитарных правил

1.5.7. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

1.5.8. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 28);
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП.

2. Перечень нормативных документов

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Федеральный закон №157-ФЗ от 17.09.1998г. «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением Санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»

СанПиН 2.2/2.4.3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СанПиН 2.4.1.3648 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СOVID-19).

СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1153-02 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.» /Дополнение к Сан.Пин.2.3.2.1078-01/.

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

НРБ-99 «Нормы радиационной безопасности».

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки».

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

СанПиН 2.2.1./2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

СниП 23.05.95. «Естественное и искусственное освещение»

СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 2.1.4.1074 - 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному и искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»;

СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции»;

ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции , предназначенной для детей и подростков»;

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки»;

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;

Закон от 23.02.2013г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

СП 3.5.3.1378 - 03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и

осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации, проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»;

СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

Санитарные правила СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.3.2.1324 - 03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3.2.1078 - 01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов»;

СП 3.1.1. 2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;

СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи, и эпидемического паротита» ;

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулеза»;

СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;

СП 3.3.2.3332-16 «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических лекарственных препаратов»

СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2012 №1346н «О порядке прохождения несовершеннолетними медицинских осмотров, в том числе при поступлении в образовательные учреждения и в период обучения в них»

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

3. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Основание: Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня

медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры", СанПиН 2.4.1.3049 - 13 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».)

Медицинский осмотр:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий	1	1 раз в год
2.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в год
3.	Документовед	1	1 раз в год
4.	Воспитатели	24	1 раз в год
5.	Музыкальный работник	1	1 раз в год
6.	Учитель-логопед	5	1 раз в год
7.	Педагог-психолог	1	1 раз в год
8.	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в год
9.	Помощник воспитатель	11	1 раз в год
10.	Работники пищеблока	4	1 раз в год
11.	Кладовщик	1	1 раз в год
12.	КОРЗ	1	1 раз в год
13.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в год
14.	Уборщик территории	2	1 раз в год

Гигиеническая подготовка и аттестация:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1.	Заведующий	1	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего по АХР	1	1 раз в 2 года
3.	Секретарь руководителя	1	1 раз в 2 года
4.	Воспитатели	12	1 раз в 2 года
5.	Музыкальный работник	1	1 раз в 2 года
6.	Учитель-логопед	1	1 раз в 2 года
7.	Учитель-дефектолог	1	1 раз в 2 года
8.	Педагог-психолог	1	1 раз в 2 года
9.	Заместитель заведующего по УВР	1	1 раз в 2 года
10.	Помощник воспитатель	9	1 раз в год
11.	Работники пищеблока	3	1 раз в год
12.	Кладовщик	1	1 раз в год
13.	КОРЗ	1	1 раз в 2 года
14.	Кастелянша	1	1 раз в 2 года
15.	Уборщик служебных помещений	1	1 раз в 2 года
16.	Уборщик территории	1	1 раз в 2 года
17.	Сторож	1	1 раз в 2 года

4. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), холодильная камера
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (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
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

4.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», ответственным лицом принимаются меры по своевременному устранению неисправности с целью его дальнейшей эксплуатации.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для 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" - сырая курица, "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;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.4. Производственные, складские и санитарно-бытовые помещения оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

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

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете заместителя заведующего по АХР в папке акты проверки.

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

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

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

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

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

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

4.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) 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.

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

4.13. 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, а также столовые приборы из алюминия.

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

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

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, 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 в первой ванне горячей водой с применением моющих средств, затем 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.

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

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

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.

4.17. 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.

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении 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, кладовщиком Учреждения.

Результаты контроля регистрируются в соответствующей документации:

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ответственным лицом, медицинской сестрой Учреждения, ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в кладовой

5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, которые способны воспринимать запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

5.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

5.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для разделочного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.10. 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.

5.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

5.12 Обработку яиц необходимо проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха (участок обработки яиц). На участке обработки яиц необходимо предусматривать наличие инструкции по обработке (приложение).

Для обработки яиц используются промаркированные емкости.

Обработку сырого яйца необходимо осуществлять в следующей последовательности:

1 этап: Обработка в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды.

2 этап: Обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств (например, НИКА-2)

3 этап: Промывание проточной водой в течение не менее 5 минут.

Важно: Обработку проводить с полным погружением яиц в растворы.

Обработанное яйцо выкладывать в чистую, промаркированную посуду.

Для обработки яиц следует предусматривать 3 ванны (либо емкости):

· Емкости промаркированные «обработка яиц» либо «для обработки яиц» в количестве 2 штук.

· Емкость, промаркированную «чистое яйцо» в количестве 1 шт.

Не допускается:

1. Хранение необработанного яйца в кассетах, коробах в производственных цехах.

2. Использование для приготовления пищи яиц, не прошедших санитарную обработку
3. Проведение обработки яйца в непромаркированных либо не предназначенных для обработки емкостях.

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

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

5.15. 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 отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.16.1. 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.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

5.16.4. 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.

5.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 5-ти человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

5.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +6$ °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 7.1;

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, 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.

5.24. В дошкольных 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 кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначаются перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

6.1. Виды опасных факторов:

Сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

6.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

6.2.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 6.1 Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.

Приложение 7.1 Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей
Приложение 8.1 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в Учреждении следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Приложение 6.1) не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 7.1.

6.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

6.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДООУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

6.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

6.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

6.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

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

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

6.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

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

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного

использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

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

5.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений

6.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников. Мойка оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря, согласно графика генеральной уборки. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция производственных помещений проводится по мере необходимости.

№ п/п	Проводимое мероприятие	Основание	Срок исполнения	Ответственный
1. Организация периодических медицинских осмотров				
1.1	Контроль за прохождением медицинских осмотров при приеме на работу	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик

1.2.	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР, Медицинская сестра
1.3.	Контроль за проведением флюорографического обследования		Постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
1.4.	Проведение обследования на кишечные инфекции		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР Медицинская сестра
1.5.	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищеблока и помощников воспитателей	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.3.	ежедневно	Медицинская сестра, кладовщик
1.6.	Проведение профилактических прививок	Приказ Минздравсоцразвития РФ от 31.01.2011 N51н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям"	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения				
2.1.	Проведение санитарного минимума		При приеме на работу; при необходимости	Медицинская сестра, кладовщик Заместитель заведующего по АХР
2.2.	Гигиеническая аттестация сотрудников	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.19.1.	1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год	Заместитель заведующего по АХР Медицинская Сестра, кладовщик
3. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях				
3.1.	Параметры микроклимата (температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха)	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.8.7. (Пр. №3)	1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР

3.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Заместитель заведующего по УВР воспитатели, Медицинская сестра сестра
3.3.	Смывы для бактериологических исследований (групповое оборудование, игрушки, мебель и пр.)		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.4.	Смывы для бактериологического исследования (оборудование, спецодежда, руки персонала и пр.)		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.5.	Уровень искусственной освещенности		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.6.	Исследование песка из песочниц по санитарно - паразитологическим показаниям		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.7.	Исследование качества воды холодной питьевой по микробиологическим и санитарно-химическим показателям		2 раза в год	Заместитель заведующего по АХР
3.8.	Измерение МЭД (мощности экспозиционной дозы)		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.9.	Измерение в здании ЭРОА радона		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.10.	Измерение шума (непостоянный)		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
3.11.	Проведение токсикологических, гигиенических и иных видов оценок и экспертиз		1 раз в год	Заместитель заведующего по АХР
4. Санитарные требования к участку ДОУ				
4.1.	Санитарное состояние участка ДОУ, спортплощадки, подходов к зданию	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.1.-3.15	еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
4.2.	Санитарное состояние хозяйственной зоны	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.16-3.21	еженедельно	Заместитель заведующего по АХР
4.3.	Освещенность территории	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.3.3.	еженедельно	Заместитель заведующего по АХР

5. Санитарные требования к оборудованию помещений ДОУ				
5.1.	Состояние отделки стен, полов в групповых помещениях, коридорах,		ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР
5.2.	Состояние осветительных приборов	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.7.7.-7.10.	ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
5.3.	Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.1.-17.18	еженедельно	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по АХР
5.4.	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.13.1.-13.20	ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР
6. Объем лабораторно-инструментальных исследований на пищеблоке ДОУ				
6.1.	Готовая продукция (санитарно-бактериологическое)		3 раза в год	Заместитель заведующего по АХР Медицинская
6.2.	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала)		3 раза в год	Медицинская сестра
6.3.	Лабораторные исследования пищевой продукции (определение витаминов, калорийность)		3 раза в год	Медицинская сестра
6.4.	Лабораторные исследования пищевой продукции на фальсификат		3 раза в год	Медицинская сестра
7. Организация питания				
7.1.	Заключение договора на поставку продуктов питания		постоянно	Кладовщик
7.2.	Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность сырья и	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
7.3.	Контроль условий и сроков хранения продуктов	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.1.	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
7.4.	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.15.5.	постоянно	Медицинская сестра, кладовщик
7.5.	Проведение оценки качества готовых блюд	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.14.23.	постоянно	Бракеражная комиссия
8. Обеспечение условий учебно-воспитательного процесса				
8.1.	Контроль за оснащением оборудования, правильной расстановкой мебели		постоянно	Заместитель заведующего по АХР

8.2.	Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	2 раз в год, сентябрь, май	Медицинская сестра
8.3.	Контроль за маркировкой мебели, в соответствие с ростовыми показателями	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.6.6.	постоянно	Медицинская сестра
8.4.	Контроль за правильным использованием технических средств обучения		постоянно	Заместитель заведующего по УВР
8.5.	Контроль за продолжительностью прогулок	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.5.-11.6.	постоянно	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по УВР
8.6.	Контроль за выполнением требований режима дня и учебных занятий	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.-11.13.	постоянно	Заместитель заведующего по УВР
8.7.	Проведение контроля и анализа физического развития	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.11.4.	постоянно	Заместитель заведующего по УВР
9. Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья				
9.1.	Оснащение медицинским оборудованием, лекарственными препаратами		постоянно	Медицинская сестра
9.2.	Ежегодный анализ лечебно-оздоровительной работы и состояния здоровья детей		май	Врач, медицинская сестра
9.3.	Проведение профилактических осмотров детей декретированных возрастов		по плану	Врач, медицинская сестра
9.4.	Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур		постоянно	Врач, медицинская сестра
9.5.	Контроль за утренним приемом детей		постоянно	Воспитатели, медицинская сестра
9.6.	Осмотр детей на педикулез	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.18.1.	1 раз в неделю	Медицинская сестра
9.7.	Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине		по необходимости	Медицинская сестра
9.8.	Контроль за организацией работы по формированию здорового образа жизни с персоналом и детьми		по плану	Медицинская сестра, Заместитель заведующего по УВР
10. Контроль за охраной окружающей среды				
10.1.	Заключение договора на вывоз ТБО		январь	Заместитель заведующего по УВР
10.2.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация помещений	СанПиН 2.4.1.3049-13 п.17.18., СП 3.5.3.1129-02, СанПиН	ежемесячно	Заместитель заведующего по АХР

10.3.	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом		постоянно	Заместитель заведующего по АХР
10.4.	Заключение договоров на обслуживание здания		декабрь январь	Заместитель заведующего по АХР

8. План мероприятий по противоэпидемическому контролю

№ п/п	Содержание	Ответственный	Контроль за выполнением
1.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками: - смотровой кабинет 1 раз в год, - цитология 1 раз в год, - флюорография 1 раз в год, - прививочный кабинет 1 раз в год, - стоматолог 1 раз в год, - терапевт 1 раз в год, - ЛОР 1 раз в год, - обследование на гельминты 1 раз в год.	Сотрудники	Заместитель заведующего по АХР Кладовщик
2.	Гигиеническая подготовка и аттестация	Сотрудники	Заместитель заведующего по АХР Кладовщик
3.	Качественный утренний приём в группах: Физическое развитие: - утренняя гимнастика, - прогулки, - закаливание, - двигательная активность.	Воспитатели	Медицинская сестра, Заведующий, Заместитель заведующего по УВР
4.	Соблюдение дез.режима в группах: - влажная уборка помещений ежедневно, - генеральная уборка по графику 1 раз в неделю, - проветривание и кварцевание по графику, - кормление детей, - мытьё посуды.	Помощник воспитателя, Воспитатель, Повара	Медицинская сестра Заместитель заведующего по АХР
5.	Приготовление пищи: - закладка продуктов по меню, - соблюдение технологии приготовления, - качественное мытьё посуды и инвентаря, - «С» витаминизация пищи.	Повара, Кухонный работник, кладовщик, Медицинская сестра	Заведующий, Медицинская сестра Заместитель заведующего по АХР
6.	Работа прачечной: - сбор и хранение грязного белья, - хранение и выдача чистого белья.	Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды	Заведующий Медицинская сестра Заместитель заведующего по АХР
7.	- Обследование детей на гельминты 1 раз в год.	Родители, Медицинская сестра	Медицинская сестра
8.	Осмотр сотрудников на кожные и гнойничковые заболевания.	Медицинская сестра	Медицинская сестра
9.	Осмотр на педикулёз 1 раз в месяц	Медицинская сестра	Медицинская сестра
10.	Анализ питания 1 раз в месяц	Медицинская сестра	Заведующий

11.	Анализ заболеваемости 1 раз в месяц	Медицинская сестра	Заведующий
12.	Проведение профилактических прививок согласно плану ежемесячно	Врач, Медицинская сестра	Медицинская сестра
13.	Своевременное составление отчётов: - по питанию, - по заболеваемости в ДП 1 раз в месяц	Врач	Заведующий Заместитель заведующего по УВР
14.	Санитарно-просветительная работа с родителями и сотрудниками по профилактике заболеваний: - кишечных, - глистных, - воздушно-капельных, - ОРВИ, гриппа, - по закаливанию, по питанию.	Врач, Медицинская сестра	Заместитель заведующего по УВР Медицинская сестра

9. Программа предварительных мероприятий, проводимых в профилактических целях

Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, проводятся (организуются) следующие мероприятия (визуальный контроль):

№п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный (должность, Ф.И.О.)	Документ, фиксирующий итог проверки
1	Проверка соблюдения правильности рассаживания детей (в соответствии с росто-возрастными особенностями детей, по состоянию здоровья)	Сентябрь, январь	Заместитель заведующего по УВР	Протоколы замеров
2	Проверка правильности маркировки детской мебели	Сентябрь, январь	Заместитель заведующего по УВР воспитатели	Лист контроля
3	Проверка соблюдения правильности расстановки мебели в помещениях	Сентябрь, январь	Заместитель заведующего по УВР	Лист контроля
4	Проверка соответствия программ, методик, режима воспитания и обучения требованиям санитарных норм	Сентябрь, май	Заведующий	Аналитические справки
5	Проверка соблюдения объемов и графика проведения лабораторных исследований и испытаний за факторами окружающей среды и безопасностью предоставляемых услуг в соответствии с договором	Ежеквартально	Заместитель заведующего по АХР	Отметка о выполнении в графике
6	Проверка соответствия параметров микроклимата (температуры) в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль показателей термометра)	Осенне-зимний период	Заместитель заведующего по АХР	Журнал учета
7	Проверка соблюдения режима воздухообмена в помещениях ДОУ (режим, график проветривания)	Сентябрь, январь	Заместитель заведующего по АХР	Журнал учета
8	Контроль за системой теплоснабжения в ДОУ	Осенне-зимний период	Заместитель заведующего по АХР	Журнал учета

9	Проверка соответствия параметров искусственной освещенности учебных и рабочих мест в помещениях ДОУ санитарным требованиям и нормам (контроль рабочего состояния светильников, своевременная замена ламп)	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР	Отметка о выполнении в графике
10	Проверка исправности систем хозяйственно питьевого водоснабжения, канализации и водостоков в соответствии с гигиеническими требованиями	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР	Журнал учета, аналитические справки
11	Контроль за соблюдением санитарных норм на пищеблоке: Контроль за проведением входного контроля поступающей молочной продукции с проведением термометрии контактными термометрами;	Еженедельно Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета Бракеражный журнал
	Оценка эффективности входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья	Постоянно		Журнал входного контроля
	Соответствие продукции, поступающей в ДОУ, санитарным требованиям;	Ежедневно		Бракеражный журнал
	Контроль исправности холодильного оборудования	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Лист контроля температурного режима холодильных установок
	Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации	Ежегодно		Акт проверки вентиляционных систем
	Соблюдение технологии приготовления пищи;	Еженедельно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
	Соблюдение поточности производственных процессов;	Еженедельно		Бракеражный журнал
Соблюдение условий по обработке посуды,	Еженедельно	Акт		

	инвентаря, тары, оборудования, помещений;			
	Наличие и правильность маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок, ножей, гастрономических емкостей	Еженедельно		Акт
	Контроль исправности технологического оборудования на кухне	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
	Контроль за соблюдением норм потребления продуктов питания, норм выхода блюд, разнообразием меню, витаминизацией 3 -го блюда	Ежедневно Ежемесячно	Члены бракеражной комиссии Мед.сестра диетическая	Акт Накопительная ведомость
	Контроль соблюдения графика мойки и дезинфекции оборудования, генеральных уборок производственных помещений	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	График уборки и дезинфекции
	Контроль за соблюдением температурного режима, условиями хранения продуктов питания («товарное соседство»)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал скоропортящихся продуктов Журнал контроля температуры в холодильниках
12	Контроль за соблюдением санитарных требований в помещениях ДОУ	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР Мед.сестра	Журнал учета, аналитические справки
	Контроль за систематической и правильной уборкой помещений ДОУ	Ежедневно	Мед.сестра Заместитель заведующего по АХР	
	Режим проветривания (кварцевания)	Ежедневно	Мед.сестра	
	Организация питьевого режима	Ежедневно	Мед.сестра	
13	Контроль прохождения медицинских обследований и профессиональной гигиенической подготовки	Один раз в полгода	Заместитель заведующего по АХР Мед.сестра Кладовщик	

14	Контроль за уборкой территории ДОУ	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХР	аналитические справки
15	Санитарное состояние хозяйственной зоны: очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	
16	Качество песка в песочницах, на игровых площадках	Весна	Заместитель заведующего по УВР Заместитель заведующего по АХР	Лабораторные исследования
17	Контроль сбора, хранения и вывоза пищевых отходов в группах и пищеблоке	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	
18	Контроль эффективности проведения работ по дезинсекции, дератизации, контроль популяции грызунов, наличие синантропных, членистоногих вредителей	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	Акты приема- сдачи работ по дератизации, дезинсекции
19	Контроль организации питьевого режима в ДОУ, качеством и безопасностью питьевой воды	Ежедневно	Заместитель заведующего по УВР Заместитель заведующего по АХР	
20	Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХР	

10. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ДОУ в целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений:

Опасные факторы	Профилактические мероприятия	Периодичность
Инфекционные заболевания, педикулез	Медицинские осмотры детей, в том числе на педикулез, при поступлении в ДОУ с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей ДОУ после санации допускается при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза. Результаты осмотра заносят специальный журнал.	Ежедневно
Состояние здоровья воспитанников	Систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников; Организация профилактических осмотров и профилактических прививок; Распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием; Информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья; Профилактическая работа с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация «дня здоровья», игр, викторин и пр.)	Постоянно
Распространение инфекционных заболеваний	Сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случаях инфекционных заболеваний и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение двух часов после установления диагноза	Постоянно
Санитарное состояние территории ДОУ, территории всех помещений	Контроль соблюдения графиков проведения санитарных дней; Контроль эффективности средств, применяемых для уборки, мойки и дезинфекции; Контроль основного действующего вещества моющих и дезинфицирующих средств; Контроль организации и проведения профилактической и текущей дезинфекции, а также полнотой ее проведения.	Постоянно
Организация питания воспитанников	Контроль за работой пищеблока (мест приготовления пищи); Контроль правильности хранения пищевых продуктов; Контроль качества и безопасности приготовленных пищевых продуктов (взятие суточных проб); Контроль проведения витаминизации блюд, профилактического питания	Постоянно

<p>Инвазирование контагиозных гельминтозами (энтеробиоза и гименолепидоза)</p>	<p>Организируют и проводят меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии; Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей-воспитанников ДООУ; Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию; При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора; - провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии; - в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении; - в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца; - следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены). 	<p>Постоянно</p>
--	---	------------------

11. Контроль выполнения требований к санитарному содержанию помещений ДОУ

Объекты контроля	Необходимые санитарные меры	Ответственный
Внутренние помещения	<p>Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).</p> <p>Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.</p> <p>Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).</p>	<p>Воспитатель</p> <p>Помощник воспитателя</p>
Музыкальный (спортивный) зал	<p>Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут</p>	<p>Музык. руководитель</p> <p>инструктор по физической культуре</p>
Инвентарь, игрушки, мебель	<p>Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.</p> <p>Игрушки замачивают и моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.</p>	<p>Воспитатель</p> <p>Помощник воспитателя</p>
Отбор воды для технических целей	<p>Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.</p>	<p>Помощник воспитателя</p>
Ковры, ковровые покрытия	<p>Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.</p>	<p>Помощник воспитателя</p>

Санитарно-техническое оборудование	Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.	Воспитатель Помощник воспитателя
Окна, двери	В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки). Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).	Заместитель заведующего по АХР Помощник воспитателя
Системы вентиляции, вытяжки	Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.	Заместитель заведующего по АХР
Ремонтные работы	Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.	Заместитель заведующего по АХР
Игрушки	Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе. Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала. Игрушки замачиваются и моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.	Воспитатель Помощник воспитателя
Постельное белье и постельные принадлежности	Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного	Воспитатель Помощник воспитателя

	<p>края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.</p> <p>Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.</p> <p>Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p> <p>Машинист по стирке белья и ремонту спецодежды</p>
<p>Борьба с вредителями</p>	<p>В ДОУ должны проводиться мероприятия, исключаящие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий</p>	<p>Заместитель заведующего по АХР</p>

12. Организация сбора и удаления, образующихся твердых бытовых и промышленных отходов

Вид отходов	Объем отходов в год	Место сбора и утилизация	Наименование предприятия
Твердые бытовые отходы (ТБО)	36 м куб.	Одноразовые мешки для мусора, выносятся ежедневно на контейнерную площадку	АО «Невский экологический оператор»
Картон, бумага, полиэтиленовая упаковка, тряпье	1500 кг.	Складируются в стопки (кипы) в специально выделенном месте и вывозятся по мере накопления	АО «Невский экологический оператор»
Ртутьсодержащие лампы	50 шт.	Складируются в контейнер для ртутьсодержащих ламп	АО «Невский экологический оператор»
Медицинские отходы		Специальные пакеты	
Пищевые отходы		Специальные емкости с крышкой	АО «Невский экологический оператор»

1. В хозяйственной зоне оборудована площадка для сбора мусора на расстоянии не менее 15 м от здания. На площадке с твердым покрытием установлены контейнеры с крышками. Твердые бытовые отходы и другой мусор собираются в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями.
Не допускается сжигание мусора на территории дошкольной образовательной организации и в непосредственной близости от нее.
2. Вид отходов определяется на основании разработанного субъектом хозяйственной деятельности или специальной организацией «Проекта нормативов образования отходов и лимитов на их размещение» (Приказ Минприроды России от 05.08.2014 N349). Для того, чтобы не оформлять лицензию на деятельность по сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, размещению опасных отходов, необходимо заключить договора с лицензированными, специализированными организациями. В договорах предусмотреть, что лицензированная организация осуществляет: сбор, транспортировку и утилизацию опасных отходов (упаковочные материалы, бытовой мусор и т.д.); замену, сбор, транспортировку и утилизацию ртутных ламп.
3. Федеральный закон № 89-ФЗ от 24.06.98 «Об отходах производства и потребления» определяет правовые основы обращения с отходами, в том числе предусмотрены обязательства для юридических лиц и предпринимателей по разработке проектов нормативов образования отходов и лимитов на размещение отходов в целях уменьшения количества их образования. В соответствии со ст. 1 Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления» (далее — Закон об отходах) под отходами понимаются вещества или предметы, образовавшиеся в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению в соответствии с данным законом.
4. На опасные отходы составляется паспорт. Порядок паспортизации определяет Правительство РФ.

5. Примечание: Рекомендуется подразделять отходы:
- 1) пищевые отходов пищеблоков (как правило, несортированные);
 - 2) медицинские отходы (одноразовые шприцы, бинты, вата, одноразовые латексные перчатки и др.);
 - 3) твердые коммунальные отходы;
 - 4) отработанные (или бракованные) ртутные, люминесцентные лампы и электрические лампы накаливания;
 - 5) смёт с территории;
 - 6) крупногабаритный мусор от бытовых помещений (сломанная мебель, пришедшее в негодность оборудование и т. п.).

13. Дезинфекция и дератизация помещений

Работы по дератизации, дезинсекции проводятся специалистами ООО «Служба гигиены» на возмездной основе по договору с периодичностью согласно графика.

14. Договора на лабораторно-инструментальные исследования в помещениях и на территории, предназначенных для пребывания детей в дошкольных организациях

1. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии г. Санкт-Петербурга» на проведение лабораторных исследований питьевой воды и пищевой продукции на микробиологические и химические показатели

15. Договора на обслуживание здания

1. Договор № 37026.047.1 от 18.12.2023г. с ГУП «ТЭК СПб» на отпуск и потребление тепловой энергии.
2. Контракт №37-165650 Б-ВО от 31.12.2019г. и Контракт №37-165649 Б-ВС от 22.02.2023 г. с ГУП «Водоканал» на предоставление холодного водоснабжения и водоотведения.
3. Договор № 78240000240693 от 01.01.2024 г. с АО «ПСК» на энергоснабжение

16. Перечень возможных аварийных ситуаций

Наименование ситуации	Продолжительность, количество случаев	Мероприятия по выходу из ситуаций
1. Низкий температурный режим	Температура в помещениях ниже 19 *С	Закрытие ДОУ
2. Прекращение подачи водопроводной воды	Более 3 - х часов	Подготовка приказа по ДОУ. Прекращение работы пищеблока. Сокращение рабочего дня. Организация подвоза воды для технических целей. Обеспечение запаса бутилированной минеральной воды

3. Возникновение заболеваний или эпидемия (гепатит, ветряная оспа, краснуха, эпидпаротит, грипп, коронавирусная инфекция и др.) среди детей, работников.	- гепатит-3 случая и более; - коронавирусная инфекция-1 случай и более; - остальные инфекции -5 случаев и более.	- Ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дез. средств; - Проветривание; - Изоляция контактирующих детей; - Проведение противэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети. С применением дезинфицирующих средств (Жавель Солид в таблетках).
4. Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии		Закрытие ДОУ

Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, органов местного самоуправления (п.2.4. СП 1.1.1058-01):

Дежурная служба Администрации Колпинского района круглосуточно телефон 576-96-00

Управление по Колпинскому району ГУ МЧС России по СПб 461-40-56

Пожарно-спасательный отряд противопожарной службы СПб по Колпинскому району 332-83-57

Наименование блюда	Количество блюдов
1. Холодные блюда (бутерброд с маслом, джемом, сыром, яйцо вареное)	1
2. Первые блюда (щи, борщ, рассольник, молочные, картофельные)	1
3. Вторые блюда (мясные, молочные, овощные, рыбные, крупяные)	3
4. Напитки (компоты, чай, кисель, сок, какао, кофейный напиток)	4
5. Кондитерские изделия	1
6. Фрукты	1

Инструкция «Правила мытья посуды в групповых помещениях»

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;

- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Мойка кухонной посуды и инвентаря в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка кухонной посуды и инвентаря к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях с дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью кухонной посуды и инвентаря:

- проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющие средства в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить кухонную посуду и инвентарь в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать кухонную посуду и убрать на хранение в специально отведенные для нее места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой. Прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора. Тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

3. Правила приготовления рабочих растворов для мытья кухонной посуды и инвентаря

3.1. Моющие средства с концентрацией 0,25 процента расходуются в соответствии с нормой расхода 1 г на 1 л воды при мойке в посудомоечных машинах и 2,5 г на 1 л воды при ручной мойке. При получении моющих средств другой концентрации норма их выдачи увеличивается или уменьшается с учетом указанной в настоящем пункте концентрации.

3.2. Рабочие растворы дезинфицирующих средств готовятся непосредственно перед применением. Растворы готовят в емкости из любого материала путем смешивания средства с водопроводной водой. Нормы расхода дезинфицирующих средств рассчитываются в соответствии с инструкциями по их применению.

Инструкция

«Правила мытья посуды на пищеблоке»

1. **Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:
в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 ° С с добавлением моющего средства;
во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°Сс помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
2. **Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь**(лопатки, мешалки и другое)
в первой ванне - моют горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющего средства;
во второй ванне - обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах.
Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
3. **Металлический инвентарь** после мытья прокаливают в духовом шкафу; **мясорубки** после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
6. **Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов** после использования стирают с применением мыла, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
7. **Обработка ветоши для мытья посуды, столов**
использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «Жавель солид» 0,015% (1 таблетка на 10 л воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Инструкция «Организация питьевого режима»

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

1. Питьевой режим в ДОО организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.
2. Питьевая вода должна быть доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в ДОО.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, 18-20 С.
4. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости.
5. Обработка емкости для хранения кипяченой воды осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.
6. Набор воды в бак, выдача на группы осуществляется поваром.
7. Организация питьевого режима, соблюдение графика набора воды в бак, выдача на группы контролируется ежедневно поваром и медицинскими работниками.
8. Организация питьевого режима в летнее время во время прогулки воспитанников.

Кипяченая вода выдается с пищеблока строго 5 раз в день:

1. 7-00
2. 10-00
3. 13-00
4. 16-00
5. 19-00

График питьевого режима

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

Питьевой режим в ДООУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

Набирают воду в емкость для хранения кипяченой воды за 30 - 40 минут до раздачи.

График смены воды (на пищеблоке)

6. 7-00
7. 10-00
8. 13-00
9. 16-00
10. 19-00

Инструкция
«Требования при обработке фруктов»

1. Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением тщательно моют под проточной водой.
2. Замачивание фруктов в 3 % растворе соли (30 грамм на 1 литр воды) на 15-20 минут.
3. Обдать горячей кипяченой водой.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Инструкция «Требования при обработке овощей»

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

1. Овощи сортируются, моются и очищаются.
2. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага.
3. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
4. Не допускается предварительное замачивание овощей.
5. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
6. 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.

Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;

- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Инструкция по применению дезинфицирующего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД»

Режимы дезинфекции при инфекциях вирусной этиологии растворами средства «Жавель солид»

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочих растворов (%)	Время обеззараживания (мин.)	Способ применения средства
Поверхности помещений (пол, стены, подоконники и пр.), жесткая мебель	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Протирание ветошью, смоченной в растворе средства, при норме расхода 100 мл на 1 кв.м., орошение с помощью аэрозольного распылителя. По истечении дезинфекционной выдержки остаток рабочего раствора при необходимости удаляют с поверхностей сухой ветошью.
Напольные и ковровые покрытия	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)		Поверхности чистят щетками, смоченными в растворе средства. Допустимая норма расхода составляет 100 мл на 1 кв.м. Смывание рабочего раствора средства с обработанных поверхностей не требуется.
Посуда без остатков пищи	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	15 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Посуда с остатками пищи	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение в дезинфицирующий раствор из расчета 1,5 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают проточной питьевой водой с помощью щетки от 50 до 180 секунд.
Белье и одежда	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Замачивание из расчета 3л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье и одежду стирают, прополаскивают.
Санитарнотехническое оборудование (ванны, раковины, унитазы и др.)	0,06% (4 таблетки на 10 л. воды)	30 мин.	Обработка раствором с помощью щетки или ерша способом протирания.

Уборочный инвентарь	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)		Уборочный инвентарь замачивают в растворе средства или протирают ветошью, смоченной в растворе средства, по окончании дезинфекции прополаскивают и просушивают.
Игрушки, спортивный инвентарь.	0,015% (1 таблетка на 10 л. воды)	30 мин.	Погружение, протирание. После дезинфекции их промывают проточной водой в течение 50-180 секунд, крупные игрушки проветривают.
Обувь, резиновые и полипропиленовые коврики	0,1% (7 таблеток на 10 л. воды)	30 мин.	<p>Внутреннюю поверхность обуви дважды протирают тампоном, обильно смоченным дезинфекционным раствором. После этого обработанную поверхность протирают ветошью, обильно смоченной водой, и высушивают.</p> <p>Резиновые, пропиленовые коврики полностью погружают в дезинфекционный раствор или протирают ветошью, смоченной в растворе дез. средства.</p>

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 отдельного 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.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Инструкция по проведению текущей уборки в санитарных узлах и санитарных комнатах

Текущая уборка проводится ежедневно каждые два часа влажным способом, а при необходимости и чаще.

1. Вынести мусор из помещений.
2. Вымыть урны для мусора и обработать с применением дезинфицирующего средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л. воды).
3. Очистить от налетов и ржавчины с применением чистящих средств санитарно-техническое оборудование, затем продезинфицировать его дезинфекционным раствором.
4. Вымыть двери, стены, имеющуюся мебель с использованием дез. средств на 30 минут, затем обработанные поверхности вымыть чистой водой и вытереть чистой ветошью.
5. Вымыть пол рабочим дезинфекционным раствором, по окончании экспозиции вымыть чистой водой.
6. Произвести замену дезинфекционного раствора в емкостях для хранения ершей.
7. Проветрить помещение (не менее 15 минут).
8. Проздезинфицировать, прополоскать и просушить рабочий инвентарь.

Не допускается подметать пол веником и вытирать пыль сухой ветошью.

Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке

1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
3. Открыть форточку, фрамугу.
4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфекционного средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфекционных растворов.
5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфекционный раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
7. Отметить дату проведения генеральной уборки в Журнале учета проведения генеральных уборок.
8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Инструкция по обработке шкафа для хранения хлеба

- 1 При уборке стеллажей крошки следует сметать с полок специальной щёткой промаркированной «хлеб».
- 2 Ежедневно протирают ветошью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Для этого должна находиться промаркированная тара «**раствор 1% столового уксуса**» и отведённая для этой цели ветошь.
- 3 Для приготовления 1 литра 1% раствора столового уксуса требуется 100 мл столового уксуса 9% развести водой до 1 литра.

Инструкция «Требования к проветриванию помещений»

- 1.** Все помещения должны ежедневно проветриваться.
- 2.** Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.
- 3.** Проветривание проводится в отсутствии детей и заканчивается за 30 минут до их прихода с прогулки или занятий.
- 4.** При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, не более чем на 2-4 градуса С.
- 5.** В помещениях спален сквозное проветривание проводится до дневного сна.
- 6.** При проветривании во время сна фрамуги открываются с одной стороны и закрывают за 30 минут до подъема.
- 7.** В холодное время года фрамуги, форточки закрываются за 10 минут до отхода ко сну детей.
- 8.** В теплое время года дневной сон организуется при открытых окнах (избегая сквозняка).
- 9.** В теплое время года в присутствии детей допускается широкая односторонняя аэрация во всех помещениях.
- 10. Проветривание через туалетные комнаты не допускается.**

Требования к санитарному содержанию групповых помещений»

1. Все помещения убираются влажным способом с применением универсального моющего средства 5мл. на 1 литр воды не менее 2 раз в день, с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и другое).

2. Влажную уборку в спальнях и в групповых - каждые два часа.

3. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

4. Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день.

5. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

6. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

7. Стулья ежедневно моют горячей водой с мылом.

8. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на площадке хозяйственной зоны (до снятия карантинных ограничений в связи с коронавирусной инфекцией не используются).

9. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей ежедневно моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.

10. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей с применением дезинфекционного средства «ДЕО-ХЛОР®» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

11. Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины) чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,06% (4 таблетки на 10 л воды), нанесенным на поверхность. При необходимости потереть поверхность щеткой. Через 2-3 минуты тщательно смывается.

Инструкция

«Требования при обработке яиц»

Обработку яиц необходимо проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха (участок обработки яиц). На участке обработки яиц необходимо предусматривать наличие инструкции по обработке (приложение).

Для обработки яиц используются промаркированные емкости.

Обработку сырого яйца необходимо осуществлять в следующей последовательности:

- 1 этап: Обработка в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды.
- 2 этап: Обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств (например, НИКА-2)
- 3 этап: Промывание проточной водой в течение не менее 5 минут.

Важно: Обработку проводить с полным погружением яиц в растворы.

Обработанное яйцо выкладывать в чистую, промаркированную посуду.

Для обработки яиц следует предусматривать 3 ванны (либо емкости):

- Емкости промаркированные «обработка яиц» либо «для обработки яиц» в количестве 2 штук.
- Емкость, промаркированную «чистое яйцо» в количестве 1 шт.

Не допускается:

1. Хранение необработанного яйца в кассетах, коробах в производственных цехах.
2. Использование для приготовления пищи яиц, не прошедших санитарную обработку
3. Проведение обработки яйца в непромаркированных либо не предназначенных для обработки емкостях.

Инструкция по уборке в групповых помещениях

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, мебель, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, шкафов, выключатели шкафы.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «Жавель солид» 1 таблетка на 10 л воды
Столы в групповых помещениях	Промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают с мылом, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой
Стулья	Моют горячей водой с мылом
Пол в групповых	Каждые 2 часа
Пол в спальнях	Каждые 2 часа
Ковры	Пылесосят и чистят влажной щеткой. (при карантине не используются)
Игрушки	Моются в специально выделенных, промаркированных емкостях с мылом или иным моющим средством ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста - 2 раза в день
Сидения на унитазах, ручки сливных бачков, ручки дверей	Моются теплой водой с мылом или иным моющим средством.
Горшки	Моются после каждого использования при помощи ершей с использованием дезинфекционного средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).
Санитарно-техническое оборудование (унитазы, ванны, раковины)	Чистят дважды в день ершами и щетками с использованием дезинфекционного средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

Обработка ветоши для мытья посуды, столов

использованную ветошь собирают в ёмкость «Грязная ветошь», замачивают в растворе дезинфекционного средства «Жавель солид» 0,015% (1 таблетка на 10 л воды), затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «Жавель солид» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

Матрацы, подушки проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки и в летний период на площадке хозяйственной зоны.

График уборки на пищеблоке

Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства «Жавель солид» (1 табл. 3.2 г на 10 л воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» 1 табл. 3.2 гр. на 10 л воды
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды)
Специальная тара для пищевых отходов	В конце дня очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды (200 граммов на 10 л воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
Шкаф для хранения хлеба	Сметать крошки хлеба специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (100 мл на 1 л воды)
Моечные ванны, раковины	Чистят дважды в день щетками с использованием дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

Еженедельная уборка

(с применением моющего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» 1 табл. 3.2 гр. на 10 л воды или 2% мыльно-содового раствора (200гр. на 10 л воды))

Понедельник	Мытье окон и батарей, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
Вторник	Мытье стен в кухне и в овощном цехе
Среда	Мытье панелей и холодильников
Четверг	Мытье оборудования в кухне и в овощном цехе
Пятница	Мытье раковин и плинтусов в кухне и в овощном цехе

Генеральная уборка проводится **один раз в неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды)

График уборки в прачечной

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плинтусов и дверей
Среда	Мытье мебели и оборудования
Четверг	Мытье окон и батарей
Пятница	Чистка раковин и ванн

В помещениях прачечной *ежедневно* проводят влажную уборку с обтиранием оборудования, радиаторов отопления.

Генеральная уборка проводится **один раз в неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды)

График уборки в спортивном и музыкальном залах

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющего средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» 3.2 гр. на 10 л воды.
Полы	1 раз в день и после каждого занятия с последующим проветриванием помещения.
Спортивный инвентарь	Протирается влажной ветошью
Маты	Протираются с использованием мыльно-содового раствора
Ковровые покрытия	Очищаются с использованием пылесоса (при карантине не используются)

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье панелей и зеркал
Вторник	Мытье окон и подоконников
Среда	Мытье батарей и решеток
Четверг	Мытье дверей и спортивного инвентаря
Пятница	Чистка ковров

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

График уборки в коридорных помещениях, административных кабинетов и местах общего пользования

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	Каждые два часа или по мере загрязнения

Понедельник	Мытье лестниц и перил
Вторник	Мытье панелей и дверей
Среда	Мытье окон и подоконников
Четверг	Мытье мебели
Пятница	Чистка раковин и унитаза

Вынос мусора проводится *ежедневно*

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющего и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

График уборки в кладовой

Ежедневная уборка

Подоконники, радиаторы, полы у плинтусов и под мебелью, ручки дверей, выключатели и др.	Не менее 2 раз в день влажным способом с применением моющих средств.
Полы	1 раз в день или по мере загрязнения

Уборка 1 раз в неделю

Понедельник	Мытье стеллажей и тары
Вторник	Мытье стен
Среда	Мытье панелей
Четверг	Мытье оборудования
Пятница	Мытье холодильников

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением мощного и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды).

График уборки в медицинском кабинете

Понедельник	Мытье панелей и оборудования
Вторник	Мытье панелей, плинтусов и дверей
Среда	Мытье мебели и оборудования
Четверг	Мытье окон и батарей
Пятница	Чистка раковин и ванн

В медицинском кабинете *ежедневно* проводят влажную уборку с обтиранием оборудования, радиаторов отопления.

Генеральная уборка проводится **один раз в неделю** с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющего и дезинфекционного средства «ЖАВЕЛЬ СОЛИД» с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л воды)

График смены постельного белья и полотенец

СДАЧА ГРЯЗНОГО БЕЛЬЯ С 09:00 - 10:00
ВЫДАЧА ЧИСТОГО БЕЛЬЯ С 10:30 - 12:00

ПОНЕДЕЛЬНИК	ВТОРНИК	СРЕДА	ЧЕТВЕРГ	ПЯТНИЦА
Смена белья и полотенце	Смена белья и полотенце	Смена белья и полотенце	Смена белья и полотенце	Смена белья и полотенце
2-я раннего возраста (Паровозик) Старшая - логопедическая (Фантазеры) Старшая - логопедическая (Радуга)	Средняя группа (Звездочки) Старшая - логопедическая (Ласточки)	2 младшая группа (Утята) Старшая группа (Незабудки)	Средняя группа (Пчелки) Подготовительная (Почемучки)	2 младшая группа (Теремок) 1 младшая (Капельки) Подготовительная логопедическая (Воробушки)

Полотенце, салфетки: каждый ПОНЕДЕЛЬНИК и ПО МЕРЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ.

Режим работы облучателей-рециркуляторов воздуха

Помещение	Наименование бактерицидной лампы	Время работы	Ответственное лицо
Возрастная группа №1	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №2	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №3	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №4	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №5	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №6	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №7	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №8	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №9	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №10	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №11	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Возрастная группа №12	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	воспитатель
		13.00-14.00	
Спортивный зал	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	Инструктор по физкультуре
		13.00-14.00	
Музыкальный зал	облучатель-рециркулятор воздуха (настенный)	7.00-8.00	Музыкальный руководитель
		13.00-14.00	
Пищеблок	облучатель-рециркулятор воздуха	7.00-8.00	Повар на смене
		13.00-14.00	

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Бракеражный журнал готовой продукции.
2. Журнал осмотра сотрудников сотрудником пищеблока на гнойничковые и острые респираторные заболевания.
3. Журнал контроля санитарного состояния.
4. Журнал вновь поступивших детей в ДОУ.
5. Диспансерный журнал.
6. Журнал дегельминтизации.
7. Журнал учета движения детей по группам здоровья.
8. Журнал осмотра детей на педикулез и кожные заболевания.
9. Журнал учета острой заболеваемости.
10. Журнал учета инфекционных заболеваний.
11. Журнал длительных медотводов.
12. Накопительная ведомость.
13. Журнал профилактических прививок.
14. Журнал учета искусственной «С» витаминизации пищи.
15. Журнал бракеража сырой продукции.
16. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.
17. Журнал учета санпросвет работы и план.
18. Журнал наблюдений за контактными детьми.
19. Календарный план проведения профилактических осмотров детей.
20. Журнал учета аварийных ситуаций при проведении медицинских манипуляций.
21. Журналы учета кварцевания.
22. Журнал учета проведения генеральных уборок.
23. Журнал учета поступления и расхода иммунобиологических препаратов.
24. Журнал регистрации температурного режима холодильника.

Инструкция по обработке холодильников

Холодильники моют и обрабатывают 1% раствором кальцинированной соды (100гр. кальцинированной соды на 10 л воды), просушивают.

Ежедневно в конце дня проводится мытьё 1% раствором кальцинированной (100гр. кальцинированной соды на 10 л воды).

Один раз в месяц проводится разморозка холодильников и обработка 0,015% раствором ЖАВЕЛЬ СОЛИД (1таблетка на 10 л воды) или другим дезинфицирующим средством согласно инструкции.

Инструкция по обработке тары для пищевых отходов

Пищевые отходы собираются в промаркированные вёдра или специальную тару с крышками не более чем на 2/3 объёма.

Ежедневно в конце дня вёдра или специальная тара надо очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды (200гр. соды на 10 литров воды), а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Инструкция по обработке горшков

Горшки после каждого использования освобождаются от содержимого в унитаз, моются дезинфицирующим средством 0,015% раствором Жавель Солид (1 таблетка на 10 л воды) внутри при помощи квача или щетки, а при карантине обрабатываются в течение 30 минут 0,06% раствором Жавель солида (4 таблетки на 10 л воды).

Квачи хранятся в 0,2% растворе ЖАВЕЛЬ СОЛИД (14 таблетки на 10 л воды)

Раствор ЖАВЕЛЬ СОЛИД меняется 1 раз в три дня.

Политика ГБДОУ детский сад № 39 Колпинского района СПб по обеспечению системы качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи по 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 использования 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 с целью оценки эффективности действующей системы качества и безопасности выпускаемой продукции.

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