

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Принято  
Решение общего собрания трудового коллектива  
ГБДОУ № 47  
Московского района Санкт-Петербурга  
Протокол № 3 от «05» 03 2021г.

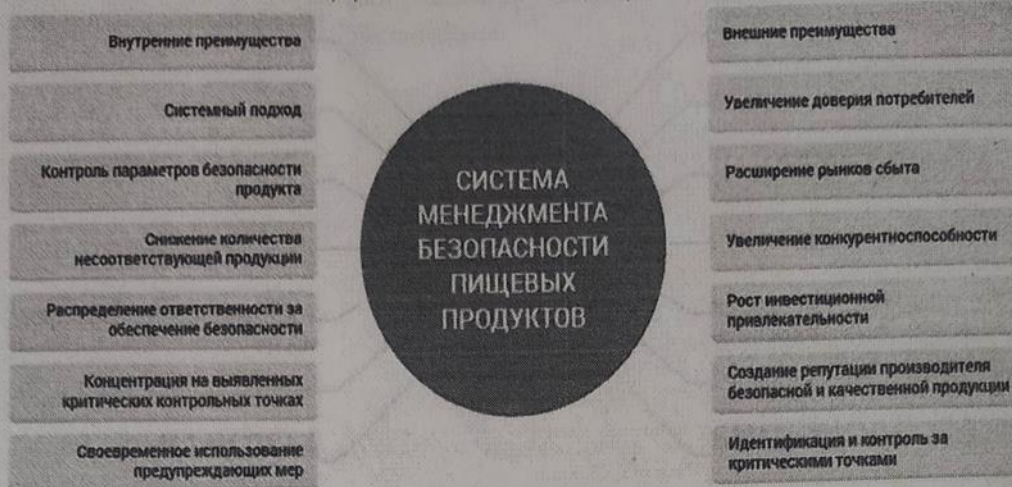


Утверждаю  
Заведующий ГБДОУ детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга  
Н.С. Лохова  
«05» 03 2021г.

*Лохова Н.С.*

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С  
ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

## РАБОЧАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ СМБПП



ГБДОУ детский сад № 47

Адрес: 196158, Санкт-Петербург, ул. Среднерогатская, дом 13, корпус 3, строение 1

СОГЛАСОВАНО:	Подпись, дата
Руководитель группы ХАССП	<i>Кондратьева В.А.</i>
Члены группы:	<i>Смирнова И.В.</i>
	<i>Тяглова Т.А.</i>

## Оглавление

1.	Общие положения .....	4
2.	Определения .....	6
3.	Политика в области безопасности пищевой продукции ГБДОУ детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга .....	7
4.	Виды выпускаемой продукции .....	9
5.	Описание технологии подготовки основного сырья .....	8
6.	Блок-схемы технологических процессов .....	12
1	Технологический этап: «РАЗРАБОТКА МЕНЮ» .....	13
2.	Технологический этап: «ЗАКУПКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ» .....	14
3.	Технологический этап: «ПРИЕМКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ» .....	15
4.	Технологический этап: «СКЛАДИРОВАНИЕ И СКЛАДСКОЕ ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ» .....	16
5.	Технологический этап: «ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ» .....	17
7.	Технологический этап: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД / КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА» .....	19
7.	Характеристики готовой продукции .....	22
8.	Характеристики сырья, ингредиентов и упаковки .....	31
9.	Выбор учитываемых опасных факторов при выработке продукции .....	48
10.	Анализ опасностей .....	51
11.	Технологический процесс .....	55
12.	Готовая продукция .....	69
	Рабочий лист №1 ККТ №1.	
	Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья .....	77
	Рабочий лист №2 ККТ №2.	
	Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья .....	78



**Рабочий лист №3 ККТ №3.**

**Технологический процесс: Подготовка сырья ..... 79**

**Рабочий лист №4 ККТ №4.**

**Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша ..... 80**

**Рабочий лист №5 ККТ №5 ..... 71**

**Технологический процесс:приготовление начинки для пирогов, запеканок 71**

**Рабочий лист №6 ККТ №6.**

**Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов..... 72**

**Рабочий лист №7 ККТ №7.**

**Технологический процесс: Обработка посуды ..... 73**

**Рабочий лист №8 ККТ №8.**

**Технологический процесс: Порционирование готовой продукции ..... 74**

**13. План ХАССП ..... 75**

**14. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий..... 87**

**15. Блок питания (кухня, кладовая) ..... 93**

**16. Перечень используемого оборудования ..... 94**

**17. Организация работ по применению программ ..... 95**

**18. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ГБДОУ детский сад № 47 ..... 98**

**19. Определение контрольных критических точек (ККТ)..... 100**

**20. Разработка процедур проверки системы ХАССП ..... 98**

**21. Меры по предотвращению перекрестного загрязнения..... 158**

**Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья..... 78**

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»,
- СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»,
- СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,
- и иными актами, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении ГБДОУ детский сад №47 Московского района Санкт-Петербурга (далее ГБДОУ №47) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

**Принцип 1 «Проведение анализа рисков»** - (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии цикла взаимодействия с продукцией (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска(рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

**Принцип 2 «Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)»** - в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3 «Определение критических пределов для каждой ККТ»** - (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить

соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4 «Разработка системы мониторинга ККТ»** - позволяет обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип 5 «Разработка корректирующих действий»** - применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6 «Разработка процедур проверки системы ХАССП»**, - которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7 «Документирование и записи»** всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

**Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции** в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## 2. Определения

В настоящей Программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

- 2.1 **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)** - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2.2 **Система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 2.3 **Группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- 2.4 **Опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 2.5 **Опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками.
- 2.6 **Риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 2.7 **Допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя.
- 2.8 **Недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 2.9 **Безопасность** - отсутствие недопустимого риска.
- 2.10 **Анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 2.11 **Предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.12 **Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 2.13 **Управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 2.14 **Критическая контрольная точка** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 2.15 **Применение по назначению** - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 2.16 **Применение не по назначению** - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 2.17 **Предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2.18 **Мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их

выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

2.19 **Система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

2.20 **Проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

2.21 **Внутренняя проверка** - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.



### **3. Политика в области безопасности пищевой продукции ГБДОУ детский сад №47 Московского района Санкт-Петербурга**

**Цель.** Предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза отвечающую требованиям потребителей: воспитанников, родителей (законных представителей).

**Задачи** ГБДОУ детский сад №47 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

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

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

культуры производства пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
7. Систематический анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей продукцией.
8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Администрация ГБДОУ №47 обязуется постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления Учреждением путем решения поставленных задач.

Администрация ГБДОУ №47 также обязуется обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции.

Заведующий ГБДОУ детский сад № 47



/ Н.С.Лохова



#### 4. Виды выпускаемой продукции



Заведующий ГБДОУ детский сад  
№47 Московского района  
/Н.С. Лохова  
« 03 » 03 2021 г.

№ п/п	Ассортимент выпускаемой продукции	Наименование НД
1	Салаты из вареных овощей	Технологические карты Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания
2	Рыба отварная	
3	Борщи, щи, рассольник, овощные супы, бульоны	
4	Супы овощные	
5	Омлеты из яиц натуральные	
6	Сырники, творожные запеканки, пудинг	
7	Рыба отварная, припущенная, запеченная	
8	Мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса	
9	Блюда из птицы, отварные, запечённые	
10	Гарниры из отварных круп	
11	Изделия макаронные отварные	
12	Картофель тушеный, пюре картофельное	
13	Овощи тушеные	
14	Компоты из плодов свежих, сухофруктов, соки	
15	Изделия кондитерские, изделия хлебобулочные	

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание в Учреждении организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Примерное меню должно содержать информацию в соответствии СанПин 2.4.1.3049-13 (Приложением №12).

Целевая группа потребителей продукция: воспитанники ГБДОУ № 47 - дети дошкольного (от 3 до 8 лет) и раннего возраста (от 1,6-2 до 3 лет);



#### 4. Описание технологии подготовки основного сырья

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Гарниры: крупы отварные, запеканки, крупеники</b>	
Входной контроль сырья	Приемку круп производят по количеству и качеству.
Хранение сырья	Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре не более 15 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 60 %
Подготовка сырья	Крупы освобождают от упаковки, подвергают визуальному осмотру Для удаления примесей перебирают.
Технология приготовления гарниров	Крупы промывают проточной водой. Подготовленную крупу заливают, водой, молоком согласно рецептуре, варят до готовности.
Хранение	Не подлежит хранению

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Блюда из мяса птицы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – тушек птицы производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в холодильных камерах
Технология приготовления	При необходимости тушка зачищается оперение, промывается в проточной воде. Подготовленная тушка разделывается. Для готовых кулинарных изделий мясо птицы подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Хранение	Не подлежит хранению

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Блюда из мяса и пищевых субпродуктов (печень говяжья)</b>	



Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – мясо животных производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от рыбного сырья
Технология приготовления	Мясное сырье дефростируют. При необходимости мясо зачищается от пленок и сухожилий, промывается в проточной воде. Подготовленное мясное сырье разделяется. Для готовых кулинарных изделий мясо подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – запеканию, варке с добавлением специй согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Хранение	Не подлежит хранению

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Гарниры: макаронные изделия отварные.</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – макаронных изделий производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах. Хранение сырья осуществляют в той же таре, в которой оно поступило, на стеллажах при температуре не более 15 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не более 60 %
Технология приготовления	Макаронные изделия освобождаются от тары, засыпают в кипящую воду, отваривают согласно Технологической карте.
Упаковка	Готовые кулинарные изделия отпускаются в кастрюлях.
Хранение	Не подлежит хранению

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Овощные гарниры, салаты из овощей</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – овощей производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах

Технология приготовления	<p>Овощи освобождаются от тары, зачищаются, промываются проточной питьевой водой. Если это предусмотрено рецептурой, овощи отваривают, бланшируют, запекают согласно инструкции при приготовлении.</p> <p>Листовые овощи, зелень, которые не подвергаются тепловой обработке, для салатов, предварительно выдерживают в растворе 10% поваренной соли в течение 10 мин.</p> <p>Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.</p>
Упаковка	Готовые кулинарные изделия отпускаются в кастрюлях.
Хранение	Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин. при температуре 4+/-2 °С

Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Овощи соленые, квашеные</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья - овощей производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в сухих, чистых складах
Технология приготовления	Овощи освобождаются от тары, зачищаются, промываются проточной питьевой водой. Если это предусмотрено рецептурой, овощи отваривают, бланшируют, запекают согласно инструкции при приготовлении.
Хранение	Не подлежит хранению

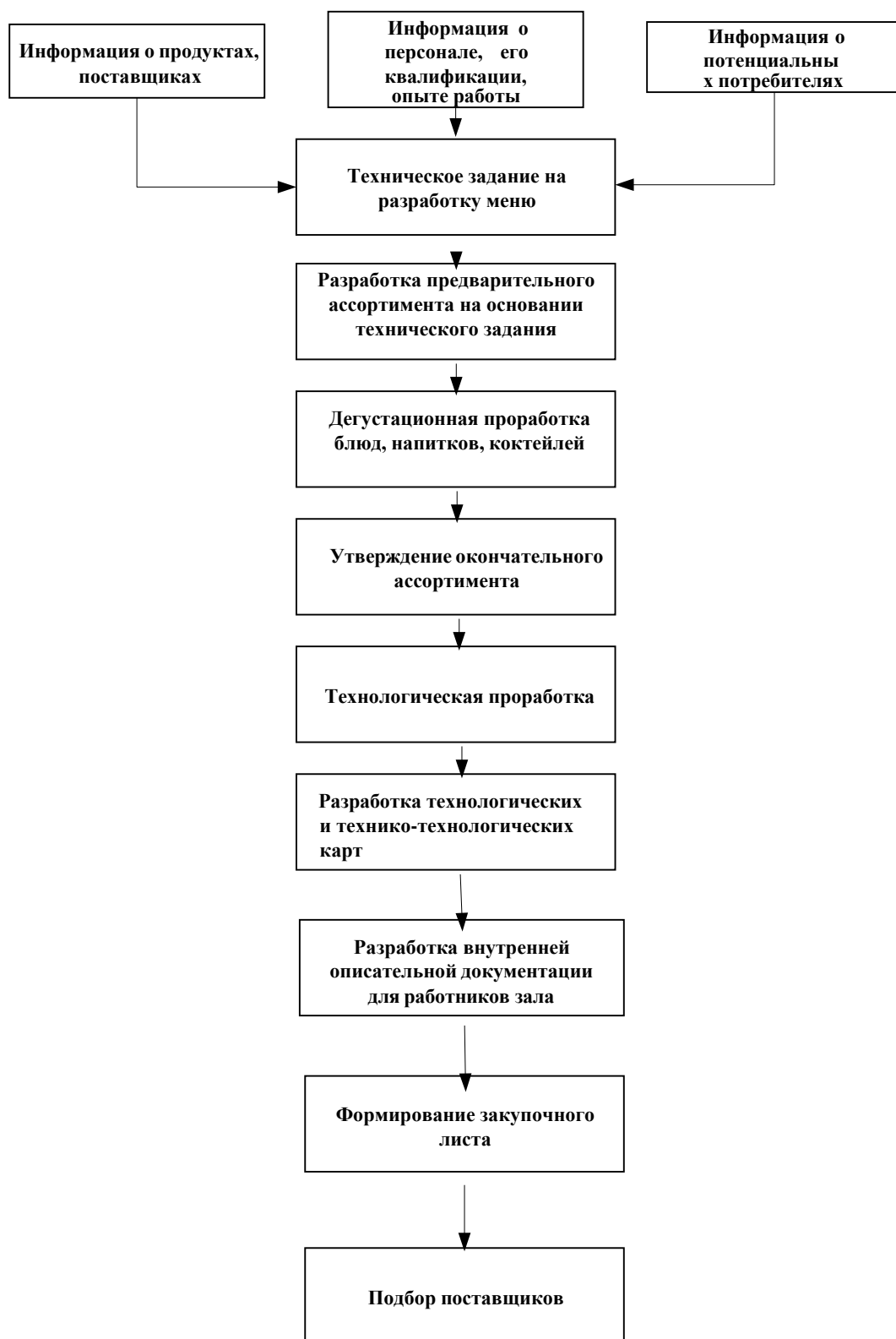
Наименование технологических операций	Технологический контроль качества продукции
<b>Блюда из рыбы</b>	
Входной контроль сырья	Входной контроль сырья – рыбы мороженой производится по товаросопроводительной документации, внешним осмотром
Хранение сырья	Хранение сырья производится в низкотемпературных холодильных камерах, отдельно от мясного сырья.

Технология приготовления	Сырье подлежит дефростации. Разделка рыбного сырья производится в соответствии с требованиями рецептуры и ТТК на конкретное наименование продукции: тушка обезглавливается, потрошится, отрезаются плавники, хвост и промывается в проточной воде. Подготовленное сырье передается на приготовление: тушение, варку, переработку на фарш. Для готовых кулинарных изделий рыбное сырье подвергается тепловой обработке в зависимости от типа готовой продукции – тушению, запеканию, варке согласно рецептуре на конкретное наименование готового продукта.
Хранение	Не подлежит хранению

## 5. Блок-схемы технологических процессов

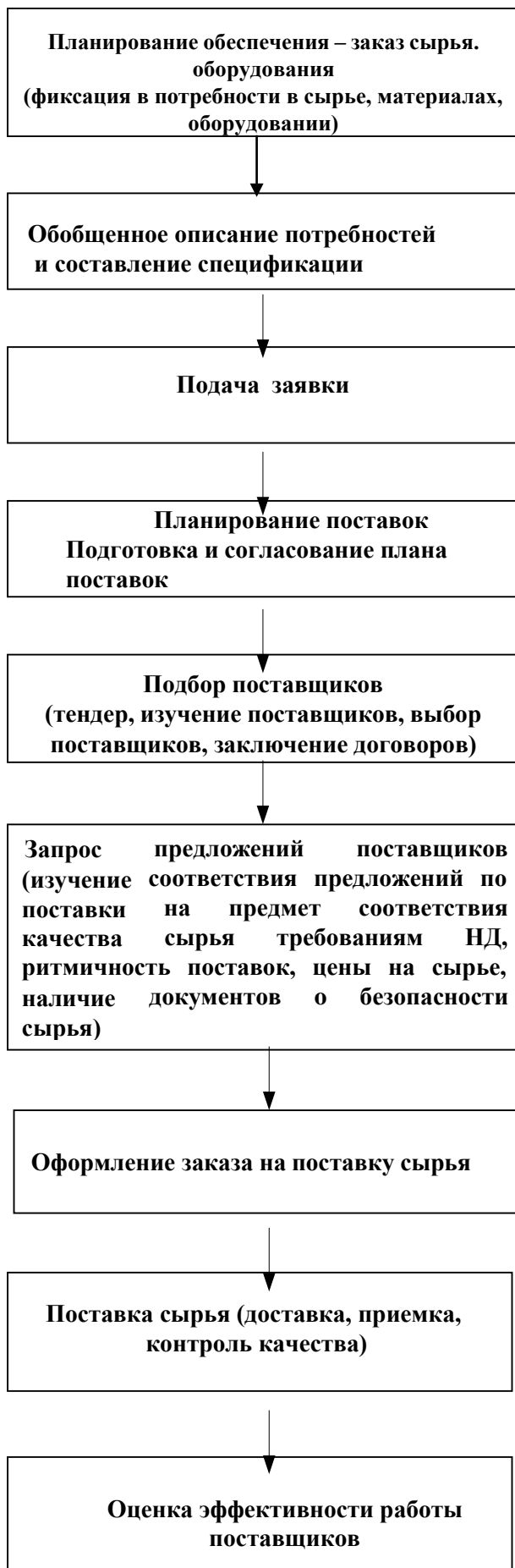


## 1 Технологический этап: «РАЗРАБОТКА МЕНЮ»





## 2. Технологический этап: «ЗАКУПКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ»



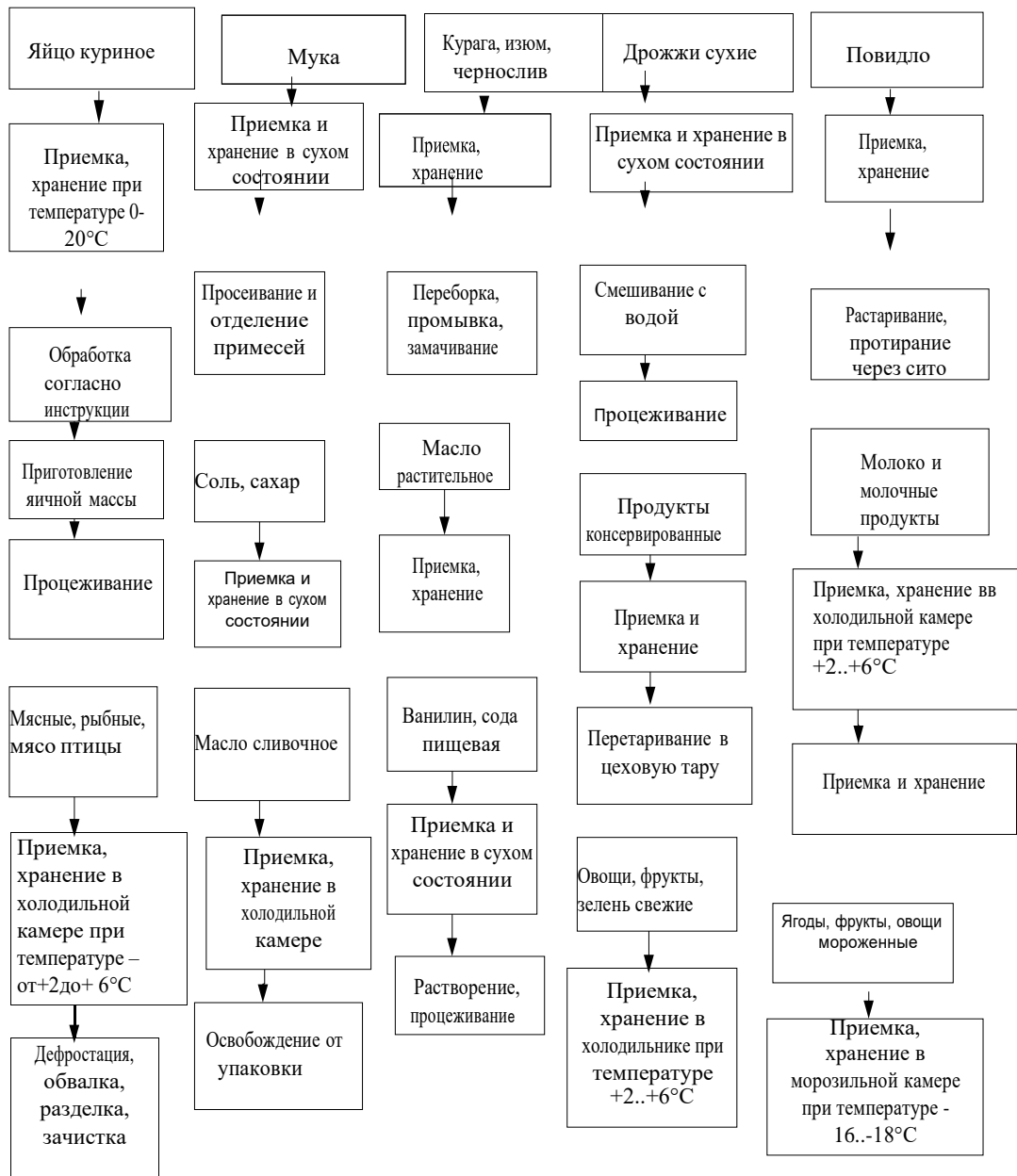
### 3. Технологический этап: «ПРИЕМКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ»



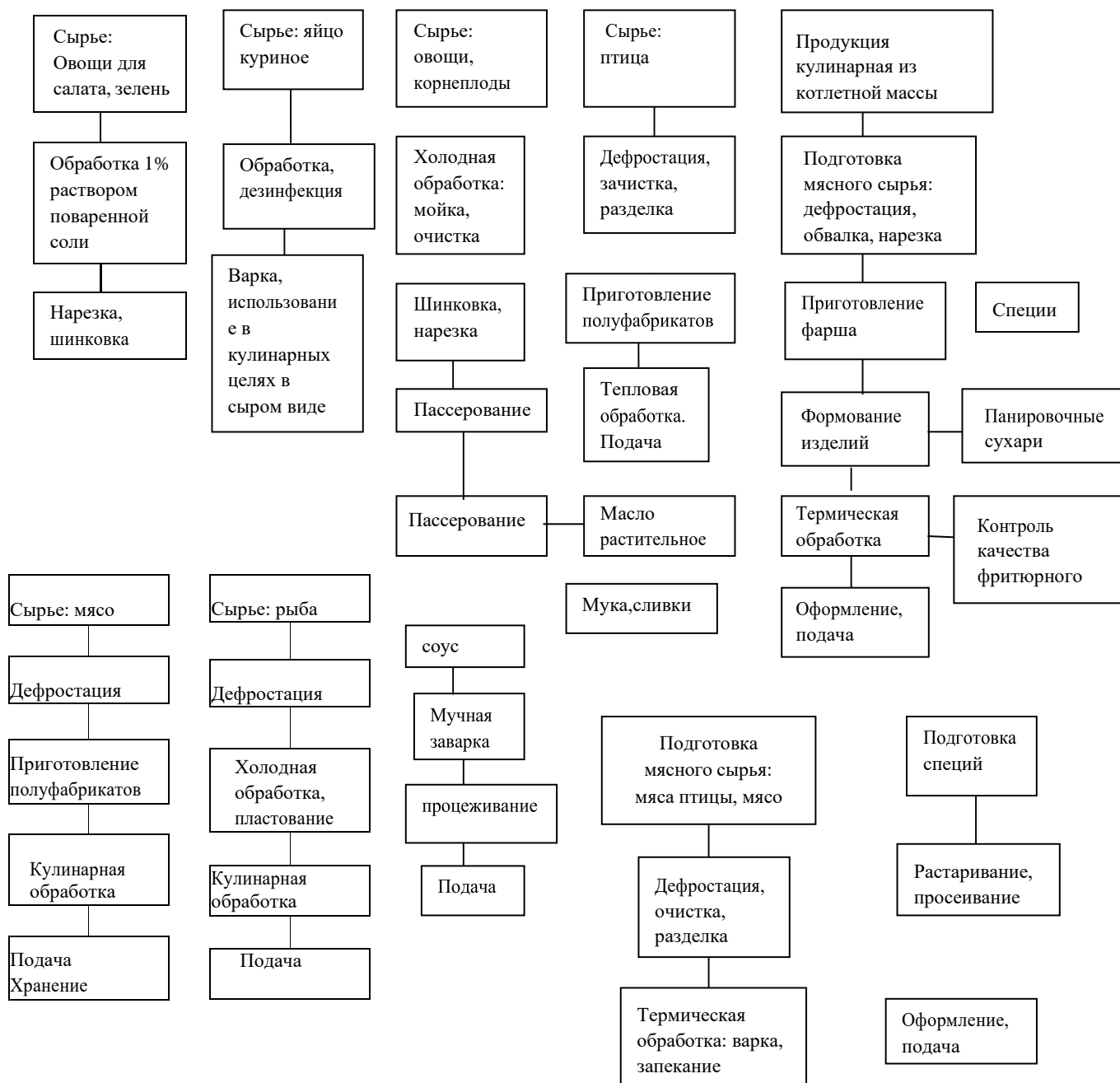
#### 4. Технологический этап: «СКЛАДИРОВАНИЕ И СКЛАДСКОЕ ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ»



## 5. Технологический этап: «ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ»



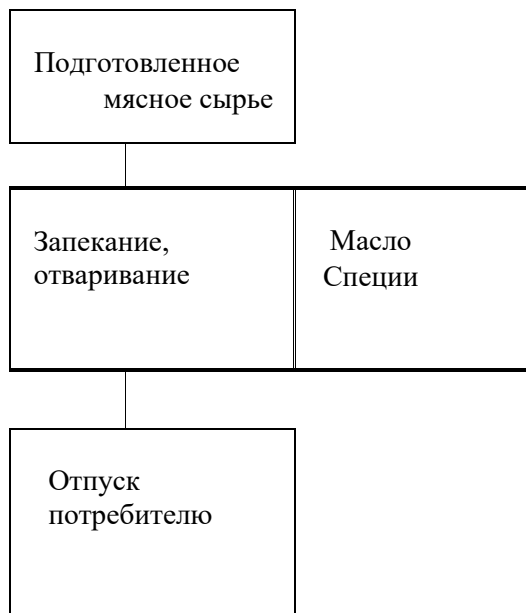
## 6. Технологический этап: ПОДГОТОВКА ПОЛУФАБРИКАТОВ, КОМПОНЕНТОВ БЛЮД





## 7. Технологический этап: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД / КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА»

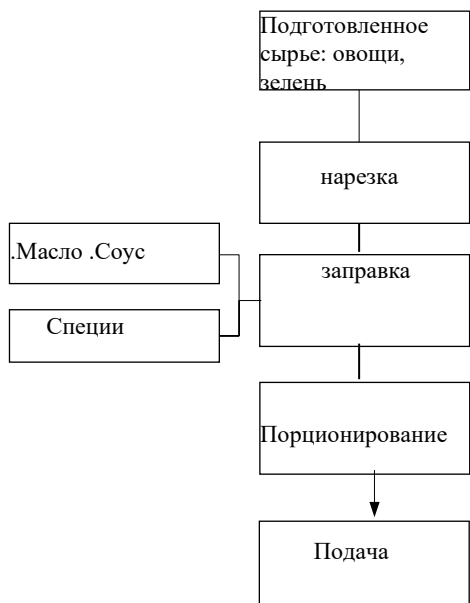
Технологический этап: приготовление натуральных мясных, рыбных блюд, блюд из птицы



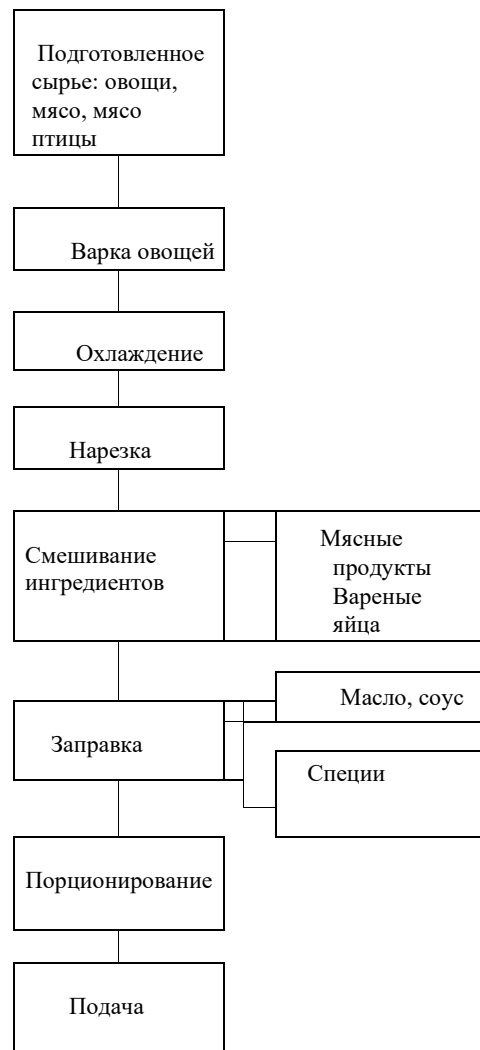
Технологический этап: приготовление блюд из котлетной массы



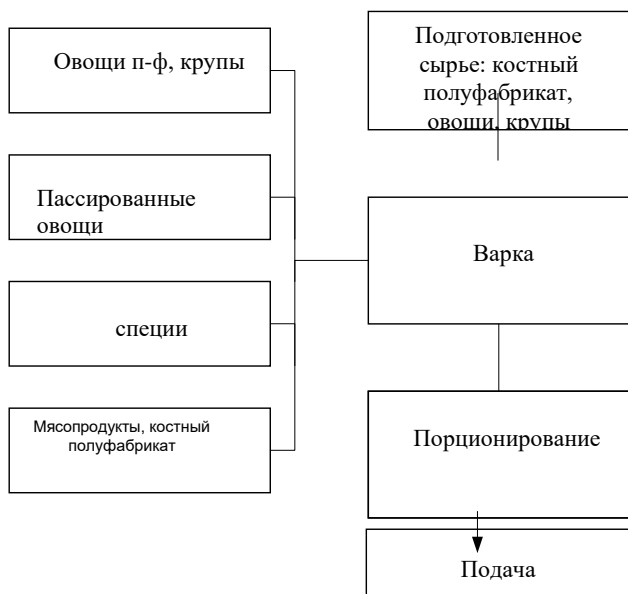
Технологический этап: Приготовление холодных блюд (салатов) из сырых овощей



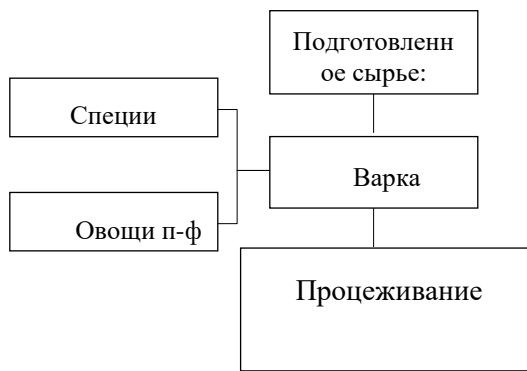
Технологический этап: приготовление холодных блюд (салатов) из вареных овощей



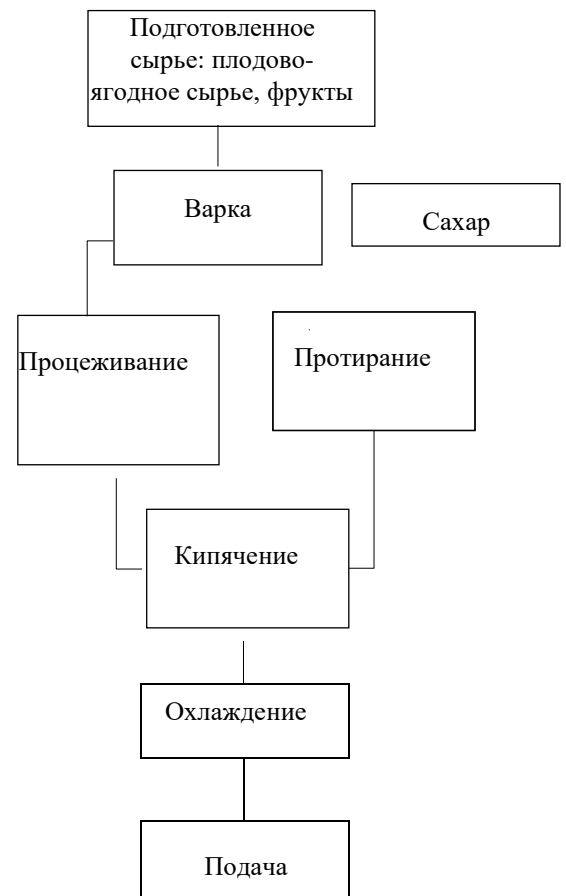
Технологический этап: Приготовление заправочных супов



Технологический этап: Приготовление бульонов



Технологический этап: Приготовление  
холодных напитков



## 7. Характеристики готовой продукции

<b>ХЛЕБ из пшеничной хлебопекарной муки высшего</b>	
<b>Описание продукции</b>	Хлеб – изделие, вырабатываемое из муки пшеничной хлебопекарной, сухих дрожжей, воды питьевой и иного сырья, применяемого в хлебопекарном производстве, с добавлением или без добавления витаминно-минеральных добавок.
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	НД на конкретное наименование продукции (ТТК)
<b>Наличие аллергенов</b>	Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы
<b>Технологический процесс</b>	Замес теста, брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, нарезка, фасовка
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	Рецептура, выпечка
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Неупакованная продукция – лотки
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Целевой рынок (круг потребителей)</b>	Широкие массы населения
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк, микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А Радионуклиды: цезий-137, Стронций-90 Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д- кислота, ее соли, эфиры
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
<b>Срок годности</b>	24 часа
<b>Условия хранения</b>	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.
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

<b>ИЗДЕЛИЯ БУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ</b>	
Описание продукции	Изделие булочное, вырабатываемое из пшеничной хлебопекарной муки, сухих дрожжей, воды питьевой, масла растительного, растительных или животных жиров, яиц, молока, иных видов сырья, применяемого в хлебопекарном производстве с обсыпкой или без нее, с начинкой или без нее, упакованным или неупакованным, массой нетто от 0,04 до 1,0 кг. Форма изделия в соответствии с требованиями к конкретному наименованию изделия
НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)	ТТК
Наличие аллергенов	Глютен, клейковина муки, гидролизированный белок пшеницы, яйцо, арахис, молочный белок
Технологический процесс	Замес опары, брожение опары, замес и брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, нарезка, фасовка, упаковка
Характеристика безопасности пищевого продукта	Рецептура, выпечка
Операции, связанные с риском повторного загрязнения	Охлаждение, нарезка
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу
Ограничения по применению	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
Использование потребителем	Продукция готова к употреблению без обработки
Характеристики продукции, влияющие на безопасность	Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк, микотоксины: афлотоксин В1, дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин А Радионуклиды: цезий-137, Стронций-90 Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

	изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д- кислота, ее соли и эфиры Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинками): КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Proteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени
НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Срок годности	Согласно ТТК
Маркировка	Дата, время изготовления
Упаковка	Неупакованная продукция – лотки
Условия хранения	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.
Документы, подтверждающие безопасность продукции	Протоколы испытаний

ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СДОБНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ	
Описание продукции	Изделие булочное, вырабатываемое из пшеничной хлебопекарной муки, дрожжей сухих, воды питьевой, масла растительного, растительных или животных жиров, яиц, молока, иных видов сырья, применяемого в хлебопекарном производстве с обсыпкой или без нее, с начинкой или без нее, упакованным или неупакованным, массой нетто от 0,04 кг. И более Форма изделия в соответствии с требованиями к конкретному наименованию изделия
НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)	ТТК
Наличие аллергенов	Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо, арахис, молочный белок
Технологический процесс	Замес и брожение теста, разделка, расстойка, выпечка, охлаждение готового продукта, фасовка, упаковка
Характеристика безопасности пищевого продукта	Рецептура, выпечка
Операции, связанные с риском повторного загрязнения	Охлаждение, упаковка
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, охратоксин, Радионуклиды: цезий-137, Стронций-90 Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д- кислота, ее соли, эфиры Микробиологические показатели (для хлебобулочных изделий с начинками): КМАФАнМ, БГКП (колиформы), S-aureus, бактерии рода Proteus, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, плесени
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
<b>Срок годности</b>	24 часа
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Упаковка</b>	Неупакованная продукция – лотки
<b>Условия хранения</b>	Изделия хлебобулочные должны храниться в чистых, сухих, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха, не зараженных вредителями хлебных запасов при температуре не выше +6 <sup>0</sup> С
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

**БУЛЬОНЫ**

<b>Описание продукции</b>	Бульон куриный, мясной
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	НД на конкретное наименование продукции (ТТК)
<b>Наличие аллергенов</b>	
<b>Технологический процесс</b>	Мясо или курицу заливают холодной водой, доводят до кипения, солят, снимают пену и варят до готовности. Готовый бульон процеживают.
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	ТР ТС 021/2011
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Порционирование
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Токсичные элементы:
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>ЗАПРАВОЧНЫЕ СУПЫ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Супы из овощей
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	НД на конкретное наименование продукции (ТТК)
<b>Наличие аллергенов</b>	
<b>Технологический процесс</b>	В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, проваривают до полуготовности, добавляют пассированные овощи, доводят до вкуса, проваривают до готовности, порционируют.
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	ТР ТС 021/2011
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Порционирование
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	ТР ТС 021/2011
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

<b>САЛАТЫ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Нарезанные сырые овощи, заправленные заправкой
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов
<b>Наличие аллергенов</b>	Специи
<b>Технологический процесс</b>	Сырые овощи обрабатывают 10% соевым раствором. Овощи нарезают, перемешивают, порционируют, заправляют растительным маслом перед отпуском потребителю
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Нарезка, оформление, порционирование
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Температура хранения, соблюдение сроков годности
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие кластерии, Патогенные, в том числе Сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Условия хранения</b>	При температуре +2+6 С

Документы, подтверждающие безопасность продукции	Протоколы испытаний Декларация о соответствии
--	--

<b>ГАРНИРЫ ИЗ ВАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ</b>	
Описание продукции	Нарезанные отварные овощи
НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)	Сборник рецептов
Наличие аллергенов	
Технологический процесс	Овощи варят до готовности, охлаждают, нарезают, добавляют заправку, порционируют, оформляют
Операции, связанные с риском повторного загрязнения	Нарезка, заправка, хранение, порционирование
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу
Ограничения по применению	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
Использование потребителем	Продукция готова к употреблению без обработки
Характеристики продукции, влияющие на безопасность	Температура хранения, соблюдение сроков годности
НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, Патогенные, в том числе Сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90
Срок годности	Не подлежит хранению
Условия хранения	При температуре +2+6 С
Документы, подтверждающие безопасность продукции	Декларация о соответствии Протоколы периодических испытаний
<b>НАПИТКИ (компот, кисель)</b>	
Описание продукции	Холодные напитки из плодов и ягод
НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)	ТТК
Технологический процесс	Плоды, ягоды варят с добавлением воды, сахара, процеживают. Готовый отвар доводят до кипения, охлаждают, порционируют.
Операции, связанные с риском повторного загрязнения	Порционирование
Предусмотренное применение	Для непосредственного употребления в пищу
Ограничения по применению	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
Использование потребителем	Продукция готова к употреблению без обработки
Характеристики продукции, влияющие на безопасность	Условия и сроки хранения

<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: свинец, ртуть, кадмий, мышьяк Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, Патогенные, в том числе Сальмонеллы, Плесени
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Условия хранения</b>	При температуре +2+6 С
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний
<b>КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Порционные натуральные блюда разной степени термической обработки
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	ТТК
<b>Наличие аллергенов</b>	Не установлено
<b>Технологический процесс</b>	Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработки
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Термическая обработка, порционирование
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Степень готовности, соблюдение условий и сроков хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2013: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, S.aureus, Патогенные, в том числе сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, ртуть, мышьяк, кадмий; Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрицин (в сырье) Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, Радионуклиды: цезий-137
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний
<b>КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Порционные натуральные блюда из мяса птицы разной степени термической обработки
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов, ТТК
<b>Наличие аллергенов</b>	Не установлено
<b>Технологический процесс</b>	Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработки
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Термическая обработка, порционирование, маркировка
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки

<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Степень готовности, соблюдение условий и сроков хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2013: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, S.aureus, Патогенные, в том числе сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, ртуть, мышьяк, кадмий; Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрицин (в сырье) Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний
<b>КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ НАТУРАЛЬНЫЕ ИЗ РЫБЫ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Порционные блюда из рыбы разной степени термической обработки
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов, ТТК
<b>Наличие аллергенов</b>	Не установлено
<b>Технологический процесс</b>	Подготовленное мясо нарезают на порционные куски, добавляют специи, подвергают термической обработке
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Термическая обработка, порционирование, упаковка, маркировка
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Степень готовности, соблюдение условий и сроков хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2013: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие клострии, S.aureus, Патогенные, в том числе сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, ртуть, мышьяк, кадмий; Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрицин (в сырье) Гистамины (в сырье) Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры (в сырье) Полихлорированные бифенилы (в сырье) Радионуклиды: цезий-137
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний
<b>ГАРНИРЫ из круп в ассортименте</b>	
<b>Описание продукции</b>	Гарниры из круп в ассортименте



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов, ТТК
<b>Наличие аллергенов</b>	Не установлены
<b>Технологический процесс</b>	Крупы перебирают, промывают и варят в воде до готовности, откидывают на дуршлаг, промывают, прогревают.
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Термическая обработка, порционирование, оформление, подача
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Соблюдение условий и сроков хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие кластрии, S.aureus, Патогенные, в том числе сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, ртуть, мышьяк, кадмий
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

<b>ГАРНИРЫ из макаронных изделий в ассортименте</b>	
<b>Описание продукции</b>	Гарниры из макаронных изделий в ассортименте
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов, ТТК
<b>Наличие аллергенов</b>	
<b>Технологический процесс</b>	Макаронные изделия варят в воде до готовности, откидывают на дуршлаг, прогревают.
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Термическая обработка, порционирование, оформление, подача
<b>Предусмотренное применение</b>	Для непосредственного употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению без обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Соблюдение условий и сроков хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Сульфитредуцирующие кластрии, S.aureus, Патогенные, в том числе сальмонеллы, Плесени Токсичные элементы: свинец, ртуть, мышьяк, кадмий
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Маркировка</b>	Дата, время изготовления
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

**КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ ФОРМОВАННЫЕ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА**

<b>Описание продукции</b>	Мясной продукт, изготовленный из измельченных мясных или измельченных мясных ингредиентов с добавлением поваренной соли и пряностей, пищевых добавок
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	Сборник рецептов
<b>Наличие аллергенов</b>	Глютен, клейковина муки, гидролизованный белок пшеницы, яйцо
<b>Применяемое сырье</b>	Мясо говядина категории Б Капуста (по рецептуре), Лук репчатый, Соль поваренная, Вода питьевая, Мука пшеничная хлебопекарная, Яйцо куриное, Сухари панировочные
<b>Технологический процесс</b>	Приготовление фарша, формовка, панировка, термическая обработка
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	Рецептура, упаковка
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Формование, термическая обработка
<b>Предусмотренное применение</b>	Для употребления в пищу
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению после тепловой обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	Соблюдение сроков и условий хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Антибиотики: левомицетин (хлорамфеникол), тетрациклиновая группа, бацитрацин Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его пестициды, диоксины Микробиологические показатели: КМАФАнМ, бактерии группы кишечной палочки, плесень
<b>Срок годности</b>	Не подлежит хранению
<b>Упаковка</b>	Отпускается в гастроемкостях
<b>Условия хранения</b>	Не подлежит хранению
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Протоколы испытаний

## 8. Характеристики сырья, ингредиентов и упаковки

<b>МУКА пшеничная хлебопекарная в/с.</b>	
<b>Описание</b>	Мука – порошкообразный продукт, полученный при измельчении зерен хлебных злаков. Муку подразделяют на виды, типы и сорта. Химический состав муки зависит от качества зерна и вида помола. Мука грубого помола по сравнению с мукой высоких сортов имеет меньшую энергетическую ценность и усвояемость из-за содержания оболочек, богатых клетчаткой, но высокую биологическую ценность из-за содержания в ней витаминов и минеральных веществ. Цвет – белый. Вкус – свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не горький, не кислый. Запах – свойственный муке, без посторонних, не затхлый, не плесневелый.
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 26574-2017



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Упаковка/способ доставки</b>	Бумажные пакеты.
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Выдержка при комнатной температуре, подсортировка, просеивание в мукопросеивателях с магнитными уловителями для удаления посторонних примесей, вредителей хлебных припасов, металломагнитной примеси
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба Влажность, металлические примеси
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше +25 °С и относительной влажности воздуха не выше 65% - 12 месяцев
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Токсичные элементы: кадмий, ртуть, свинец, мышьяк Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксииваленол, зеареленон, Т-2 токсин, охратоксин А Радионуклиды: цезий-137 Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, 2,4-Д-кислота, ее соли и эфиры Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), ДДТ и его метаболиты Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**ВОДА ИЗ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ИСТОЧНИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ**

<b>Описание</b>	Вода – прозрачная жидкость без цвета и запаха без посторонних включений
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	СанПиН 2.1.4.1074-02 Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения. Санитарная охрана источников
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Доочистка, обеззараживание
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Микробиологические показатели Токсикологические показатели Общая минерализация
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества» : Определяющие показатели
<b>Критерии приемки</b>	СанПиН 2.1.4.1074-02 Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников

**ДЖЕМ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ**

<b>Описание</b>	Внешний вид: протертая масса, без семян, семенных гнезд, косточек и не протертых кусочков кожицы и других растительных примесей. Вкус – кисловато-сладкий. Запах – свойственный пюре, из которого изготовлено повидло.
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31712-2012 или ТУ9163-003-53981825-2010

<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Протирка через сито
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Содержание нитратов Микробиологическое загрязнение
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Микробиологические показатели: КМАФАнМ, плесени, дрожжи, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы Микотоксины: патуллин Нитраты, пестициды Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре 0 и до +25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% - 24 месяцев
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид. 1. Декларация о соответствии

#### ЯИЦО КУРИНОЕ

<b>Описание продукции</b>	Столовые: Состояние воздушной камеры и ее высота: Неподвижная или допускается некоторая подвижность; высота – не более 7 мм. Состояние и положение желтка: Прочный, мало заметный, может слегка перемещаться, допускается небольшое отклонение от центрального положения. Плотность и цвет белка: Плотный, светлый, прозрачный.
	Скорлупа яиц должна быть чистой, без пятен крови и помета и неповрежденной.
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31654-2012
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Обработка в соответствии с СанПиН 2.3.4.545-96 и процеживание через сито
<b>Технологический процесс</b>	Сбор, калибровка, сортировка, упаковка, маркировка, хранение
<b>Предусмотренное применение</b>	Для употребления в пищу
<b>Целевой рынок (круг потребителей)</b>	Все категории потребителей за исключением (см. ограничения по применению)
<b>Ограничения по применению</b>	По показанию врача, индивидуальная непереносимость
<b>Использование потребителем</b>	Продукция требует тепловой обработки
<b>Характеристики продукции, влияющие на безопасность</b>	ТР ТС 021/2011: Токсичные элементы: свинец, кадмий, ртуть, мышьяк Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, бацитрацин Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Срок годности</b>	При температуре от 0 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха 85%- 88% хранение: - столовых яиц – не более 25 сут; - мытых яиц – не более 12 сут.
<b>Маркировка</b>	Информация на этикетке: Наименование продукции, вид, категория Наименование изготовителя. Его местонахождение Дата сортировки Пищевая ценность Срок и условия хранения Информация о подтверждении соответствия Отметка о прохождении ветеринарного контроля Инструкции по транспортировке: «Хрупкое», «Ограничение температуры»
<b>Упаковка</b>	Лотки из полимерных материалов Лотки из прессованной бумаги Бугорчатая прокладка Ящики (коробки) картонные
<b>Условия хранения</b>	При температуре от минус 0 °С до +2 °С и относительной влажности воздуха 85% до 88% яйца хранят не более 90 сут.
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением КТС от 28.05.2010 г. № 299 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Ветеринарная справка

**МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ**

<b>Описание</b>	Масло растительное – смесь триглицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из семян подсолнечника, содержащая не менее 99 процентов жира
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 1129-2013, НД изготовителя
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Выдержка при комнатной температуре, фильтрация через сито
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Кислотное число Перекисное число
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, медь, железо Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры), ДДТ и его метаболиты
	Показатели окислительной порчи: кислотное число, перекисное число
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не более +20 0С и относительной влажности воздуха не выше 70% - 12 месяца
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД 1. Декларация о соответствии

<b>масло сливочное коровье, м.д.ж. не менее 82,5%</b>	
<b>Описание</b>	Сливочное масло, изготавливаемое из коровьего молока и/или молочных продуктов и побочных продуктов переработки молока, предназначенное для непосредственного употребления в пищу, кулинарных целей и использования в других отраслях пищевой промышленности
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 32261-2013
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Блоки (монолит) в коробке картонной
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Выдержка при комнатной температуре (размягченное состояние), охлаждение до +12..+16 °С.
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Перекисное число, микробиологическая порча
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 033/2012 «Технический регламент о безопасности молока и молочных продуктов» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, никель Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Микробиологические показатели: БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени Показатели окислительной порчи: перекисное число
<b>Срок годности и условия хранения</b>	При температуре от +2 до +6 <sup>0</sup> С и относительной влажности не выше 90%
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

<b>САХАР-ПЕСОК,</b>	
<b>Описание</b>	Сахар-песок – сахароза в виде отдельных кристаллов, предназначен для реализации в торговой сети, промышленной переработке и других целей
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 21-94
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Мешки из полипропилена с вкладышами
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Выдержка при комнатной температуре, просеивание, растворение в воде, процеживание через сита
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Влажность, посторонние примеси
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты
<b>Срок годности и условия хранения</b>	При температуре не выше +40 <sup>0</sup> С и относительной влажности не ниже 70% - 8 лет
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

<b>СОЛЬ ПОВАРЕННАЯ ПИЩЕВАЯ</b>	
<b>Описание</b>	Измельченные кристаллы хлористого натрия, полученного выварочным способом производства
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 51574-2000
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Пакеты из полипропилена с вкладышами
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Перед подачей в производство соль растворяют в емкости перед каждым замесом теста, фильтруют
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Вредная примесь, химическая чистота
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, йод Радионуклиды цезий-137
<b>Срок годности и условия хранения</b>	При температуре от +18 до +25 <sup>0</sup> С и относительной влажности не более 70% - два года
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД 1. Декларация о соответствии

<b>ФРУКТЫ СУШЕНЫЕ: ИЗЮМ (виноград сушеный), чернослив, курага</b>	
<b>Описание</b>	Сушеный виноград – масса ягод одного вида, сыпучая без комкования
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 32896-2016
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Коробка картонная
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Сортировка, мойка, подсушка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Сорная и вредная примесь
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени
<b>Срок годности и условия хранения</b>	При температуре от 0 до +20 <sup>0</sup> С и относительной влажности 85% - один год
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид Декларация о соответствии

<b>МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ</b>	
<b>Описание</b>	молоко с сахаром, получаемые частичным удалением воды из обезжиренного или нормализованного, или цельного коровьего молока, консервированием сахаром, предназначенные для непосредственного использования в пищу и для промышленной переработки
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 53436-2009
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Жестяные банки
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание перед закладкой
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Стерильность

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 033/2013 «Технический регламент на молоко и молочные продукты» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк, олово, хром Микотоксины: афлотоксин М <sub>1</sub> Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, стрептомицин, пенициллин; Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты; Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Срок годности и условия хранения</b>	При температуре от 0 до +10 <sup>0</sup> С и относительной влажности 80% - один год
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

#### СОДА ПИЩЕВАЯ

<b>Описание</b>	Двууглекислый натрий (бикарбонат). Формула: NaHCO. Молекулярная масса (по международным атомным массам 1971 г.) – 84,00. Кристаллический порошок белого цвета, без запаха
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 2156-76
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Картонные пачки
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Растворение, процеживание через сито
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Химическая чистота
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк Радионуклиды: цезий-137, стронций-90
<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При относительной влажности 75% - 2 года. Срок годности не ограничен
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

#### КИСЛОТА ЛИМОННАЯ МОНОГИДРАТ ПИЩЕВАЯ

<b>Описание</b>	Кристаллы белого цвета
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 908-2004
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Бумажная упаковка
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание (дозировка) перед закладкой
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Химическая чистота
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» Токсичные элементы: ртуть, свинец, мышьяк Радионуклиды: цезий-137, стронций-90



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При температуре не выше +25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75% - 1 год
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД 1. Декларация о соответствии

**КАКАО-ПОРОШОК**

<b>Описание</b>	Порошок коричневого цвета с характерным для какао запахом
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 108-76
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Мешки бумажные
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание (дозировка) перед закладкой
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Влажность
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк
<b>Срок годности, условия хранения</b>	При температуре не выше +18±30С и относительной влажности воздуха не выше 75% - 1 год
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ**

<b>Описание</b>	Овощная культура
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 51809-2001
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Сетка из полимерной нити
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание, фасовка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При температуре от 0 до 10°С и относительной влажности воздуха не выше 85-90% - не более 6 месяцев.
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ**

<b>Описание</b>	Овощная культура
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 51808-2013
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Сетка из полимерной нити

<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание, фасовка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При температуре от плюс 2 до 5 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 85-95% срок хранения не менее 5 мес. в зависимости от ботанического сорта
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ**

<b>Описание</b>	Овощная культура
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 32284-2013
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Сетка из полимерной нити
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание, фасовка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При температуре от плюс 2 до 5 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 85-95% срок хранения не менее 5 мес. в зависимости от ботанического сорта
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**СВЕКЛА СТОЛОВАЯ СВЕЖАЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ**

<b>Описание</b>	Овощная культура
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 32285-2013
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Сетка из полимерной нити
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Взвешивание, фасовка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль



<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок хранения, условия хранения</b>	При температуре от плюс 2 до 5 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 85-95% срок хранения не менее 5 мес. в зависимости от ботанического сорта
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

### КАПУСТА ЦВЕТНАЯ СВЕЖАЯ

<b>Описание продукции</b>	Головки свежие со свежими листьями, без листьев или подрезанные, целые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы, без механических повреждений*, без излишней внешней влажности; с кочерыгой не более 2 см ниже последнего кроющего листа
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 54903-2012 Капуста цветная свежая. Технические условия
<b>Наличие аллергенов</b>	НЕТ
<b>Технологический процесс</b>	Сбор с полей, хранение, сортировка, зачистка, реализация
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Хранение.
<b>Предусмотренное применение</b>	Для употребления в пищу
<b>Целевой рынок (круг потребителей)</b>	Широкие массы населения
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению после термообработки, без термообработки
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок годности</b>	При температуре от плюс 2 до 5 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 85-95% не более 2 месяцев
<b>Условия хранения</b>	При температуре от -1 до 0 <sup>0</sup> С и относительной влажности воздуха не выше 90-95%
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Декларация о соответствии

ЛУК РЕПЧАТЫЙ СВЕЖИЙ, РЕАЛИЗУЕМЫЙ В РОЗНИЧНОЙ

<b>ТОРГОВОЙ СЕТИ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Луковицы, вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с сухими наружными чешуями (рубашкой) и высушенной шейкой длиной не более 5,0 см. Допускаются луковицы с разрывами наружных сухих чешуй и сухими корешками длиной не более 1 см. Допускаются незначительные пятна и трещины на сухих чешуях, не переходящие на нижнюю сухую чешую, защищающую луковицу
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 51783-2001. Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
<b>Наличие аллергенов</b>	НЕТ
<b>Технологический процесс</b>	Сбор с полей, хранение, сортировка, зачистка, реализация
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Хранение.
<b>Предусмотренное применение</b>	Для употребления в пищу
<b>Целевой рынок (круг потребителей)</b>	Широкие массы населения
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению после термообработки, без термообработки
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок годности</b>	не более 5 сут
<b>Условия хранения</b>	Лук рекомендуется хранить в закрытых вентилируемых помещениях при температуре воздуха от 0 до 10 °С включительно не более 5 сут; свыше 10 °С включительно – не более 3 сут. Относительная влажность воздуха должна быть 75-80%.
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Декларация о соответствии
<b>КАБАЧКИ СВЕЖИЕ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ</b>	
<b>Описание продукции</b>	Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, с не огрубевшей кожицей, гладкие или ребристые, с плодоножкой, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений сельскохозяйственными вредителями и болезнями, без излишней внешней влажности, типичной для ботанического сорта формы и окраски
<b>НД на продукцию (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31822-2012 (UNECE STANDARD FFV-41:2003) Кабачки свежие, реализуемые в розничной торговле. Технические условия

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Наличие аллергенов</b>	НЕТ
<b>Технологический процесс</b>	Сбор с полей, хранение, сортировка, зачистка, реализация
<b>Характеристика безопасности пищевого продукта</b>	Зараженность паразитами, зараженность вредителями Сухая гниль
<b>Операции, связанные с риском повторного загрязнения</b>	Хранение.
<b>Предусмотренное применение</b>	Для употребления в пищу
<b>Целевой рынок (круг потребителей)</b>	Широкие массы населения
<b>Ограничения по применению</b>	По рекомендации врачей для лиц со специальными заболеваниями
<b>Использование потребителем</b>	Продукция готова к употреблению после термообработки, без термообработки
<b>НД, устанавливающие требования безопасности продукции и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Нитраты Пестициды: гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры) ДДТ и его метаболиты Радионуклиды: цезий-137, стронций-90 Яйца гельминтов и цист кишечных патогенных простейших
<b>Срок годности</b>	- не более 10-15 сут
<b>Условия хранения</b>	Свежие кабачки хранят в чистых, сухих, не зараженных вредителями, без постороннего запаха, вентилируемых помещениях в соответствии с установленными правилами при температуре от 8 °С до 10 °С и относительной влажности воздуха от 90% до 95% в течение 10-15 сут.
<b>Документы, подтверждающие безопасность продукции</b>	Декларация о соответствии

<b>КРУПЫ: гречневая, пшено, рисовая, пшеничная, кукурузная, ячменная, хлопья овсяные</b>	
<b>Описание</b>	Высушенное пресное тесто из пшеничной муки специального помола и воды, оформленное в виде трубочек, нитей, ленточек или другой формы изделий, высушенных до остаточной влажности 13%
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 55290-2012, ГОСТ 572-60, ГОСТ 6292-93, ГОСТ 5784-60, ГОСТ 6002-69, ГОСТ 21149-93
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Пакеты из полимерных материалов, пачки картонные
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Растваривание, варка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Влажность, сорная примесь
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	Показатели безопасности по ТР ТС 021/2011: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксиниваленол (пшеничная), Т-2 токсин, зеараленон (пшеничная, кукурузная, ячменная), Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, Радионуклиды: цезий-137
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше +25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии
-------------------------	--

**МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

<b>Описание</b>	Высушенное пресное тесто из пшеничной муки специального помола и воды, оформленное в виде трубочек, нитей, ленточек или другой формы изделий, высушенных до остаточной влажности 13%
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31734-2012
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Вакуумные пакеты
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Растваривание, варка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Влажность, загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксиниваленол (пшеничная), Т-2 токсин, зеараленон (пшеничная, кукурузная, ячменная), Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты, гексахлорбензол, ртутьорганические пестициды, Радионуклиды: цезий-137 Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше +25 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии

**МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ из говядины и телятины**

<b>Описание</b>	Продукция животного происхождения в различном термическом состоянии
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 54315-2011 Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах.
<b>Метод получения /изготовления</b>	Картонные коробки
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Инспекция, термическая обработка
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Разделка, термическая обработка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Биологическая порча, физически загрязненность
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; Антибиотики: левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты, Радионуклиды: цезий-137 Микробиологические показатели

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше -16-18 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%
Критерии приемки	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии 2. Ветеринарная справка

**РЫБА ЗАМОРОЖЕННАЯ: лососевых пород (треска, горбуша, лосось, минтай)**

<b>Описание</b>	Рыба морская
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 32366-2013 Рыба мороженая. Технические условия
<b>Метод получения /изготовления</b>	Картонные коробки
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	выдержка в солевом растворе разделка, термическая обработка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Гистамин, термическое состояние
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	СанПиН 2.3.2.1078-01: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово, хром, бенз(а)пирен Гистамин Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Полихлорированные бифенилы Радинуклиды: цезий-137 Микробиологические показатели
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше -16-18 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%
Критерии приемки	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии 2. Ветеринарная справка

**МЯСО КУР (ТУШКИ КУР, ЦЫПЛЯТ-БРОИЛЕРОВ И ИХ ЧАСТИ)**

<b>Описание</b>	Мясо птицы и субпродукты пищевой категории
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31962-2013 Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Картонные коробки
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Инспекция, термическая обработка
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Микробиологическая порча. Термическая состояние
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 021/2011: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты,

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 47  
Московского района Санкт-Петербурга

	Радинуклиды: цезий-137 Микробиологические показатели
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре от -2 до +2 °С не более 5 суток.
Критерии приемки	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Декларация о соответствии 2. Ветеринарная справка

**Изделия колбасные вареные: сосиски**

<b>Описание</b>	Мясные продукты – вареные колбасные изделия (колбасы, сосиски, сардельки, шпикачки, колбасные хлебы), выпускаемые в охлажденном виде, предназначенные для непосредственного употребления в пищу и приготовления различных блюд и закусок
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 52196-2011 Изделия колбасные вареные
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Вакуумные упаковки
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Инспекция, вскрытие упаковки, обработка по технологической инструкции
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Хранение, сроки годности
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 034/2012: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть; Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры) Радинуклиды: цезий-137 Микробиологические показатели
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	При температуре не выше +6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%. Сроки годности колбасных изделий устанавливает изготовитель.
Критерии приемки	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Удостоверение качества и безопасности продукции 2. Ветеринарная справка

**МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ (молоко коровье)**

<b>Описание</b>	Соответствует заявленному наименованию
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ 31450-2013 Молоко питьевое. Технические условия
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Термическая обработка, растаривание
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Содержание антибиотиков, ингибирующих веществ Условия хранения
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub> Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая



	<p>группы, стрептомицин, пенициллин, Ингибирующие вещества Пестициды: гексахлорциклогексан (<math>\alpha</math>, <math>\beta</math>, <math>\gamma</math> – изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Радионуклиды: цезий 137 Микробиологические показатели</p>
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	<p>При температуре не выше +2+8 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%</p>
Критерии приемки	<p>Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Удостоверение качества и безопасности продукции</p>

#### КИСЛО – МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ (кефир, творог)

<b>Описание</b>	<p>Продукты молочные из коровьего молока</p>
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	<p>ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия ГОСТ 31452-2012 Сметана. Технические условия ГОСТ Р 52096-2003. Творог. Технические условия</p>
<b>Упаковка/способ доставки</b>	<p>Специализированный транспорт</p>
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	<p>Инспекция, вскрытие упаковки, обработка по технологической инструкции</p>
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	<p>Сроки и условия хранения</p>
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	<p>ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлатоксин М<sub>1</sub> Антибиотики: левомецетин, тетрациклиновая группы, стрептомицин, пенициллин, Ингибирующие вещества Пестициды: гексахлорциклогексан (<math>\alpha</math>, <math>\beta</math>, <math>\gamma</math> – изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Радионуклиды: цезий 137 Микробиологические показатели</p>
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	<p>При температуре не выше +2+6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75%</p>
Критерии приемки	<p>Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид 1. Удостоверение качества и безопасности продукции</p>

<b>СЫРЫ</b>	
<b>Описание</b>	Продукция промышленной переработки молока
<b>НД (ГОСТ, ТУ)</b>	ГОСТ Р 52972-2008. Сыры полутвердые. Технические условия ГОСТ Р 52686-2006 Сыры. Общие технические условия
<b>Упаковка/способ доставки</b>	Специализированный транспорт
<b>Подготовка и/или переработка перед использованием</b>	Инспекция, вскрытие упаковки, обработка по технологической инструкции
<b>Характеристики, влияющие на безопасность</b>	Токсикологические показатели по ТР ТС 033/2012
<b>НД, устанавливающие требования безопасности и приемлемые (допустимые) уровни</b>	ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлатоксин М <sub>1</sub> Антибиотики: левомицетин, тетрациклиновая группы, стрептомицин, пенициллин, Ингибирующие вещества Пестициды: гексахлорциклогексан (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Радионуклиды: цезий 137 Микробиологические показатели
<b>Сроки годности и условия хранения</b>	Сыры хранят при температуре от минус 4 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха от 85% до 90% включительно или при температуре от 0 °С до 6 °С и относительной влажности воздуха от 80% до 85% включительно..После вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).
<b>Критерии приемки</b>	Наличие документации, подтверждающей безопасность и соответствие требованиям НД, целостность упаковки, внешний вид Декларация о соответствии



## 9. Выбор учитываемых опасных факторов при выработке продукции

п/п	Наименование фактора	Описание опасного фактора	Условное обозначение	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла.	Ф	1	2	+
2	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний	Ф	3	2	+
3	Личные вещи	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
4	Отходы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правил личной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения	ФБ	2	1	-
5	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки транспортной ленты).	Ф	2	1	-
6	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей	Ф	2	2	-
7	Бумага и упаковочные материалы	Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картонной упаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения	Ф	2	1	-
8	Металлопримеси	Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья, порезов рта и горла.	Ф	2	3	+
9	Осколки стекла	Могут попадать в продукцию при разрушении электролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах	Ф	2	3	+
10	Вода	Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказать отрицательное влияние на органолептические показатели продукции	ФБХ	2	2	-
11	Загрязнение смазочными материалами	При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие на органолептические показатели продукции.	Х	1	1	-
12	Элементы моющих средств (остаточное количество)	Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие	Х	2	2	+

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

13	Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры) ДДТ и его метаболиты	Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой. Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов.	X	2	4	+
14	Радионуклиды: содержание: Цезий-137, стронций-90;	Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывает поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая).	X	2	4	+
15	Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции (токсичные элементы): мышьяк, кадмий, ртуть, свинец	Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования, попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека.	X	2	3	+
16	Свободный хлор и его соединения	Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органов дыхания человека, аллергические реакции.	X	1	3	+
17	Пищевые добавки (улучшители)	Могут вызывать аллергические реакции, оказывать токсическое действие, способны накапливаться в организме	X	1	2	-
18	Показатели окислительной порчи жиров	Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярных соединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных кислот, кетонов и др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта. Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорению окисления жиров.	X	2	2	-
19	КМАФАнМ (мезофильно- аэробные, факультативно- анаэробные м/о)	Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.. Погибают при нагревании до 75°C в течение 90 минут.	Б	2	3	+
20	БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 75°C в течение	Б	2	3	+

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

		90 минут. Способны вызывать токсикоинфекции.				
21	<i>S. aureus</i>	Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации. Погибают до 72°C в течение 1 часа.	Б	2	3	+
22	Грибковые (плесень)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называются микотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний.	Б	2	3	+
23	Сальмонеллы	Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70°C. Вызывают сальмонеллез и токсикоинфекции.	Б	2	3	+
24	Бактерии рода <i>Proteus</i>	Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. <i>Proteus mirabilis</i> является причиной раневых инфекций. <i>Proteus vulgaris</i> присутствует в кишечнике здорового человека и многих животных, он обнаруживается в навозе, почве и загрязненных водах.	Б	2	3	+
25	<i>Escherichia coli</i>	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления. Культивирование на средах.	Б	2	2	+
26	<i>Staphylococcus aureus</i>	Эта бактерия производит токсин. Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оцениваются как носители <i>S. Aureus</i> . Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются носителями.	Б	2	2	+
27	Вирусы (Гепатит А, ротавирусы)	Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и даже смертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина – животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем.	Б	2	2	+

28	Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена)	Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения.	Ф	2	1	-
----	--	---	---	---	---	---

## 10. Анализ опасностей

### СЫРЬЕ И ИНГРЕДИЕНТЫ

Вид сырья/ингредиента/ упаковки	Вид опасности	Обоснование опасности	Вероятность опасности/серьезность опасности/риск/необходимость управления	Предупредительные меры
Мука пшеничная хлебопекарная	<u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u> Не выявлены	-	-	-
	<u>ХИМИЧЕСКИЕ</u> Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть Микотоксины: афлотоксин В <sub>1</sub> , дезоксиниваленон, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин А Радионуклиды, пестициды Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Загрязненность возбудителем «картофельной болезни» хлеба	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации 1. Подбор поставщиков 2. Просеивание муки 3. Входной контроль качества и безопасности муки 4. Надлежащее хранение и транспортировка

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Посторонние включения различного происхождения</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	<p>Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет</p>	<p>Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (просеивание)</p>
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ</u></b> глютен</p>	<p>Глютен включен в перечень аллергенов</p>	<p>Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет</p>	<p>Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации Предупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание на употребление</p>
<p>Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы</p>	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы)</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p>Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет</p>	<p>Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации</p>
	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), остатки ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов) и лекарственных средств (в том числе антибиотиков), радионуклиды</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	<p>Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет</p>	<p>Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации</p>

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Грязь, посторонние включения различного происхождения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
Рыба морская замороженная	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> Микробиологические показатели: КМАФАнМ, плесени, дрожжи, БГКП, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья. Входной контроль товаросопроводительной документации
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий ртуть Гистамин Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА Пестициды гексахлорциклопексан ДДТ и его метоболиты 2,4-D кислота, ее соли и эфиры Полихлорированные бифенилы Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Осколки стекла, кости, чешуя, обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)
Яйца куриные	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка)

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестициды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводитель ной документации
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Скорлупа от яиц	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Овощи сырые, зелень	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> Не выявлены	-	-	-
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды, радионуклиды	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводитель ной документации
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Не выявлены	-	-	-
Соль поваренная пищевая	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> Не выявлены	-	-	-
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводитель ной документации
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Посторонние включения	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
Посуда для подачи блюд	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет	Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащая мойка, дезинфекция, хранения
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b>	Наличие указанных веществ в	Вероятность низкая при	Оценка поставщиков
	Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды	количествах, превышающих ПДК, может привести к возникновению	надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/	Входной контроль товаросопроводительной



		тяжелых хронических заболеваний	низкий/нет	документации
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> Бой стекло	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/ низкий/нет	Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла»

## 11. Технологический процесс

Этап технологического процесса/ оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
Разработка меню (ассортимента блюд)	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты, или технологические этапы, которые могут привести к риску потери безопасности продукта.	1	3	3	Нет	Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий. Пересмотр и корректировка меню для устранения опасности.
	<b><u>Химическая</u></b>	-	-	-	-	-	-
	<b><u>Физическая</u></b>	-	-	-	-	-	-
Закуп сырья и продуктов	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки.	1	3	3	Нет	Выбор и оценка поставщиков. Закуп сырья только от одобренных поставщиков. Наличие у поставщиков документов, подтверждающих безопасность сырья.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	<u>Химическая</u> Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды  <u>Физическая</u>	Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства  -	1  -	2  -	2  -	Нет  -	- // -  -
Приемка сырья и продуктов: приемка мясного сырья	Биологическая Патогенные микроорганизмы	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соответствие температуры, состояния сырья (замороженный или охлажденный продукт). Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование). Соблюдение правил персоналом

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

							личной гигиены. Подготовка сырья (очистка, мойка).
	<u>Химическая</u> Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды	Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.

Этап технологического процесса/оборудование	Вид опасности: Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	Обоснование опасности	Вероятность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Серьезность: 1-низкая 2-средняя 3-высокая	Риск: низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	Опасность значима? Да/нет	Предупредительные меры
	<u>Физическая</u> Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Подготовка сырья (очистка, мойка).
Приемка сырья и	<u>Биологическая</u> не выявлена	-	-	-	-	-	-

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

продуктов: приемка муки	<b><u>Химическая</u></b> Токсичные элементы, микотоксины, радионуклиды, пестициды зараженность возбудителем «картофельной болезни».	Приемка сырья без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения различного происхождения. Загрязненность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи).	Приемка сырья в поврежденной или загрязненной упаковке при ненадлежащем входном контроле. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели)
	<b><u>Аллергены</u></b>	Мука содержит глютен, являющийся аллергеном	3	3	9	Да	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.
Приемка сырья и продуктов: приемка яйца куриного	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы.	Приемка зараженного или загрязненного сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

							Подготовка сырья (мытьё, обеззараживание).
	- <b><u>Химическая</u></b> Токсичные элементы и соединения в исходной воде.	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b><u>Физическая</u></b> Скорлупа от яиц	Приемка загрязненного, поврежденного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль по внешнему виду. Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание)
	<b><u>Аллергены</u></b>	Являются аллергеном	3	3	9	Да	Информация для потребителя. Мероприятия по предупреждению перекрестного загрязнения.
<b>Приемка сырья и продуктов: приемка сырья растительного происхождения (овощи, фрукты, зелень)</b>	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья. Входной контроль по

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

							внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат
							или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка).
	<b><u>Химическая</u></b> Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды	Приемка без сопроводительных документов, подтверждающих безопасность сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль: наличие документации, подтверждающей безопасность сырья.
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения различного происхождения	Приемка загрязненного сырья или в поврежденной упаковке.	1	2	2	Нет	Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке. Подготовка сырья (очистка, мойка).
<b>Приемка сырья и продуктов: приемка воды питьевой из скважины/водопровода</b>	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы в исходной воде.	Приемка зараженного и ли загрязненного сырья.	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация, обработка УФ).
	<b><u>Химическая</u></b> Токсичные элементы и	Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья	1	3	3	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Периодические испытания воды.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	соединения в исходной воде.						Водоподготовка (фильтрация).
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.	1	2	2	Нет	Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков. Входной контроль воды по внешнему виду. Водоподготовка (фильтрация).
<b>Складирование сырья и продуктов</b>	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при	1	3	3	Нет	Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование).
		складировании персоналом при нарушении правил личной гигиены.					Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).
	<b>Химическая</b> Загрязнение сырья другими химическими веществами	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.	1	2	2	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). Соблюдение инструкции по хранению химических веществ.
	<b>Физическая</b> Посторонние включения различного происхождения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены.	1	2	2	Нет	Складирование сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

<b>Хранение сырья и продуктов</b>	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы, плесени, дрожжи	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены.	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения.
	<b>Химическая</b> Загрязнение сырья другими химическими веществами	Возможна порча сырья при несоблюдения условий и сроков хранения. Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. Несоблюдение санитарно-гигиенических требований	1	2	2	Нет	Соблюдение условий и сроков хранения Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья. Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для

<b>Этап технологического процесса/оборудование</b>	<b>Вид опасности:</b> Биологическая (Б) Химическая (Х) Физическая (Ф)	<b>Обоснование опасности</b>	<b>Вероятность:</b> 1-низкая 2-средняя 3-высокая	<b>Серьезность:</b> 1-низкая 2-средняя 3-высокая	<b>Риск:</b> низкий (1-3) средний (4) высокий (6-9)	<b>Опасность значима?</b> Да/нет	<b>Предупредительные меры</b>
		при хранении сырья.					хранения.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения	Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены Несоблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.	1	1	1	Нет	Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения. Соблюдение правил личной гигиены персоналом. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при хранении сырья.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде и оборудованию. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Подготовка воды (доочистка).
	<b><u>Химическая</u></b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья. Нарушение технологической инструкции.	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. Соблюдение технологической инструкции по

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

							изготовлению полуфабрикатов.
Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других сыпучих продуктов – просеивание	<u>Биологическая</u> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<u>Химическая</u> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<u>Физическая</u> Посторонние включения	Сбой в работе оборудования. Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.	1	3	3	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР. Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Подготовка сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка и дезинфекция, разбивание)	<u>Биологическая</u> Патогенные микроорганизмы, микробиологическая порча	Нарушение инструкции по подготовке сырья. Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	3	3	Нет	Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству (овоскопирование яиц). Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение санитарно-гигиенических требований к производственной среде.
	<u>Химическая</u> Остатки моющих средств	Ненадлежащая очистка оборудования для подготовки сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и обработке яиц.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения, скорлупа	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. Дефект инвентаря.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования. Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
<b>Подготовка растительного сырья: перебирание, очистка, мытье</b>	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья	1	3	3	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
	<b><u>Химическая</u></b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. Нарушение инструкции по подготовке сырья.	1	2	2	Нет	Соблюдение персоналом правил личной гигиены. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.
<b>Подготовка полуфабрикатов/ компонентов блюд</b>	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала при загрузке сырья, от оборудования	1	3	3	Нет	Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении. Соблюдение технологических инструкций. Соблюдение правил личной

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

							гигиены персоналом Использование специальной одежды и перчаток Контроль чистоты оборудования.
	<b><u>Химическая</u></b> Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования
<b>Хранение полуфабрикатов/ компонентов блюд</b>	<b><u>Биологическая</u></b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения. Несоблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении.	2	3	6	ДА	Соблюдение условий и сроков хранения. Соблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
							Хранение в закрытых емкостях для хранения.
	<b><u>Химическая</u></b> Остатки моющих средств	Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции Оборудования и инструмента.	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента.
	<b><u>Физическая</u></b> Посторонние включения	От оборудования, инвентаря, персонала	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

<b>Приготовление блюдов/кулинарная обработка</b>	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюдов.	2	3	6	ДА	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд. Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд.
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
<b>Охлаждение блюд до температуры подачи</b>	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и хранения блюд.	2	3	6	ДА	Быстрое охлаждение блюд. Соблюдение режимов охлаждения и хранения блюд.
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.	1	2	2	Нет	Хранение в закрытых емкостях для хранения.
<b>Подготовка блюд перед подачей (перекладывание в тару для транспортировки до потребителей)</b>	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд перед подачей.	1	2	2	Нет	Соблюдение режимов технологического процесса приготовления блюд.
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Отпуск готовых блюд (в таре потребителя)	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд	2	3	6	ДА	Соблюдение температуры подачи блюд. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.
Порционирование/оформление блюд	<b>Биологическая</b> Патогенные микроорганизмы	Несоблюдение санитарно-гигиенических требований.					Соблюдение санитарно-гигиенических требований . Соблюдение правил личной гигиены персоналом.
	<b>Химическая</b> Не выявлена	-	-	-	-	-	-
	<b>Физическая</b> Посторонние включения	Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря	1	2	2	Нет	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию. Соблюдение персоналом правил личной гигиены.



## 12.Готовая продукция

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), .coli S. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocytogenes</p>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> Не установлено</p>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Нитраты</p>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<p><b>Пестициды:</b> гексахлорциклогексан (α,β,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты</p>		
	<p><b>Радионуклиды</b> цезий-137, стронций-90</p>	Могут накапливаться в организме человека и вызывать различные заболевания	
	<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, изделия из рубленого	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 034/2012
мяса, в т.ч. запеченные	<b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, хрящи и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Гарниры Отварные крупы, крупеники	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	<b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> Не установлены	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины: Афлотоксин В<sub>1</sub>, дезоксиниваленол</p>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b></p>	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
	<p>Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>		
Гарниры Отварные макаронные изделия	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p>	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> глютен</p>	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	
	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)          Пыль, грязь, мусор, осколки стекла          Строительные материалы          Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых          Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи          Обрывки упаковочных материалов</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>
---	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
<p>Гарниры            Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные</p>	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b>            КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b>            Крахмал картофельный</p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Токсичные элементы:</b>            Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	
	<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)            Пыль, грязь, мусор, осколки стекла            Строительные материалы            Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых            Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи            Обрывки упаковочных материалов</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, В т.ч. запеченные, пироги, пирожки печеные	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> специи	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и пр.	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	
Напитки: кисели, компоты	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Бактерии рода Proteus Плесени	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> Не установлено	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>
<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	<p>Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов</p>		
<p>Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченая, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия</p>	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p><b>Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01</b></p>
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> Специи, рыба</p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>		

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Пыль, грязь, мусор, осколки стекла          Строительные материалы          Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых          Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи          Обрывки упаковочных материалов          Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр.</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>
--	--

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
<p>Супы горячие заправочные            Супы протертые (пюре)            Бульоны</p>	<p><b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b>            КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы</p>	<p>Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ</p>	<p><b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b></p>
	<p><b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b>            Не установлены</p>	<p>Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания</p>	
	<p><b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Токсичные элементы:</b>            Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк</p>	<p>Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний</p>	
	<p><b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b>  <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)            Пыль, грязь, мусор, осколки стекла            Строительные материалы            Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых            Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи            Обрывки упаковочных материалов</p>	<p>Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера</p>	



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	Фрагменты костей		
Супы молочные с макаронными изделиями, крупами	<b><u>БИОЛОГИЧЕСКИЕ</u></b> КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ	<b>Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</b>
	<b><u>АЛЛЕРГЕНЫ:</u></b> Молочный белок	Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания	

Наименование продукции	Вид опасности	Описание опасности	Приемлемые уровни опасности
	<b><u>ХИМИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Токсичные элементы:</b> Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк	Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний	
	<b><u>ФИЗИЧЕСКИЕ</u></b> <b>Посторонние включения различного происхождения:</b> Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи) Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходы жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи Обрывки упаковочных материалов	Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера	

## Рабочий лист №1 ККТ №1

### Технологический процесс: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

### Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья	1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступающей продукции. 3. Качество поступающей продукции.	Отсутствие сопроводительной документации Нарушения целостности упаковки Срок годности	Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации	Регулярно	Кладовщик	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Возврат, замена продукции	Кладовщик Медицинская сестра диетическая	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Периодический контроль Журнал мониторинга по программе ХАССП

## Рабочий лист №2 ККТ №2

### Технологический процесс: Хранение поступающего пищевого сырья

### Операция: Хранение поступающего пищевого сырья

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Хранение поступающего пищевого сырья	1. Температура и влажность 2. Чистота оборудования и помещения 3. Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования	Визуальный контроль	Регулярно	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	Кладовщик Медицинская сестра диетическая	Журнал температурного режима и влажности в кладовой Журнал температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Периодический контроль Журнал мониторинга по программе ХАССП

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

Рабочий лист №3 ККТ №3

Технологический процесс: Подготовка сырья

Операция: обработка яиц

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обработка яиц перед использованием в производстве	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Масса продукта, в котором не допускаются 125 г	Смывы с поверхности оборудования Контроль яиц на содержание патогенных м/о, в т.ч. сальмонеллы Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль	Постоянно  При приготовлении и дезинфицирующихся растворов	Повар	Папка протоколов испытаний (смывы) Папка «входящий контроль» Лист несоответствий	Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента	Медицинская сестра диетическая	Докладная записка Журнал проведенных санитарных дней	Взятие контрольных смывов

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

**Рабочий лист №4 ККТ №4**

**Технологический процесс: приготовление мясного, рыбного фарша**

**Операция: приготовление фарша**

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Приготовление фарша	1. Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.	Отсутствие	Периодический визуальный контроль ответственных лиц	Постоянно	Повар	Папка «входящий контроль»	Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра диетическая	Докладная записка	Периодические контрольные проверки

## Рабочий лист №5 ККТ №5

### Технологический процесс: приготовление начинки для пирогов, запеканок

#### Операция: приготовление начинки

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Приготовление начинки	Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы 2. Посторонние включения	Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие	Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль мастера участка	Постоянно  Постоянно	Повар	Папка протоколов испытаний (смывы) Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра	Докладная записка Папка «Смывы»	Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки упакованной продукции на предмет присутствия посторонних включений

## Рабочий лист №6 ККТ №6

### Технологический процесс: Обработка овощей, зелени, фруктов

### Операция: Обработка овощей, зелени, фруктов

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обработка овощей, зелени, фруктов	1. Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы  2. Посторонние включения	Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие	Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль	Постоянно  Постоянно	Повар	Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы  Обработка согласно инструкции	Медицинская сестра	Докладная записка Папка протоколов испытаний «Смывы»	Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений



## Рабочий лист №7 ККТ №7

### Технологический процесс: Обработка посуды

### Операция: обработка гастроемкостей

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд	1.Повторное загрязнение готовых блюд Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Отсутствие в контрольных смывах с поверхности гастроемкостей	Смывы с поверхности гастроемкостей Периодический визуальный контроль	Постоянно	Повар Мл.воспитатель	Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра диетическая	Докладная записка Протоколы	Взятие контрольных смывов
	2. Посторонние включения	Отсутствие	Периодический визуальный контроль повара	Постоянно						

РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

Рабочий лист №8 ККТ №8

Технологический процесс: Порционирование готовой продукции

Операция: Порционирование блюд

Объект контроля			Способы мониторинга				Корректирующие действия			
Наименование продукта, процесса производства	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга	Периодичность	Ответственный	Документ, где фиксируется	Коррекция, корректирующие действия	Ответственный	Документ, где фиксируется	Процедура оценки эффективности мониторинга
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Порционирование блюд	1. Повторное загрязнение продукции Микробиологические показатели: КМАФАнМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы 2. Посторонние включения	Отсутствие в контрольных смывах с рук персонала, с оборудования, инструмента  Отсутствие	Смывы с поверхности оборудования Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль	Постоянно  Постоянно	Мл. воспитатель	Папка протоколов испытаний (смывы)  Лист несоответствий	Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы	Медицинская сестра диетическая	Докладная записка Папка протоколов испытаний «Смывы»	Взятие контрольных смывов Периодические контрольные проверки продукции на предмет присутствия посторонних включений

### 13. План ХАССП

ККТ	Вид опасности	Критические пределы	Процедуры мониторинга	Корректирующие действия	Процедуры верификации	Записи ХАССП
<b>ККТ №1</b>  Этап технологического процесса: <b>Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья</b>	<b>Биологическая</b> Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами <b>Химическая</b> с\х пестициды <b>Физическая</b> грызуны, жучки, примеси	По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать Р ТС 021/2011	Входной контроль в соответствии с Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания Визуальный осмотр транспорта поставщика	Управление поставками	Периодический производственный контроль по ППК	Записи результатов внутренних аудитов
<b>ККТ №2</b>  Этап технологического процесса: <b>Хранение поступающего пищевого сырья</b>	<b>Биологическая</b> При нарушениях условия хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) <b>Химическая</b> Загрязнение дезинфектантом, моющим средством <b>Физическая</b> грызуны, жучки, примеси	По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать Р ТС 021/2011 По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ЕТС	Контроль соблюдения условий хранения: 1. Контроль соблюдения температурного режима и условий при хранении 2. Контроль условий хранения готовой продукции	1.Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании 2.Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования 3.Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников 4.Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой 5.Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов	Периодический производственный контроль по ППК	Записи результатов внутренних аудитов
<b>ККТ № 3</b>  Этап	<b>Биологическая</b> Возможный рост микрофлоры,	Содержание опасных химических	1. Контроль наличия болезней птиц у поставщика яиц	1. Обработка яиц согласно инструкции 2. Мойка и	Периодический контроль сырья согласно ППК. Подтверждение	Записи в журнале о результатах контрольных

ККТ	Вид опасности	Критические пределы	Процедуры мониторинга	Корректирующие действия	Процедуры верификации	Записи ХАССП
технологического процесса: <b>Обработка яиц перед употреблением в производстве</b>	наличие патогенные, в т.ч. <b>сальмонеллы</b> Высокая опасность вторичного загрязнения полуфабрикатов, готовой продукции, оборудования и инструмента (сальмонеллез)	веществ не должно быть выше предельно-допустимых ЕТС	2. Контроль соблюдения условий хранения 3. Контроль выполнения требований по обработки яиц перед использованием в производстве 4. Периодический контроль наличия патогенных, в т.ч. сальмонеллы	дезинфекция оборудования и инструмента	правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции. Проведение внутренних аудитов. Аттестация персонала не реже одного раза год.	испытаний. Записи результатов внутренних аудитов.
<b>ККТ №4</b> Этап технологического процесса <b>Приготовление мясного, рыбного фарша</b>	<b>Физическая:</b> <b>посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсти животных</b>	Отсутствие посторонних включений	Соблюдение правил личной гигиены работниками	1. Переработка или утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний. 2. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента	Визуальный контроль перерабатываемого сырья Достаточность освещения в рабочей зоне	Записи в журнале о результатах контрольных испытаний.
<b>ККТ №5</b> Этап технологического процесса <b>Приготовление начинки для пирогов, запеканок</b>	<b>Физическая</b> Возможны посторонние включения в виде примесей, фрагменты костей, дерева, камней и т.д.	1. Физические включения должны отсутствовать	1. Контроль соблюдения условий транспортировки, хранения мяса-сырья 2. Контроль загрязненности мяса-сырья при механической обвалки, разделки, рыбы – при разделки	1. Промывка сырья перед использованием 2. Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента 3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей	Периодический контроль сырья согласно ППК. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции.	Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи результатов внутренних аудитов.
<b>ККТ №6</b> Этап технологического процесса: <b>Обработка зелени, овощей, фруктов</b>	<b>Биологическая</b> возможный рост микрофлоры  <b>Химическая:</b> нитраты	По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать ТР ТС 021/2011	1. Периодические испытания продукции по микробиологическим показателям. 2. Соблюдение правил личной гигиены работниками 3. Контроль соблюдения	1. Переработка или утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний. 2. Проведение санитарной обработки	1. Периодический производственный контроль по ППК 2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции.	Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи результатов внутренних аудитов.  Записи по возвратной

ККТ	Вид опасности	Критические пределы	Процедуры мониторинга	Корректирующие действия	Процедуры верификации	Записи ХАССП
			температурного режима и условий при хранении 4. Входной контроль безопасности сырья	оборудования, инструмента 3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей 4. Утилизации возвратной продукции	3. Проведение внутренних аудитов. 4. Периодический контроль правильности утилизации возвратной продукции	продукции
<b>ККТ №7</b> Этап технологического процесса: <b>Обработка гастроемкостей</b>	<b>Биологическая</b> Повторное загрязнение готовых блюд  Посторонние включения	Микробиологические показатели: КМАФанМ, БГКП, патогенные, в т.ч. сальмонеллы По микробиологическим и химическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ЕТС	Смывы с поверхности гастроемкостей  Периодический визуальный контроль  Периодический визуальный контроль повара	1. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента 2. Повторный медицинский осмотр персонала при возникновении подозрений на заболевания 3. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей	1. Контроль качества мойки и дезинфекции 2. Хранение чистой тары в надлежащих условиях	Результаты контрольных смывов
<b>ККТ №8</b> Этап технологического процесса: <b>Порционирование готовой продукции (блюд)</b>	<b>Биологическая</b> возможный рост микрофлоры  <b>Физическая:</b> Попадание посторонних предметов, загрязнений органического происхождения	По микробиологическим показателям продукция должна соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011	1. Периодические испытания продукции по микробиологическим показателям. 2. Соблюдение правил личной гигиены работниками 3. Контроль соблюдения температурного режима при хранении 4. Контроль правильности утилизации возвратной продукции 5. Фиксация времени приготовления 6. Контроль персонала на	1. Переработка или утилизация несоответствующей продукции по результатам испытаний. 2. Проведение санитарной обработки оборудования, инструмента 4. Повторный медицинский осмотр персонала при возникновении подозрений на заболевания	1. Периодический производственный контроль по ППК 2. Подтверждение правильности переработки или утилизации несоответствующей продукции. 3. Проведение внутренних аудитов. 4. Входной и периодический контроль упаковочных средств, материалов	Записи в журнале о результатах контрольных испытаний. Записи результатов внутренних аудитов.

ККТ	Вид опасности	Критические пределы	Процедуры мониторинга	Корректирующие действия	Процедуры верификации	Записи ХАССП
-----	---------------	---------------------	-----------------------	-------------------------	-----------------------	--------------

			наличие гнойничковых заболеваний, состояния перед началом работы 7. Периодические медосмотры 8. Контроль условий хранения готовой продукции 9. Входной контроль безопасности упаковочных материалов	5. Уничтожение готовой продукции при обнаружении физических загрязнителей		
--	--	--	--	---	--	--

#### 14. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий

Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
<b>Биологические опасности:</b> Бактериальная обсемененность	1. Контроль бактериальной обсемененности входящей воды 2. Предварительные и периодические мед осмотры персонала 3. Ежедневный контроль на наличие заболеваний производственного персонала 4. Ограничение доступа посетителей и посторонних лиц на производство 5. Санитарная одежда 6. Личная гигиена персонала 7. Раздельное хранение сырья, готовой продукции, упаковочных средств, несоответствующей продукции. 8. Санитарная обработка и очистка оборудования ежедневная и после окончания очередного	1. Контроль эффективности обработки УФ 2. Контроль условий хранения сырья, готовой продукции, упаковочных материалов 3. Предварительные, периодические медосмотры, вакцинация персонала, наличие санитарных книжек 4. Гигиеническое обучение персонала 5. Контроль эффективности санитарной обработки, дезинфекции путем взятия смывов 6. Контроль соблюдения персоналом личной гигиены и чистоты, опрятного внешнего вида 7. Ведение учета посетителей 8. Контроль состояния производственного	1. Проверка поступления всех видов энергии на производство 2. Проверка исправности оборудования, 3. Внеочередной (внеплановый) медосмотр персонала, гигиеническое обучение, инструктажи 4. Корректировка производственных (технологических) процессов 5. Усиленный лабораторный контроль 6. Санитарная обработка эффективными средствами 7. Отказ от поставщиков сырья 8. Организация хранения	Приказы, распоряжения, Докладные записки, Журнал здоровья персонала Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (в том числе, связанных с раздачей пищи) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой. Журнал учета дезинфекции и дератизации. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности в кладовой Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на

	<p>производственного процесса</p> <p>9. Стирка санитарной одежды</p> <p>10. Исключение перекрестного движения сырья, готовой продукции</p> <p>11. Планово-предупредительные, текущие ремонты производственного оборудования</p> <p>12. Обеспечение производства водой, холодом, энергией</p>	<p>оборудования, исправности и работоспособности</p> <p>10. Контроль подачи всех видов энергии</p> <p>11. Контроль питьевой воды</p> <p>12. Контроль эффективности дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>готовой продукции, сырья в иных помещениях с обеспечением условий хранения</p> <p>9. Остановка производства и отпуск готовой продукции</p> <p>10. Переаттестация персонала</p> <p>11. Отзыв и изъятие продукции</p>	<p>пищеблок. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.</p> <p>Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.</p> <p>Журнал контроля готовой продукции</p>
<p><b>Химическая опасность:</b></p> <p>Радионуклиды Цезий- 137, стронций-90; Токсичные элементы (цинк, ртуть, свинец, мышьяк)</p> <p>Пестициды: Гексахлорцикл огексан ( альфа, бета, гамма-изомеры)</p>	<p>1. Выбор, отбор поставщиков сырья, упаковки, пищевых добавок, технологических вспомогательных средств</p> <p>2. Контроль сырья</p> <p>3. Хранение сырья, материалов в условиях, исключающих повторное загрязнение</p> <p>4. Подготовка питьевой воды</p> <p>5. Тщательная промывка оборудования и тары питьевой водой после мойки и</p>	<p>1. Контроль поставщиков, изучение поставляемых сырья и материалов перед заключением договора на поставку</p> <p>2. Входной контроль входящих материалов, упаковки, полуфабрикатов</p> <p>3. Контроль условий хранения, внутри складского движения материалов</p> <p>4. Контроль остаточного количества моющих и дезинфицирующих растворов</p>	<p>1. Изоляция и отдельное хранение партии материала, сырья с признаками несоответствия до выяснения степени опасности</p> <p>2. Отзыв и изъятие продукции</p> <p>3. Остановка производства</p> <p>4. Инструктаж для персонала</p>	<p>Докладные записки, Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции Протоколы испытаний</p>
<p>ДДТ и его метаболиты</p> <p>Остаточные количества моющих и дезинфицирующих веществ</p>	<p>дезинфекции</p>			



Описание опасностей	Мероприятия по управлению	Процедуры мониторинга	Описание коррекции и корректирующих действий	Ведение записей при мониторинге
<b>Физическая опасность:</b> Строительные материалы	1. Проведение ремонтно-строительных работ планируется во время остановки производства 2. Хранение, подготовку к работе стройматериалов осуществляется в специальном помещении вне производства пищевой продукции 3. При проведении ремонтных работ все оборудование укрывается пленкой 4. После окончания строительных и ремонтных работ весь строительный мусор удаляется немедленно.	1. Контроль участков стен, кровли, пола нуждающейся в ремонте и своевременный ремонт	1. Остановка процесса ремонта 2. Остановка производства, удаление продукции, сырья из ремонтируемого помещения	Приказы, распоряжения, Докладные записки
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	1. Установка защитных экранов на окнах и входных группах 2. Установка отпугивателей, ловушек 3. Мероприятия по дератизации, дезинсекции 4. Регулярная очистка и удаление отходов 5. Запрет на прием пищи и хранению продуктов питания в производственных помещениях	1. Контроль наличия защитных средств на окнах и входных группах 2. Своевременное удаление трупов вредителей и очистка ловушек 4. Контроль исполнения запрета на прием пищи в производственных помещениях 5. Личная ответственность персонала 6. Заключение договора на дератизацию, дезинсекцию, соблюдение графика обработки	1. Уничтожение грызунов, птиц, насекомых при полной остановке производства с привлечением специализированных служб	Договоры на проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации Акты уничтожения вредителей Приказы Распоряжения Докладные записки Журнал учета дезинфекции и дератизации
<b>Описание опасностей</b>	<b>Мероприятия по управлению</b>	<b>Процедуры мониторинга</b>	<b>Описание коррекции и корректирующих действий</b>	<b>Ведение записей при мониторинге</b>

Личные вещи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Личные вещи персонала хранятся в раздевалке отдельно от рабочей одежды..</li> <li>2. Ношение украшений, накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено</li> <li>3. В карманах специальной одежды запрещено носить личные вещи</li> <li>4. Запрет жевания резинки на рабочем месте</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль исправности и достаточности шкафов для персонала</li> <li>2. Визуальный контроль ношения украшений, лака, накладных ногтей и ресниц</li> <li>3. Визуальный контроль за поведением персонала на рабочих местах</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторный инструктаж и аттестация персонала</li> <li>2. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>3. Переработка продукции</li> </ol>	Докладные записки, журнал инструктажей, приказы, распоряжения
Бумага и упаковочные материалы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Бумага, упаковочные материалы, немедленно удаляются</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль использования упаковки, хранение упаковочных средств, отходов и мусора</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	Докладные записки, накладные, приказы, распоряжения
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти и пр.)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ношение накладных ногтей, ресниц, лака на ногтях запрещено.</li> <li>2. Волосы должны быть полностью закрыты.</li> <li>3. Проведение гигиенических процедур (расчесывание волос, стрижка волос и ногтей, удаление волос) вне бытового помещения для персонала или санитарной комнаты запрещено.</li> <li>4. В производственных помещениях запрещено отплевывание, отхаркивание, жевание резинки. Рекомендовано воздержаться от кашля и чихания вблизи пищевой продукции</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ежедневная проверка персонала медицинским работником</li> <li>2. Визуальный контроль</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</li> <li>2. Переработка продукции</li> </ol>	Докладные Акты о нарушениях Приказы Распоряжения

<p>Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты).</p>	<p>1. При производстве работ все мелкие части (шурупы, гайки, винты, болты и пр.) складывать в специальный ящик с магнитом. 2. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 3. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 4. Во время проведения ремонта закрывать крышки емкостей, открытое емкостное оборудование защитными экранами</p>	<p>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы производство на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</p>	<p>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции</p>	<p>Журнал учета технического обслуживания холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал технического контроля оборудования пищеблока на соответствие паспортным характеристикам Акты о нарушениях Приказы Распоряжения</p>
<p>Продукты износа оборудования (осколки деталей, смазочные материалы)</p>	<p>1. Инструменты, расходные материалы для ремонта хранить только в специально отведенном месте в мастерской. 2. Ремонтные работы производить только после остановки технологического процесса. 3. Во время проведения ремонта закрывать люки емкостей, открытое</p>	<p>1. Контроль безопасности ремонтных работ для продукции 2. Корректирующее техническое обслуживание должно производиться таким образом, чтобы на соседнем оборудовании не подвергалось угрозе загрязнения. 3. Специалисты по техническому обслуживанию информированы об</p>	<p>1. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя 2. Переработка продукции</p>	<p>Журнал учета технического обслуживания холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал технического контроля оборудования пищеблока на соответствие паспортным характеристикам</p>

<p>Описание опасностей</p>	<p>Мероприятия по управлению</p>	<p>Процедуры мониторинга</p>	<p>Описание коррекции и корректирующих действий</p>	<p>Ведение записей при мониторинге</p>
----------------------------	----------------------------------	------------------------------	---	--

	<p>емкостное оборудование защитными экранами.</p> <p>4. Смазочные материалы и теплопроводящие жидкости должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, если существует опасность прямого или непрямого контакта с продукцией.</p> <p>5. Процедура возврата оборудования на производство после технического обслуживания должна предполагать очистку, санитарную обработку и проверку перед эксплуатацией</p>	<p>угрозах безопасности продукции, связанных с их деятельностью.</p>		<p>Докладные</p> <p>Акты о нарушениях</p> <p>Приказы</p> <p>Распоряжения</p>
Осколки стекла	<p>1. Использование сеток, сит или фильтров</p> <p>2. Наличие соответствующих крышек (колпаков) над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или пищевой продукции</p> <p>3. Лампы освещения должны иметь защитные плафоны или экраны из небьющихся материалов</p>	<p>1. Записи разрушения стеклянных изделий</p> <p>2. Регулярный осмотр целостности защитных экранов</p>	<p>1. Контрольная фильтрация продукции</p> <p>2. Переработка или утилизация продукции</p>	<p>Распоряжение</p> <p>Акт об утилизации</p> <p>Акт возврата сырья поставщику,</p> <p>Рекламация</p>
Загрязняющий фактор от окружающей среды (пыль, семена деревьев, растений)	<p>1. Наличие защитных сеток, сит на окнах и вентиляционных шахтах, устройств для автоматического закрывания дверей</p> <p>2. Регулярная тщательная очистка территории от мусора, уход за растениями, удаления сорняков, влажная уборка территории</p>	<p>1. Контроль санитарного состояния пищеблока</p> <p>2. Контроль целостности защитных средств (сеток, сит и т.д.).</p>	<p>1. Монтаж защитных устройств</p> <p>2. Влажная уборка, удаление загрязнителя</p> <p>3. Предупреждение о недопустимости нарушения, административное воздействие на нарушителя</p>	<p>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой</p> <p>Приказы</p> <p>Распоряжения</p>

### **15. Блок питания (кухня, кладовая)**

Пищеблок расположен в здании ГБДОУ детский сад №47 по адресу: г. Санкт-Петербург 196158, Санкт-Петербург, ул. Среднерогатская, дом 13, корпус 3, строение 1 Здание построено по типовому проекту.

Для сбора мусора и пищевых отходов, предусмотрены контейнеры, установленные на площадке с твердым покрытием, принадлежащей АО «Автопарк № 1 «СпецТрпнс», расположенной по адресу: 196105, Российская Федерация, Санкт-Петербург г., муниципальный округ Московская застава, 196105, Российская Федерация, Санкт-Петербург г., Санкт-Петербург, Санкт-Петербург, Санкт-Петербург, Люботинский проспект, 7, -, -, Люботинский пр., д. 7, 40373000

Пищеблок оборудован системой внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение, канализация – от центральных систем. Все производственные цеха оборудованы моечными ваннами, с подводкой холодной и горячей воды. Производственные, вспомогательные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Помещение пищеблока содержится в чистоте, текущая уборка производится постоянно и своевременно. Один раз в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь промаркирован.

## 16. Перечень используемого оборудования

Наименование помещения	Наименование оборудования	Марка	Тип оборудования	Кол-во (шт)	Область применения в технологическом процессе
Склады (кладовые)	Шкаф холодильный	"POLAIR" ШХ-1,0,	Холодильное	1	Хранение сырья
	Холодильник	"POLAIR" ШХ-1,0,	Холодильное	1	Хранение сырья
	Холодильник	"POLAIR" ШХ-1,0,	Холодильное	1	Хранение сырья
	Весы настольные циферблатные	РН	Технологическое	1	Взвешивание продуктов
	Весы товарные до 100кг	РП	Технологическое	1	Взвешивание продуктов
	Стеллажи		Вспомогательное	4	Для хранения, продуктов (овощей, круп и т.д)
Овощной цех	Моечная ванна		Вспомогательное	1	Для обработки посуды, сырой продукции
	Картофелеочистительная машина	Торгмаш МОК-300М,	Технологическое	1	Для сырой продукции
Холодный цех	Шкаф холодильный	СМ114-S Polair ШХ-0,5,	Холодильное	1	Хранение сырья
	Холодильник	"Атлант"	Холодильное	1	Хранение сырья
	Весы товарные до 100кг	РП	Вспомогательное	1	Для обработки посуды, сырой продукции
	Весы настольные циферблатные	РН	Холодильное	1	Хранение сырья
	Мясорубка	МИМ	Технологическое	1	Для сырой продукции
	Стол рабочий из нержавеющей металла		Вспомогательное	2	Манипуляции с сырьем и продукцией
	Стеллажи		Вспомогательное	4	Для хранения

	Моечная 2-х секционная ванна	РП	Вспомогательное	1	Для обработки посуды, сырой продукции
Горячий цех	Жарочный шкаф	ШЖЭ -02, 405	Технологическое	1	Выпечка продукции
	Плита электрическая	ПЭП-0,48М-ДШ	Технологическое	2	Приготовление пищи
	Плита электрическая	ЭП	Технологическое	1	Приготовление пищи
	Секция вставка к эл.плите	-	Вспомогательное	1	Манипуляции с сырьем и продукцией
	Кипятильник электрический	КНЭ -100	Технологическое	1	Для нагрева воды
	Привод универсальный:	ПМ:	Технологическое	1	Для готовой продукции
	Овощерезка	МО	Технологическое	1	Приготовление пищи
	Мясорубка	ММ			
	Подставка	П			
	Стол рабочий из нержавеющей металла		Вспомогательное	1	Манипуляции с сырьем и продукцией
	Моечная 2-х секционная ванна		Вспомогательное	1	Для обработки посуды, сырой продукции
Стеллажи		Вспомогательное	4	Для хранения посуды	
Вентиляционное оборудование «ВК250Б»		Санитарно-техническое	1	Вентиляция воздуха	
	Раковина		Вспомогательное	1	Для мытья рук

## 17. Организация работ по применению программ

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. 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 и действовать согласно должностным

инструкциям (Приложение 3,4,5). В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно: Приложение 9. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста. Приложение 29. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 30. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 31. Требования к соблюдению санитарных правил.

### **Проведение анализа рисков**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещение и оборудование пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

### Анализ рисков по диаграмме

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



## 18. Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ГБДОУ детский сад №47

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Эпидемиологически опасные блюда</li> <li>• Поступление запрещенного сырья (Приложение 23), недоброкачественного сырья</li> </ul> <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завышенная ценовая политика</li> <li>• Ненужный объем поступающего сырья</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Договора с поставщиками на основе конкурентных процедур</li> <li>• Управление поставками, анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда (Приложение 8))</li> <li>• Планирование расхода продукции (Примерное 20-и дневное меню) (Требование к составлению меню Приложение 9)</li> </ul>	При выполнении контрольных и плановых мероприятий-риск невелик	<u>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается.</u> Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нарушение целостности упаковки,</li> <li>• нарушение условий транспортировки,</li> <li>• поставка продукции не в таре производителя.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с/х пестициды.</li> </ul> <p>Физическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грызуны, жучки, примеси.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 10)</li> <li>• Управление поставками</li> <li>• Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов Приложение 32)</li> </ul>	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить <u>ККТ на входящем контроле</u> поступающего сырья.
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.),</li> <li>• рост патогенных м/о,</li> <li>• повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение дезинфектантом,</li> <li>• моющим</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильное хранение и контроль за Микроклиматом на складе и холодильном оборудовании (Приложение 14).</li> <li>• Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования.</li> <li>• Своевременная Дезинфекция и размораживание холодильников.</li> <li>• Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой</li> </ul>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	<u>Установить ККТ</u>

		средством.	Соблюдение личной гигиены. <ul style="list-style-type: none"> <li>Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 16).</li> </ul>		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p><b>Механическая:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p><b>Биологическая:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p><b>Химическая:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение дезинфектантом, моющим средством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдения требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.3049-13 (Приложение 17).</li> <li>Санитарное содержание помещения пищеблока (Приложение 19).</li> </ul>	При выполнении нормативов степень риска не велика.	<u>ККТ можно не устанавливать</u>
5	Кулинарная обработка	<p><b>Биологическая:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение патогенными м/о и их рост.</li> </ul> <p><b>Химическая:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение дезинфектантом, моющим средством.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам).</li> <li>Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.</li> <li>Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта.</li> <li>Соблюдение поточности производства (Приложение 20).</li> <li>Соблюдение личной гигиены (Приложение 38)</li> </ul>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.	<u>Установить ККТ</u>
		<p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков).</li> <li>Аллергическое (из за наличия следов продукции от предыдущей партии)</li> <li>Физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 24).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отделение сырья от готовой к употреблению продукции (физические барьеры, стены или отдельные помещения) (Приложение 25).</li> <li>Соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока.</li> <li>Разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря) (Приложение 25).</li> <li>Соблюдение поточности производства (Приложение 20).</li> <li>Соблюдение личной гигиены (Приложение 38).</li> </ul>	При выполнении нормативов степень риска <u>не высокая.</u>	<u>ККТ можно не устанавливать</u>

6	Реализация (раздача)	Биологическая: • При нарушении технологии приготовления.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Снятие проб готовых блюд</li> <li>Органолептическая оценка</li> <li>Соблюдение правил подачи готовых блюд (Приложение 27) .</li> </ul>	Степень риска не высока	<u>Можно установить ККТ</u>
7	Прием пищи детьми	Биологическая • загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение правил транспортировки до групповых помещений.</li> </ul>	Степень риска невысока при соблюдении всех	<u>ККТ можно не устанавливать</u>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение личной гигиены мл.воспитателя.</li> <li>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления.</li> </ul>	правил внутреннего распорядка	

## 19. Определение контрольных критических точек (ККТ)

### А. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)- параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> <li>ТТН на продукцию, сертификаты, декларации,</li> <li>Вет. свидетельства, удостоверения качества.</li> <li>Целостность упаковки.</li> <li>Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>Сроки годности и даты изготовления.</li> </ul>	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложения 12, 13).

2	<p><b>ККТ №2</b> Хранение поступающего пищевого сырья</p>	<p>Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов</p>	<p>и</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность.</li> <li>• Чистота оборудования и помещения.</li> <li>• Исправность холодильного оборудования.</li> </ul>	<p>Кладовщик</p>	<p>Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 28) Журнал температурного режима и влажности в кладовой (Приложение 15). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 14).</p>
3	<p>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении и <b>ККТ №3</b> Обработка яиц перед употреблением в производстве <b>ККТ №4</b> Приготовление мясного, рыбного фарша <b>ККТ №5</b> Приготовление начинки <b>ККТ №6</b> Обработка овощей, зелени, фруктов</p>	<p>Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исправность оборудования пищеблока.</li> <li>• Чистота оборудования и помещений пищеблока.</li> <li>• Наличие ТТК.</li> <li>• Выполнение правил и требований технологического процесса.</li> </ul>	<p>Повар</p>	<p>Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 28). Журнал технологического контроля оборудования (Приложение 18).</p>
4	<p>Реализация готовой продукции <b>ККТ №7</b> Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд <b>ККТ №8</b> Порционирование готовой продукции (блюд)</p>	<p>Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка</p>	<p>Соответствие готовой продукции требованиям ТТК</p>	<p>Медицинская сестра Повар</p>	<p>Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 22).</p>

**Б. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Документация
1	ККТ №1 Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сопроводительная документация;</li> <li>• Целостность упаковки;</li> <li>• Срок годности.</li> </ul>	Отсутствует  Нарушена  Истекший	Кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража Скоропортящ. пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 12).
2	ККТ №2 Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Техническое состояние оборудования.</li> </ul>	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 28). Журнал температурного режима и влажности в кладовой (Приложение 15). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 14).
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении и ККТ №3 Обработка яиц перед употреблением	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Техническое состояние оборудования;</li> <li>• Выполнение требований ТТК.</li> </ul>	Нарушение санитарной обработки  Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой (Приложение 28). Журнал Технологического контроля оборудования. (Приложение 18).

	<p>в производстве <b>ККТ №4</b> Приготовление мясного, рыбного фарша <b>ККТ №5</b> Приготовление начинки <b>ККТ №6</b> Обработка овощей, зелени, фруктов</p>				
4	<p>Реализация готовой продукции <b>ККТ №7</b> Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд <b>ККТ №8</b> Порционирова ние готовой продукции (блюд)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соответствие готовой продукции требованиям ТТК</li> </ul>	Не соответствует	Мед. сестра	Сборник ТТК и 10-и дневное меню

### В. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 47).

№	ККТ технологической операции	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журналы бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 13).
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 12).



		Контроль температурным режимом складских помещений и в холодильном оборудовании	за в	Регулярно	Журнал температурного режима и влажности в кладовой (Приложение 15).
		Проверка технического состояния оборудования		В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 14).
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой		Ежедневно	Журнал технического контроля холодильного оборудования и пищеблока (Приложение 18).
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой		Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 45).
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала		Ежедневно	Журнал контроля здоровья персонала (Приложение 44). Личные мед.книжки
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока			Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 33).
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции		Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 22).
		Контроль реализации готовой продукции			Журнал контроля готовой продукции (Приложение 22).

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 46)

### Г. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 46).

#### Д. Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению

№	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателя	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего о пищевого сырья	Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации

<b>3</b>	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<b>4</b>	Реализация готовой продукции (выдача)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, замена блюда

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

<b>№</b>	<b>Аварийная ситуация</b>	<b>Меры по устранению</b>
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.
<b>Обо всех аварийных ситуациях своевременное информирование населения, органов местного самоуправления (п.2.4. СП 1.1.1058-01):</b>		

**Ж. Внедрение принципов ХАССП ПЛАН внедрения принципов ХАССП В  
ГБДОУ детский сад № 47**

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственный
1	Политика ХАССП в ГБДОУ № 47	Определение и документирование политики относительно безопасности приготавливаемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП	Март 2020	Заведующий, Зам. зав по АХР
2	Создание рабочей группы ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.	Март 2020	Заведующий
2.а.		Разработка и утверждение должностных инструкций.		
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции	Февраль-апрель 2021	Заведующий Мед.сестра
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Март 2020	Мед.сестра Повар Кладовщик
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при приготовлении	регулярно	Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	регулярно	Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	своевременно	Повар, Мед.сестра
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	регулярно	Кладовщик Работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	регулярно	Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	регулярно	Мед.сестра Работники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	регулярно	Мед.сестра
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	регулярно	Мед.сестра Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции	регулярно	Мед.сестра Кладовщик

4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Январь 2021	Члены групп пыХАССП
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Февраль 2021	Члены групп пыХАССП
6	Определение критических		Февраль 2021	Члены групп пыХАССП
6.а.	контрольных точек (ККТ)			
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируют ККТ	Май 2021	Члены групп пыХАССП
8	Разработка мониторинга для каждой ККТ		Май 2021	Члены групп пыХАССП
9	Разработка корректирующих действий при повышении критических пределов	Проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	Июнь – август 2021	Заведующий Члены групп пыХАССП
10	Внедрение политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Выполнение требований к пищевой продукции, установленные соответствующими техническими регламентами Таможенного союза.	С 01 сентября, постоянно	Все участники организации питания в ДОУ

### 3. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 24.);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## **И. 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 программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
  
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (Приложение 26.)
  - процедуры мониторинга;
  - процедуры проведения корректирующих действий;
  - программу внутренней проверки системы ХАССП;
  - перечень регистрационно-учетной документации.

## **К. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 13)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 12)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 23.)
- 4) Журнал витаминизации блюд (Приложение 21)
- 5) Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 39)
- 6) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 43)
- 7) Журнал здоровья персонала (Приложение 44) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11) Журнал учета технического обслуживания холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 18)
- 12) Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 14)
- 13) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 15)
- 14) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 33)
- 15) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 45)
- 16) Журнал мониторинга по программе ХАССП (Приложение 42)
- 17) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 41)
- 18) Форма перечня регистрационно-учетной документации (Приложение 51)



## НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

ГОСТ Р 51705.-2001	Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011 г. №881
ТР ТС 024/2011	Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883
ТР ТС 029/2012	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. № 58.
ТР ТС 033/2012	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67.
ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68.
СанПиН 2.3.2.1324-03	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и хранения пищевых продуктов.
СанПиН 4.4.1.3049-13	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений
СП 2.3.6. 1079-01	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обработанности в них пищевых продуктов и производственного сырья
СанПиН 2.3.2.1078-01	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.1.4.1074-02	Гигиенические требования к качеству воды централизованного водоснабжения
ГОСТ 51809-2009	Капуста белокочанная свежая реализуемая в розничной торговый сети. Технические условия
ГОСТ Р 51808-2013	Картофель продовольственный. Технические условия



ГОСТ 32284-2013	Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 32285-2013	Свекла столовая, реализуемая в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 55909-2013	Чеснок свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 32896-2016	Фрукты сушеные. Общие технические условия
ГОСТ 7967-87	Капуста краснокочанная свежая. Технические условия
ГОСТ Р 54903-2012	Капуста цветная свежая. Технические условия
ГОСТ Р 54700-2011	Капуста китайская и капуста пекинская свежие. Технические условия
ГОСТ Р 51783-2001	Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ 31822-2012	Кабачки свежие, реализуемые, реализуемые в розничной торговой сети. Технические условия
ГОСТ Р 53958-2010	Консервы натуральные. Кукуруза сахарная. Технические условия
ГОСТ Р 52196-2011	Изделия колбасные вареные. Общие технические условия
ГОСТ Р 54050-2010	Консервы натуральные. Горошек зеленый. Технические условия.
ГОСТ Р 51926-2002	Консервы. Икра овощная. Технические условия
ГОСТ 31734-2012	Изделия макаронные. Общие технические условия
ГОСТ Р 55885-2013	Перец сладкий свежий. Технические условия
ГОСТ 108-76	Какао-порошок. Технические условия
ГОСТ 7452-97	Консервы рыбные натуральные. Технические условия
ГОСТ Р 54315-2011	Крупный рогатый скот для убоя. Говядина и телятина в тушах, полутушах и четвертинах. Технические условия
ГОСТ 31962-2013	Мясо кур (тушки кур, цыплят бройлеров и их части). Технические условия
ГОСТ 32366-2013	Рыба мороженая. Технические условия
ГОСТ 31450-2013	Молоко питьевое. Технические условия
ГОСТ 31453-2013	Творог. Технические условия
ГОСТ 31454-2012	Кефир. Технические условия
ГОСТ 32261-2013	Масло сливочное. Технические условия
ГОСТ 32260-2013	Сыры полутвердые. Технические условия
ГОСТ Р 52686-2006	Сыры. Общие технические условия
ГОСТ 19215-73	Клюква свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 20450-75	Брусника свежая. Требования при заготовках, поставках и реализации
ГОСТ 6002-69	Крупа кукурузная. Технические условия
ГОСТ 12095-76	Кунжут для переработки. Технические условия
ГОСТ Р 52533-2006	Мак пищевой. Технические условия
ГОСТ 908-2004	Кислота лимонная моногидрат пищевая. Технические условия
ГОСТ Р 53436-2009	Молоко цельное сгущенное
ГОСТ 6882-88	Виноград сушеный. Технические условия
ГОСТ 28501-90	Фрукты косточковые сушеные. Технические условия
ГОСТ 28502-90	Фрукты семечковые сушеные. Технические условия
ГОСТ Р 51574-2000	Соль поваренная пищевая. Технические условия
ГОСТ 91-94	Сахар-песок. Технические условия
ГОСТ 1129-2013	Масло подсолнечное. Технические условия
ГОСТ 5784-60	Крупа ячменная. Технические условия
ГОСТ Р 55290-2012	Крупа гречневая. Общие технические условия
ГОСТ 6292-93	Крупа рисовая. Технические условия
ГОСТ 572-60	Крупа пшено шлифованное. Технические условия
ГОСТ 31743-2012	Изделия макаронные. Общие технические условия.
ГОСТ 21149-93	Хлопья овсяные. Технические условия
ГОСТ Р 52189-2003	Мука пшеничная. Общие технические условия
ГОСТ Р 52121-2003	Яйца куриные пищевые. Технические условия.
ГОСТ 32099-2013	Повидло. Общие технические условия

ГОСТ 31805-2012	Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия
ГОСТ 28402-89	Сухари панировочные. Общие технические условия
ГОСТ Р 53972-2010	Овощи соленые и квашеные. Общие технические условия

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ГРУППЕ ХАССП ГБДОУ детский сад № 47**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение регулирует деятельность группы ХАССП (далее Группа ХАССП) в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербург.

1.2. Группа ХАССП создается с целью осуществления координации деятельности Учреждения в области обеспечения функционирования и поддержания в рабочем состоянии системы ХАССП, отвечающей требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

1.3. Группа ХАССП создается, реорганизуется и упраздняется распоряжением Заведующего Учреждением.

1.4. 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. Группа ХАССП является постоянно действующим органом, предназначенным для решения вопросов, связанных с:

- разработкой системы ХАССП на основе требований ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
- внедрением и поддержанием системы ХАССП в рабочем состоянии;
- формированием концепции построения и улучшения качества продукции, изготавливаемой в Учреждении и системы ХАССП.

1.6. В своей деятельности группа ХАССП руководствуется внутренними и внешними нормативными документами, Приказами Заведующего Учреждением, настоящим Положением и другими нормативными документами.

1.7. В своих решениях Группа ХАССП руководствуется методами и подходами, определенными стандартом ГОСТ Р 51705.1-2001.

1.8. Решения, принятые Группой ХАССП, являются обязательными для исполнения подразделением и персоналом Учреждения после утверждения соответствующими должностными лицами. При этом дальнейшие действия, ответственных лиц контролируются Группой ХАССП вплоть до исполнения решений.

### **2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ГРУППЫ ХАССП:**

2.1. Координация работ по созданию, внедрению поддержанию в рабочем состоянии и совершенствованию системы управления качеством продукции на основе принципов

## ХАССП.

- 2.2. Рассмотрение вопросов, связанных с повышением качества и безопасности продукции.
- 2.3. Анализ результатов мониторинга системы ХАССП.
- 2.4. Оценку эффективности функционирования системы ХАССП.
- 2.5. Планирования мероприятий по постоянному совершенствованию системы ХАССП.

### 3. СТРУКТУРА

- 3.1 Состав Группы ХАССП утверждается приказом Заведующего Учреждением.
- 3.2 В состав Группы ХАССП входят работники согласно приказу Заведующего Учреждением.
- 3.3. Из числа членов группы ХАССП назначается координатор и технический секретарь.
- 3.4 При необходимости функции координатора и технического секретаря могут быть совмещены.
- 3.5 На заседание Группы ХАССП могут приглашаться специалисты любого подразделения Учреждения для более глубокого рассмотрения вопросов повестки дня.

### 4. ФУНКЦИИ

- 4.1 Координатор 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
- 4.2 обязанности технического секретаря входят:
  - организация заседаний группы;
  - регистрация членов группы на заседаниях;
  - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой
- 4.3 Группа ХАССП выполняет следующие функции:
  - Определение области распространения системы ХАССП и выделение структурных подразделений и сотрудников, участвующих в ее создании, внедрении и развитии.
  - Разработка Политики и систематическая оценка ее пригодности.
  - Планирование, контроль и оценка работ по созданию, поддержанию и совершенствованию системы ХАССП.

- Разработка (корректировка) блок схем производственных процессов, при необходимости планы производственных помещений.
- Разработка сведений о выпускаемой продукции.
- Рассмотрение и оценка разрабатываемых документов системы ХАССП.
- Оценка и анализ и рисков, вероятность реализации опасного фактора.
- Разработка, оценка и корректировка отчета ХАССП.
- Определение, оценка и совершенствование системы мониторинга контрольных (критических) точек в системе ХАССП.
- Периодическая проверка (не менее 1 раза в год) описаний продукции и производства
- Ежегодное рассмотрение и утверждение программы аудитов и анализ ее выполнения.
- Принятие корректирующих и предупреждающих действий, контроль их исполнения и оценка результативности.
- Планирование ресурсов для результативного функционирования системы ХАССП.
- Обеспечение вовлечения в деятельность по поддержанию системы ХАССП всех сотрудников Учреждения.

## 5 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ

5.1 Заседание Группы ХАССП проводятся по плану, разработанному координатором Группы ХАССП. Допускается проведение внеплановых заседаний по инициативе координатора Группы ХАССП или членов Группы ХАССП по согласованию с координатором.

5.2 Координатор на основании плана предстоящего заседания подготавливает необходимые материалы по повестке дня.

5.3 Материалы по повестке дня предоставляются членам Группы ХАССП не позднее 3-х дней до проведения заседания.

5.4 Члены Группы ХАССП представляют координатору свои замечания и предложения по материалам заседания не позднее 1 дня до заседания для включения их в решение.

5.5 Протокол заседаний и принятых решений готовит секретарь Группы ХАССП, утверждает Заведующий Учреждением, которая имеет право окончательной редакции решения Группы ХАССП. Протоколы хранятся у координатора Группы ХАССП, копия протокола передается исполнителю. Форма протокола заседания группы ХАССП -

**Приложение А.**

## 6. ПРАВА

Члены Группы ХАССП имеют право:

- давать рекомендации по формированию и реализации политики,
- инициировать решение любых проблем касающиеся безопасности производимой продукции,
- предлагать для рассмотрения на заседаниях Группы ХАССП любые вопросы, касающиеся повышения эффективности функционирования системы

ХАССП.

### **7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ**

7.1. Члены Группы ХАССП и привлекаемые к его работе специалисты Учреждения несут дисциплинарную ответственность:

- за неучастие без уважительной причины в заседаниях и не уведомление об этом заранее технического секретаря Группы ХАССП,
- за невыполнение поручений и решений Группы ХАССП.

7.2. Технический секретарь несёт дисциплинарную ответственность за несвоевременное оформление документов заседаний Группы ХАССП.

7.3. Координатор несет дисциплинарную ответственность за неисполнение обязанностей в соответствии с п.4.1.

**Дополнение к Приложению №2  
Форма протокола заседания группы ХАССП**

**Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.**

**Заседания группы пищевой безопасности**

**Присутствовали:**

**Члены группы:**

**Повестка дня:**

<b>Вопрос</b>	<b>Докладчик</b>

<b>Принятое решение</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Примечание</b>

Технический секретарь группы \_\_\_\_\_

Координатор группы \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 47

\_\_\_\_\_/Н.С. Лохова/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Должностная инструкция № \_\_\_\_\_

**Координатора рабочей группы по внедрению принципов ХАССП  
детский сад № 47**

**1. Общие положения**

1.1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим ГБДОУ № 47

**2. Координатор выполняет следующие функции**

2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки. 2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.

2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана. 2.4. Распределяет работу и обязанности.

2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.

2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.

2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

2.8. Доводит до исполнителей решение группы. 2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /



СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

\_\_\_\_\_  
/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 47

\_\_\_\_\_  
/Н.С. Лохова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Должностная инструкция № \_\_\_\_\_**

**Технического секретаря рабочей группы по разработке и внедрению  
принципов ХАССП в ГБДОУ детский сад № 47**

**1. Общие положения**

1.1. Технический секретарь назначается и освобождается от должности заведующим  
ГБДОУ № 47

1.2. Технический секретарь должен иметь высшее или средне-профессиональное  
образование без предъявления требований к стажу педагогической деятельности.

1.3. Технический секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору  
рабочей группы)

**2. Обязанности технического секретаря**

2.1. Организация заседаний рабочей группы

2.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.

2.3. Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

**С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Председатель профкома

Приложение №5

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 47

\_\_\_\_\_/Н.С. Лохова

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

### Должностная инструкция №

### Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в ГБДОУ детский сад № 47

#### 1. Общие положения

3.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим ГБДОУ № 47.

3.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу.

#### 2. Обязанности членов рабочей группы

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

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

А) Как будет использоваться продукт, а именно:

-готов ли к употреблению,

-требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.

Б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо.

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

2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.

Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

**С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:**

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 47

\_\_\_\_\_/Н.С. Лохова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **Должностная инструкция № \_\_\_\_\_ Ответственного за прием сырья в ГБДОУ детский сад № 47**

### **1. Общие положения**

- 1.1. На должность ответственного за прием сырья продуктового склада назначается лицо прошедшее стажировку.
- 1.2. Назначается и освобождается от должности заведующим ГБДОУ.
- 1.3. Непосредственно подчиняется медицинской сестре.
- 1.4. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.
- 1.5. Является материально ответственным лицом.

### **2. Обязанности ответственного за прием сырья**

- 2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.
- 2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.
- 2.3. Проверяет соответствие наименования продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.
- 2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра медицинской сестрой.
- 2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
- 2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
- 2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
- 2.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

### **3. Права ответственного за прием сырья**

- 3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты, получив для этого заключение медицинской сестры.
- 3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют

сопроводительным документам.

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

3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.

3.5. Не выдавать со склада продукты без соответствующих документов.

#### **4. Ответственность ответственного за прием сырья.**

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

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

СОГЛАСОВАНО:

Председатель профкома

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий ГБДОУ № 47

\_\_\_\_\_/Н.С. Лохова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **Положение о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 47**

### **I. Общие положения**

1. Настоящее Положение регламентирует деятельность бракеражной комиссии в ГБДОУ детский сад № 47 (далее – Учреждение).

2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 № 26, ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 09 декабря 2011г. №880.

3. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим организацию контроля за качеством питания воспитанников в Учреждения.

4. Решения, принятые бракеражной комиссией и не противоречащие законодательству Российской Федерации и уставу Учреждения, являются рекомендательными для работников Учреждения. Решения бракеражной комиссии, утвержденные распорядительным актом Учреждения, являются обязательными для исполнения всеми работниками Учреждения, имеющими отношение к организации питания воспитанников.

### **II. Цель и задача**

1. Целью бракеражной комиссии является обеспечение гарантий прав воспитанников на качественное питание в условиях Учреждения.

2. Для достижения поставленной цели бракеражная комиссия решает следующую задачу: осуществление контроля за организацией питания детей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Учреждении (оценка и принятие решений о пригодности продукции к реализации).

### **III. Функции бракеражной комиссии**

1. Проведение органолептической оценки степени готовности продукта.
2. Контроль выхода блюд в соответствии с массой порций, указанных в меню-раскладке; количества приготовленной пищи.
3. Ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции.

#### **IV. Права бракеражной комиссии**

Бракерая комиссия имеет право:

1. Периодически осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
2. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
3. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
4. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.

#### **VI. Состав бракеражной комиссии**

1. Численный состав бракеражной комиссии – не менее 3 человек.
2. Состав бракеражной комиссии утверждается распорядительным актом Учреждения сроком на один учебный год.

#### **VII. Организация деятельности бракеражной комиссии**

Бракерая подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией.

Бракерая комиссия проводит органолептическую оценку готовых блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус блюда) (приложение 1 к настоящему Положению).

Выход блюд контролируется путём определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций (приложение 2 к настоящему Положению) Результаты контроля оформляются ежедневно в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Результаты контроля регистрируются всеми членами бракеражной комиссии на момент проверки.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракерая комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

В журнале бракеража готовой кулинарной продукции указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Бракерая комиссия и каждый из её членов несут персональную ответственность за качественное проведение контрольных функций и достоверное отображение их результатов в учётной документации.

Бракерая комиссия имеет право вносить предложения руководителю Учреждения по вопросам организации питания воспитанников.

*Приложение 1 к Положению о бракеражной комиссии ГБДОУ детский сад № 47*

### **Методика органолептической оценки пищи**

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

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

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи.

Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда другие установить еще не удастся. Запах определяют при той температуре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запахов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

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

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре.

Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

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

#### **Оценка первых блюд**

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарезки овощей и других

компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных с

утративших форму нарезки). Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

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

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

### **Оценка вторых блюд**

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

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер нарезки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии

приготовления блюда. Например, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их пропеченности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

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

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

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

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



Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после запекания.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и масла.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и масло или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, непропеченные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

### **Инструкция по измерению объёма блюд**

Объём первых блюд устанавливается на основании ёмкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путём взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

## **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, 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);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- 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.

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

Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания **не допускается** использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

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

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

Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:

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

Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:

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

Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.

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

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

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

### Требования к составлению меню для организации питания детей

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1.

#### Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	0-3 мес.	4-6 мес.	7-12 мес.	1-2 г.	2-3г.	3-7 лет
Энергия (ккал)	115*	115*	110*	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
* в.т.ч. животный (%)	-	-	-	70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5*	6*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

#### Примечание:

\* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

\*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

**Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации  
питания детей в дошкольных образовательных организациях (г,  
мл, на 1 ребенка/сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста детей			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%	390	450	390	450
Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%	30	40	30	40
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9	11
Сыр твердый	4,3	6,4	4	6
Мясо (бескостное/ на кости)	55/68	60,5/75	50	55
Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.)	23/23/22	27/27/26	20	24
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	34	39	32	37
Колбасные изделия	-	7	-	6,9
Яйцо куриное столовое	0,5 шт.	0,6 шт.	20	24
Картофель: с 01.09 по 31.10	160	187	120	140
с 31.10 по 31.12	172	200	120	140
с 31.12 по 28.02	185	215	120	140
с 29.02 по 01.09	200	234	120	140
Овощи, зелень	256	325	205	260
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95	100
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9	11
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-	50
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40	50
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	60	80	60	80
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30	43
Макаронные изделия	8	12	8	12
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25	29
Масло коровье сладкосливочное	18	21	18	21
Масло растительное	9	11	9	11
Кондитерские изделия	7	20	7	20
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5	0,6

Какао-порошок	0,5	0,6	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2	1,0	1,2
Сахар	37	47	37	47
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4	0,5
Мука картофельная (крахмал)	2	3	2	3
Соль пищевая поваренная	4	6	4	6
Хим состав (без учета т/о)				
Белок, г			59	73
Жир, г			56	69
Углеводы, г			215	275
Энергетическая ценность, ккал			1560	1963

**Примечание:**

1 при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания  $\pm 5\%$ ;

2 - при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3- доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

4- % отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд;

5- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья (разрешенного для использования в питании детей в ДООУ, поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8- допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов  $\pm 10\%$ ;

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности



питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях (Приложение 8).

При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3.

Таблица 3

**Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %**

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8-10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
Завтрак (20-25%) 2 завтрак (5%) Обед (30-35%) Полдник (10-15 %) Ужин (20-25 %) 2 ужин - (до 5 %) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20-25 %) 2 завтрак (5%) обед (30-35 %) полдник (10-15 %)	завтрак (20-25 %) 2 завтрак (5%) обед (30-35%) Полдник (10-15%)* / или уплотненный полдник (30- 35%) Ужин (20-25 %)*  * вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Таблицей 4. 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.

Таблица 4

Приложение N 12  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Примерное меню (образец)**

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	N рецептуры
			Б	Ж	У			
День 1								
завтрак:								
...								
обед:								
...								
Итого за первый день:								
День 2								
завтрак:								

...								
-----	--	--	--	--	--	--	--	--

обед:								
...								
Итого за второй день:								
... и т.д. по дням								
Итого за весь период								
Среднее значение за период								
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности								

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Таблицы 5.

### Технологическая карта

Технологическая карта N \_\_\_\_\_ Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Приложение N 6  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления: \_\_\_\_\_

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Таблице 6.

Таблицы 6  
Приложение N 13  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

#### Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250	400-500
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350	450-600

1. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании

детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

2. При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам в Таблице 7.

Таблица 7  
Приложение N 14  
к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному у рациону или исключит ь
		белки, г	жиры, г	углеводы, г	
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло + 6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло + 4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло + 9 г

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло + 13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло - 11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло - 6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло - 8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло - 20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло - 13 г
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло - 3 г
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло + 9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло - 5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

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

2. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципам лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

3. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) определяется временем пребывания детей и режимом работы дошкольной образовательной организации.

При 8 – 10 - часовом пребывании детей организуется 3-4-разовое питание, при 10,5 - 12- часовом - 4-5-разовое питание, при 13 - 24-часовом - 5 - 6-разовое питание. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

4. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом.

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

№ п/п	Наименование объекта производствен ного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодич ность производ ственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля	
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырь е и комп о нент ы	Требования к упаковке и маркировке	Каждая партия сырья и компонен тов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции	
			- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно- сопроводитель ной документации			
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации			СанПин 2.4.1.3049-13
			-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов(объем, информации, наличие текста на русском языке и т.д.)			Технические регламенты на соответствующие виды продукции

2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
---	---	---------------------------	--	---	--

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

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

Определены требования к идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

Требования к идентификации молока и молочной продукции (*Таблица 1*).

Требования к идентификации соков и соковой продукции (*Таблица 2*).

Требования к идентификации мяса и мясной продукции (*Таблица 3*).



## Правила идентификации молока и молочной продукции

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

1. На каждой единице упаковки молока или молочной продукции должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:
  - а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
  - б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
  - в) номер партии молока или молочной продукции;
  - г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
  - д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
  - е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока – для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).
2. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим: «ацидофилин», «масло из коровьего молока», «молоко», «пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко» "питьевое молоко", «ряженка» «сгущенное с сахаром цельное молоко» «сгущенное с сахаром обезжиренное молоко», «сладкосливочное масло», «сливочное масло», «сметана», «сухое цельное молоко», «сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые» «сыр», «творог», «творожная масса»

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

## Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

---

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

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

	недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.			
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая производственная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют.	сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.	от светло-желтого до желтого, равномерный.
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, высокоуго или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая производственная форма	однородная, эластичная, пластичная. Глазки крупные, средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют.	для сыров с высокой температурой второго нагревания - сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой.
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентраты и-рованные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая   жидкость	сладковато-солончатый вкус, свойственный топленому молоку	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаем	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с

		ых кристалло в молочног о сахара. Допускает ся мучнистая консистен ция и незначите льный осадок лактозы на дне тары при хранении	сахаром, подвергнутого дополнительной  термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	кофе и какао - коричневый
--	--	---	---	------------------------------

Таблица 2

### Правила идентификация соков и соковой продукции

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

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

2. наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;

3. наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокодержашего напитка.

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

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

Таблица 3

### Правила идентификация мяса и мясной продукции

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

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

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта	Единица измерения	Допустимый уровень	Примечание
1	2	3	4
Белок	г, не менее	12	
Жир	г, не более	18	
Поваренная соль	г, не более	1,2	

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 47 Московского района Санкт-Петербурга

	Крахмал	г, не более	3	
	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	
	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

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

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

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

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

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

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

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение N 12](#)), который хранится в течение года.

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

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 ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ([Приложение N 13](#)), который хранится в течение года.

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

4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

6. 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°C.

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

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 15).

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

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевой продукции	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	7	8	9

**Примечание:**

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

Дата и час поступления продовольст- венного сырья и пищевых продуктов	Наимено- вание пищевых продуктов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответст- венного лица	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

**Примечание:**

\* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Журнал**

**учета температурного режима в холодильном оборудовании**

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в о С)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в кладовой**

	Наименование кладовой	'   Месяц/дни: (Ъ в °С)											
		1	2	3	4	5							

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

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

### **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций

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

2. Контроль за техническим состоянием оборудования регистрируется в Журнале технического контроля оборудования пищеблока (*Приложение 18*).

При оснащении производственных помещений предпочтение отдается современному холодильному и технологическому оборудованию. Ежегодно перед началом учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. (*Приложение 19*).

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

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

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

6. 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.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

-компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

-кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

8. 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.

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

Пищевые отходы не допускается выносить через производственные помещения пищеблока.

10. 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.

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

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

13. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

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

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

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

18. 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.



19. 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°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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.

20. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) 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.

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

22. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных 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°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

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

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

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

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

25. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

ОБРАЗЕЦ ПЕРЕЧЕНЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
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

\*\*\*Группа ХАССП составляет перечень имеющегося оборудования пищеблока по прилагаемому образцу.

**Журнал учета технического обслуживания и ремонта холодильного  
оборудования и оборудования пищеблока**

Дата	Наименование, вид (марка) оборудования	Вид ТО. Должность, фамилия проводившего ТО и ремонт оборудования	Выявленные недостатки и неисправности, замечания; оценка полноты и качества ТО и ремонта. Заключение о работоспособности оборудования	Роспись

### **Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды**

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

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

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

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

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

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

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

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

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

9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 С)

с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

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

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

18. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

### **Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

Обработка сырых и вареных продуктов осуществляется согласно требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

1. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

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

3. 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.

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

5. 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.

6. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре  $250-280^{\circ}\text{C}$  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; рыбу (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  $+75^{\circ}\text{C}$  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  $180-200^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре  $220-280^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре  $180-200^{\circ}\text{C}$  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 (растапливаться 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.

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

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

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

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

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

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

11. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

11.1. 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.

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

11.1.3. 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).

11.1.4. 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.

11.1.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

11.1.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

12. 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.

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

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . 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  $4 \pm 2$  С.

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

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

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

17. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация 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 в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения N 22), который хранится один год.

18 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложения N 23). 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.

19. 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°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:  
-использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 22;



-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); 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.

21. 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 кипяченной 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.

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

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

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

**Примечание:**

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### **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%).

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

## **Меры по предотвращению перекрестного загрязнения**

### **Общие требования**

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

#### **Микробиологическое перекрестное загрязнение**

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

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

#### **Управление аллергенами**

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

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

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

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

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

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

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

### **Физическое загрязнение**

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

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

**Схема расположения и перечень оборудования на пищеблоке  
(кухня, кладовая) детский сад №47**



### **Правила мытья посуды, оборудования, инвентаря**

Для мытья кухонной посуды должны быть установлены металлические ванны с подводкой к ним горячей и холодной воды. В месте присоединения к ванне канализации предусматривается воздушный разрыв.

#### **Режим мытья кухонной посуды пищеблока.**

- Удаление остатков пищи.
- Мытье горячей водой с температурой не ниже 40С добавлением 1% р-ра кальцинированной соды, 0,5% р-ра средства «Прогресс» или других моющих средств, разрешённых МЗ.
- Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65С с помощью шланга с душевой насадкой.
- . Просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

#### **Обработка ветоши для мытья посуды, столов (2 способа).**

**1 способ:** использованную ветошь собирают в ёмкость «Использованная ветошь», замачивают в 0,015% р-ре део-хлора, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

**2 способ:** в конце смены ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания в 2% р-ре соды, прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

#### **Требования к инвентарю**

Посуда не должна быть обита.

Разделочные доски должны быть с гладкой поверхностью. Весь инвентарь должен быть промаркирован.

Должны быть выделены ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств, для чистой и использованной ветоши, для уборки помещений.

Должна быть мерная посуда для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов. Металлический инвентарь после мытья следует прокалывать в духовом шкафу.

Мясорубки после использования разбирают, моют, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Мелкий деревянный инвентарь: разделочные доски, лопатки, мешалки и др. – после мытья горячей водой (40С) с добавлением моющих средств (кальцинированная сода, «прогресс» и др.) должны обрабатываться горячей водой не ниже 65С, а затем просушиваться на решетчатых стеллажах.

Скоблить металлическими щётками металлическую кухонную посуду не разрешается.

**Освободить посуду от пригорания необходимо с помощью кипячения раствором соды.**

Пищеварочные котлы моются в горячей воде 40С с добавлением разрешённых моющих средств и ополаскиваются горячей водой не ниже 65С.

Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

**Пищевые отходы, кухонные отходы и остатки собираются в плотно закрытые металлические баки или вёдра не более чем на 2/3 объёма и хранятся изолированно от производственных и складских помещений.**

**По окончании работы их надо очищать и промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем споласкивать горячей водой и просушивать.**

### Правила подачи готовых блюд

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С;

Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С.

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

Повторный разогрев блюд **не допускается.**

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

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

**Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в кладовой**

Планируема я дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Помещение (оборудование, инвентарь)	Фактическая дата проведения	ФИО и подпись исполнителя

### **Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

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 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.

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.

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. Рекомендуется 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 дошкольных образовательных организациях (группах), 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.

11. В дошкольной образовательной организации должны проводиться 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.

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

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

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение 7.4.1).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

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

6. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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

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

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель дошкольной образовательной организации 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 дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) или инструктор по гигиеническому воспитанию осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## **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, исключаящие 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.



**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата проведения работы	Вид работы, № акта выполненных работ	Личная подпись ответственного лица

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации.

### **Требования к устройству и содержанию помещений**

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»,

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

Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами (Схема пищеблока).

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

В цехах для приготовления холодных блюд, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

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

Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфекционных средств.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция (Приложения

3.7. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Не допускается проведение дезинсекционных или дератизационных работ непосредственно персоналом организации.

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

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

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

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

Не допускается проведение ремонтных работ при эксплуатации пищеблока организации.

### **Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке**

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху - ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

5. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

### **Инструкция по проведению генеральной уборки в 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 дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.
8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

### **Правила витаминизации блюд**

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем инструктора по гигиеническому воспитанию (при его отсутствии иным ответственным лицом) 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 в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

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.

Данные о витаминизации блюд заносятся инструктором по гигиеническому воспитанию в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

### **Правила личной гигиены работников пищеблока**

Работники пищеблока организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

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

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб



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

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

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью  
пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистра ции обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

				дата
				Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
				Журнал бракеража сырой продукции
				Журнал бракеража скоропортящейся продукции
				Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
				Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
				Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
				Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
				Журналы контроля здоровья персонала
				Журнал учета включения бактерицидной лампы
				Журнал учета дезинфекции и дератизации
				Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)
				Журнал бракеража готовой продукции
				Журнал контроля готовой продукции
				Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
				Примечание

**Мониторинг журналов контроля ответственными**  
**Журнал мониторинга по программе ХАССП**

Приложение 42

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников  
пищеблока (в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность	Месяц/дни <*>:		
			1	2	3
1.					
2.					

Приложение N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал здоровья персонала**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:						
			1	2	3	4	5	6	7
1.									
2.									
3.									

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*\*\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л -больничный лист.

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

Дата	Наименование мероприятия			
	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока	Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке	Соблюдение графика генеральной уборки

## Пример рабочего листа ХАССП

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

ККТ	Контроль					Мониторинг			Корректирующие действия			Процедура оценки эффективности	
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемый показатель	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	Корректирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ		
ККТ 1.1	Наименование	Физический, биологический, химический											

### Блок-схема приготовления блюд





Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ детский сад № 47  
/Н.С. Лохова

### График уборок на пищеблоке

#### Ежедневная уборка

Полы, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников	Уборка влажным способом с применением моющего средства (50 мл на 10 литров воды) или 2% мыльно-содовым раствором (200г. на 10л. воды).
Рабочие столы	Моют горячей водой с моющим средством 50 мл. на 10 литров воды или 2% мыльно-содовым раствором (200г. на 10л. воды).
Производственные столы для сырой продукции	В конце рабочего дня моют с применением моющего и дезинфицирующего средства 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 литров 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 литр воды)
Моечные ванны, раковины	<b>Чистят дважды в день щетками с использованием моющего средства «Санокс», нанесенным на поверхность, через 2-3 минуты тщательно смывается, и дезинфекционного средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).</b>

#### Еженедельная уборка

(с применением моющего средства 50 мл на 10 литров воды или 2% мыльно-содового раствора (200г. на 10л. 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 плитусов в кухне и в овощном цехе

**Генеральная уборка** всех помещений и оборудования проводится **один раз в месяц (последняя пятница каждого месяца)** с применением моющего и дезинфицирующего средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

Утверждаю:  
Заведующий ГБДОУ  
детский сад № 47  
\_\_\_\_\_/Н.С. Лохова/

### График уборок 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 месяц (последняя пятница каждого месяца)** с применением моющего и дезинфицирующего средства с концентрацией рабочего раствора 0,015% (1 таблетка на 10 л. воды).

**График выдачи питания**

**Форма перечня регистрационно-учетной документации**

№ п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо	Место хранения и срок хранения по заполнению
	2	3	4
1	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 12)	Кладовщик	Склад, 1 год
2	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 13)	Кладовщик	Склад, 1 год
3	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 14)	Кладовщик	Склад, 1 год
4	Журнал учета температуры и влажности в кладовой (Приложение 15)	Кладовщик	Склад, 1 год
5	Журнал учета технического обслуживания холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 18)	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего хозяйством
6	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 21)	Медицинская сестра диетическая	Медицинский кабинет, 1 год
7	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 22)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 1 год
8	Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в кладовой (Приложение 28)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 1 год
9	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 33)	Заведующий хозяйством	Кабинет заведующего хозяйством, 3 года
10	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 39)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 3 года
11	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 41)	Кладовщик	Склад, 1 год
12	Журнал мониторинга по программе ХАССП (Приложение 42)	Заведующий ДОУ	Кабинет заведующего ДОУ, 1 год

[Введите текст]

13	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (в т.ч. связанных с раздачей пищи (Приложение 44)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 1 год
14	Журнал здоровья персонала (Приложение 45)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 1 год
15	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 46)	Медицинская сестра	Медицинский кабинет, 1 год

**ПЛАН ПОМЕЩЕНИЯ БЛОКА ПИТАНИЯ (КУХНИ, ПРОДУКТОВЫЙ  
СКЛАД)**

