

Обязательные мероприятия

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в зимнее время
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Водопроводная вода в детском саду и школьном буфете	1	2 раза в год
Физико- химический анализ	Овощи с пришкольного участка	3-4 вида	1 раз в год в осенний период

Мероприятия, необходимые при открытии и функционировании лагеря с дневным пребыванием детей

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по микробиологическим показателям	Водопроводная вода в школьном буфете	1	1 раз

Дополнительные объекты и перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
Контроль организации питания		
Обработка посуды и инвентаря: - содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; - обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Постоянно	Кухонный рабочий
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	фельдшер Штанигуртского ФАП
Витаминоизация готовых блюд медсестра	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: —проведение витаминизации третьих блюд; —использование витаминизированных продуктов	фельдшер Штанигуртского ФАП

Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Бракеражная комиссия
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	завхоз
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока	фельдшер Штанигуртского ФАП
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	фельдшер Штанигуртского ФАП
Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников пищеблока		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	ежедневно	фельдшер Штанигуртского ФАП
Термометрия сотрудников	ежедневно	фельдшер Штанигуртского ФАП
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех группах, на пищеблоке, медицинском кабинете	фельдшер Штанигуртского ФАП
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	директор, фельдшер Штанигуртского ФАП

Контроль охраны окружающей среды

Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	завхоз
Дезинфекция, дезинсекция	По необходимости	завхоз
Дератизация	Ежеквартально	завхоз

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение № 3).
Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.
2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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.
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);
 - доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
 - посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
 - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
 - 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. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарнобытовые) оборудуется 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 учреждение проводит проверку вентиляционного оборудования специализированной организацией, с составлением акта.
5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации имеется воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже +65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже +40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже +65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
12. Термоса обрабатываются на пищеблоке согласно инструкции (Приложение № 3.1).
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 и столовые приборы из алюминия.
14. В моечной и буфетных размещены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже +40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.
16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

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 промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
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, генеральную уборку проводят в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится на основании договора с ООО «Сейкен», находящихся по адресу г.Глазов.

№п/п	Помещения	Оборудование
1	Моечная кухонной посуды 7,6 м²	1.Водонагреватель 50л «ТЕРМЕКС»-1шт. 2.Мойка двухсекционная-2шт. 3.Стеллаж для посуды-3шт. 4. Сушилка для посуды-3шт. 5. Подтоварник-1шт. 6. Раковина-1шт.
2	Кладовая сухих продуктов 4,5 м²	1.Весы «CAS»5кг-1шт. 2. Производственный стол-1шт. 3.Ларь для хранения сыпучих продуктов-3шт.
3	Туалет для работников пищеблока 4,1 м²	1.Водонагреватель «ТЕРМЕКС»30л-1шт. 2. Раковина-1шт. 3.Унитаз-1шт.
4	Помещение для холодильников 8,6 м²	1.Морозильный ларь «БИРЮСА»-1шт. 2. 2-х камерный хол-к «STINOL»-1шт. 3. Шкаф холодильный среднетемпературный «MXM»-1шт. 4. Шкаф холодильный низкотемпературный «POLAIR»-1шт. 5.Сплит-система (кондиционер)-1шт.
5	Овощной цех первичной обработки 5,0 м²	1. Машина протирочно-резательная типа МПР-350М-1шт. 2. Машина картофеле-очистительная периодического действия МОК-150М РЭ-1шт. 3.Мойка двухсекционная-1шт. 4.Раковина-1шт. 5. Сушилка для посуды-1шт. 6. Производственный стол-1шт.
6	Овощной цех вторичной обработки 5,0 м²	1. Машина протирочно-резательная типа МПР-350М-1шт. 2. Водонагреватель «ТЕРМЕКС»30л-1шт. 3. Производственный стол-2шт. 4.Подтоварник-1шт. 5. Раковина-1шт.

		6. Мойка односекционная-1шт.
7	Мясо-рыбный цех 6,6 м²	1.Среднетемпературный холодильник «POLAIR»-1шт. 2. Мясорубка УКМ-12(М-250)-1шт. 3. Весы «CAS»5кг-1шт. 4. Водонагреватель «ТЕРМЕКС»30л-1шт. 5. Производственный стол-3шт. 6. Мойка односекционная-1шт. 7. Мойка двухсекционная-1шт. 8. Подтоварник-1шт. 9.Сушилка для посуды-1шт. 10. Раковина-1шт.
8	Горячий цех 24,3 м²	1. Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6ЖШ-1шт. 2. Водяной котёл LT 100л.-1шт. 3. Пароварочно-конвективный аппарат электрический кухонный типа ПКА6-1/1ПМ-1шт. 4. Тестомесильная машина HS30A-1шт. 5. Весы «CAS»5кг-1шт. 6.Производственный стол-4шт. 7.Подтоварник-1шт. 8.Шкаф для хранения хлеба-1шт. 9.Раковина-1шт. 10. Мойка односекционная-1шт.
9	Холодный цех 6,4 м²	1.Весы «Алекса»3кг-1шт. 2. Водонагреватель «ТЕРМЕКС»30л-1шт. 3. Среднетемпературный холодильник «POLAIR»-1шт. 4. Машина протирачно-резательная типа МПР-350М-1шт. 5. Производственный стол-2шт. 6. Мойка односекционная-1шт. 7.Раковина-1шт.
10	Раздаточная 6,7 м²	1.Прилавок горячих продуктов ПГН 70КМ модели «Аста модернизированная»-1шт. 2.Весы «CAS»5кг-1шт.

11	Кладовая овощей 4,6 м²	1.Напольные весы «CAS»200кг-1шт. 2.Стеллажи для хранения овощей-2шт.
12	Помещение для пищевых отходов 2,5 м²	1.Моечная ванна-1шт
13	Моечная тары 3,2 м²	1.Моечная ванна-1шт 2.Стеллаж для посуды-1шт. 3.Раковина-1шт.
14	Помещение для уборочного инвентаря 3,6 м²	1. Стеллаж для инвентаря-1шт. 2. Моечная ванна-1шт. 3. Раковина-1шт.
15	Комната персонала 7,8 м²	1.Кухонный стол-1шт. 2.Стулья -4шт. 3.Шкафы двухсекционные для одежды-3шт.
16	Душевая комната 1,6 м²	1.Моечная ванна-1шт
17	Загрузочная 5,5 м²	1. Производственный стол-1шт.
Перечень оборудования в школьном буфете		
1	Водонагреватель 50л «ТЕРМЕКС»	Нагрев воды для мытья посуды
2	Водонагреватель 50л «ARISTON»	Нагрев воды для мытья рук
3	Холодильник «DAEWOO»	Хранение масла сливочного, сыра
4	Весы «CAS»5кг	Взвешивание

Приложение № 3.1

Инструкция по обработке термосов

Санитарную обработку термосов производить в два приёма:

Первый – мойка внешних покрытий:

- 1) Не свинчивая крышку, обмыть внешний корпус термоса водой температурой не ниже 40°C, с применением 2% раствора кальцинированной соды (200гр на 10л воды)
 - 2) Ополоснуть горячей водой не ниже 60°C.
 - 3) Положить на стеллаж для просушки.
- В конце дня погружаем ёмкости в 0,015% раствор «Жавель Сина» (1 таблетка на 10 литров воды) на 30 минут.

Второй – мойка внутренних ёмкостей

- 1) Механически удалить остатки пищи
- 2) Промыть внутреннюю ёмкость температурой воды не ниже 40°C с применением 2% раствора кальцинированной соды (200гр на 10л воды).
- 3) Ополоснуть горячей водой не ниже 60°C.
- 4) Положить на стеллаж для просушки.

В конце дня погружаем ёмкости в 0,015% раствор «Жавель Сина» (1 таблетка на 10 литров воды) на 30 минут.

Дезинфицирование всех емкостей проводится 1 раз в неделю: протираание тряпкой, смоченной в 0,015% растворе «Жавель Сина» (1 таблетка на 10 литров воды) с последующим погружением емкостей в 0,03% раствор «Жавель Сина» (2 таблетки на 10 литров воды) на 60 минут в конце рабочей недели.

Во время карантина протираем 0,03% раствором «Жавель Сина» (2 таблетки на 10 литров воды) после каждой партии пищи и погружается в 0,03% раствор «Жавель Сина» (2 таблетки на 10 литров воды) в конце рабочего дня на 60 мин.

Приложение № 4

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОУ «Штанигурская НШ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 завхозом.

2. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (Приложение № 5). Журнал бракеража скоропортящихся продуктов хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно. Результаты заносятся в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» (Приложение № 6), который хранится в течение года. Также ежедневно осуществляется контроль измерения влажности воздуха. Результаты заносятся в «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях» (Приложение № 7).
4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов и овощная кладовая оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
5. На пищеблоке имеется несколько 4 холодильника, 1 морозильный ларь, 1 низкотемпературный холодильник. Хранение мяса, рыбы и молочных продуктов осуществляется отдельно.
6. Хранение мяса, курицы в морозильных камерах лежит на стеллажах в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
7. Хранение рыбы в морозильной камере осуществляется в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
8. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Кисломолочные скоропортящиеся продукты (кефир, йогурт, снежок) перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре. Мелкие сыры - на полках в потребительской упаковке. Сметана, творог хранятся в потребительской упаковке.
9. Яйцо хранится в холодильнике в кассетах на полке. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках в ларях на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах при температуре не выше $+10^{\circ}\text{C}$. Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$. Озеленённый картофель в пищу не допускается. Овощи не должны иметь следов гнили, плесени, подсыхания.
13. 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.

14. При приготовлении блюд соблюдаются технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.
15. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
16. 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.
17. 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.
18. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная 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. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
19. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
 - I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
 - II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
 - III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.
20. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
21. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
22. 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.
23. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
 - 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.
 - Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

24. 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).
 - 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. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
25. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4 +/- 2 °С. 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.
26. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре + 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. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
27. Кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
28. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет -35,0 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг, для детей 7 – 11 лет на порцию -75,0 мг. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры +15 °С (для компота) и +35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится поварами. Данные о витаминизации блюд заносятся поваром в «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (Приложение № 8), который хранится один год.
29. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение № 9). 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.
30. 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 (третье блюдо) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, 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°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется поварами.

31. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 10;
 - изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек 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.
32. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. В школе питьевой режим организован на основании договора поставки бутилированной воды, в дошкольных группах для этих целей используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Приложение № 5

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	наименование	фасовка	Дата выработки	изготовитель	поставщик	Кол-во поступившего продукта (в кг\, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Оценки органолептической оценки поступившего сырья и пищевых продуктов	Условия хранения , конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	примечание (t приемки)

Приложение № 6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Дата	Шкаф холодильный Среднетемпературный «МХМ» Утро вечер	2-х камерный холодильник «STINOL» Холодильный отдел утро вечер	2-х камерный холодильник «STINOL» Морозильный отдел утро вечер	Морозильный ларь «Бирюса» Утро вечер	Шкаф холодильный низкотемпературный «POLAIR» Утро вечер	Подпись (ответственного лица)

Приложение № 7

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Дата	Наименование складского помещения помещения	Показания термометра в градусах Цельсия	Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психрометрического)			Подпись (ответственного лица)
			Показания сухого термометра	Показания влажного термометра	Относительная влажность	

Приложение № 8

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приёма блюда	Примечание

Приложение № 9

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение № 10

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания

Мясо и мясопродукты

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырьё из мяса птицы;
- мясо третьей и четвёртой 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 солёной рыбы (сельдь, сёмга, 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 не пастеризованного молока;
- пляжная сметана без термической обработки;
- простокваша “самоквас”.

Яйца

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязнённой скорлупой, с насечкой, “тёк”, “бой”;
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы. Прочие продукты и блюда

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесённые 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, загрязнённые различными примесями или заражённые 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 м 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%).

Приложение № 11

Требования к санитарному содержанию помещений Учреждения

1. 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.).

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

Влажная уборка музыкально-спортивного зала 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 мощного пылесоса. После каждого занятия музыкально-спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. 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.

Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. 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.

5. 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.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в Учреждении (группах, классах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

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

8. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

9. 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.

10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании Учреждения в присутствии детей.

11. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных), перед поступлением в группы и классы, 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.

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

13. 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 края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица, и две смены намотрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

14. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

15. 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.

16. В Учреждении проводятся мероприятия, исключающие 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.

17. На пищеблоке проводится контроль за санитарным содержанием производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря; контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции

(санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.

Генеральная уборка на пищеблоке и в школьном буфете проводится согласно составленного и утвержденного графика (Приложение № 12) с записью в Журнале учёта проведения генеральных уборок (Приложение № 13).

18. Во всем Учреждении проводится контроль за эксплуатацией бактерицидных ламп согласно МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами» с записью в Журнале учета регистрации и контроля бактерицидного облучателя рециркулятора настенного (Приложение № 14).

Приложение № 12

График генеральной уборки на пищеблоке

1 неделя - горячий цех, холодный цех, раздаточная.

2 неделя - мясо-рыбный цех, моечная кухонной посуды.

3 неделя - овощной цех первичной обработки, овощной цех вторичной обработки, моечная тары, помещение для отходов, туалет.

4 неделя - кладовая овощей, склад, помещение для холодильников, коридор.

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока

Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).

Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.

Шаг 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 дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.

Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.

Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учёта проведения генеральных уборок (Приложение № 13).

Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Проведение уборки в школьном буфете

Ежедневно: мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно: протирание стен, осветительной арматуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

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

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки буфета

- Шаг 1.* Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Шаг 2.* Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
- Шаг 3.* Открыть форточку, фрамугу.
- Шаг 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 дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
- Шаг 5.* Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Шаг 6.* Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
- Шаг 7.* Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учёта проведения генеральных уборок (Приложение № 13).
- Шаг 8.* Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Приложение № 13

Журнал учёта проведения генеральных уборок

Дата	Обрабатываемое помещение	Дезинфицирующее средство	подпись

Приложение № 14

Журнал учета регистрации и контроля бактерицидного облучателя рециркулятора настенного

Дата	Наименование помещения	Время включения	Время выключения	Общее время

Приложение № 15

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

1. Персонал Учреждения проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в Учреждение, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал» (Приложение № 16). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Дополнительно проходит обучение с персоналом пищеблока с использованием «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании» . М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Персонал Учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
6. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
8. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
9. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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 работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» — пп. 23, 25 Приложение к приказу.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»: Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью - 1 раз в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

Приложение № 16

**Гигиенический журнал
(сотрудники)**

Дата	Ф.и.о. работника (последнее при наличии)	должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским сотрудником (ответственным лицом) (допущен /отстранён)	Подпись медицинского работника (ответственног о лица)

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
 - наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение работниками учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
2. Фельдшер Штанигуртского ФАП, закрепленный за Учреждением на основании приказа БУЗ УР «Глазовская межрайонная больница МЗ УР» осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей от 1 года до 11-ти лет
(в нетто гр, мл на 1 ребёнка сутки)**

№	Наименование пищевой продукции для детей до 7-ми лет	Итоги за сутки		
		1-3	3 -7	7-11
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450	-
2	Творог (5 %, 9% м.д.ж.)	30	50	50
3	Сметана	9	11	10
4	Сыр	4	6	10
5	Мясо 1-ой категории	50	55	70
6	Птица (куры, цып-бройл, индейка – потрошённая, 1 кат)	20	24	35
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25	30
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосолёное	32	37	58
9	Яйцо, шт	1	1	1
10	Картофель	120	140	187
11	Овощи (свеж, заморож., конс.) вкл. Сол и кваш (не более 10% от общего кол.овощей) в т.ч. томат-пюре, зелень	180	220	280
12	Фрукты свежие	95	100	185
13	Сухофрукты	9	11	15
14	Соки фруктовые и овощные	100	100	-
15	Соки плодоовощные, витаминизированные в т.ч. инстантные	-	-	200
16	Витаминизированные напитки	0	50	-
17	Хлеб ржаной	40	50	80
18	Хлеб пшеничный	60	80	150
19	Крупы бобовые	30	43	45

20	Макаронные изделия	8	12	15
21	Мука пшеничная	25	29	15
22	Масло сливочное	18	21	30
23	Масло растительное	9	11	15
24	Кондитерские изделия	12	20	10
25	Чай	0,5	0,6	1
26	Какао-порошок	0,5	0,6	1
27	Кофейный напиток	1	1,2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,2
29	Крахмал	2	3	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5	3
31	Специи	-	-	2
32	Кисломолочная пищевая продукция	-	-	150
33	Молоко	-	-	300
33	Сахар (для блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30	30

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировку пищевых продуктов в МОУ «Штанигурская НШ» производит ИП Резенов В.В. в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется, специально выделенным для перевозки пищевых продуктов на транспортном средстве - О 736 УС 18 ГАЗЕЛЬ цельнометаллическая рефрижератор. В транспорте, где имеются контейнера с крышками и имеются изолированные отсеки, перевозятся разные группы пищевых продуктов. Между рейсами проводится санитарная обработка транспорта с применением дезсредств .
2. Скоропортящиеся пищевые продукты привозят охлаждаемыми в изотермических контейнерах обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержатся в чистоте, а их использование обеспечивают условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства подвергаются регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения и контейнера не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Водитель-экспедитор Резенов В.В., сопровождающий продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющий их погрузку и выгрузку, использует специальную одежду (халат, рукавицы), имеет 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, промаркирована и используется строго по назначению. Обратная тара обрабатывается поставщиком.

График выдачи готовой продукции с пищеблока

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед		Полдник
			Летний период	Зимний период	
Группа раннего возраста – I младшая группа	08.10	09.25	11.10	11.10	15.20
I-II младшая группа	08.15	09.30	11.15	11.15	15.30
II младшая – средняя группа	08.20	09.35	12.00	11.50	15.35
Старшая - подготовительная группа	08.25	10.00	12.20	12.10	15.40
Школа	08.00	---	11.00	10.50	14.00

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно номер - эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 1 2)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических	Приказ Минздрава РФ № 29-н от 28.01.2021г.

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»	
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СанПин 2.2.3670-20
СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПин 1.2.3685-21
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии	В редакции решения Коллегии ЕЭК от 10.11.2015г. № 149

