

*Приложения к программе производственного контроля  
МБДОУ детский сад № 7*

*Приложение № 1*

**Перечень основных нормативных правовых актов в сфере  
обеспечения питания детей в образовательных организациях**

- \*Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- \*Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- \*Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- \*Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
- \*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- \*СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- \*СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- \*СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (СОУГО -19)»
- \* СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»
- \* МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся о бщео бр аз ов ательных организаций»
- \* МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- \* Письмо «О типовых меню, разработанных с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- \* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- \* Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»
- \* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 880)
- \* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 881)
- \* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 882)

- \* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (Утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 года № 883)
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 67)
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 года № 68)
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (Принят решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 года № 58)
- Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»
- Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников »)
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания г.Уфа 2015г

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 7 муниципального образования Динской район  
(МБДОУ детский сад № 7 муниципального образования Динской район)**

ст. Динская, ул. Кирова, д. 95 б

тел: 8(86162)5-93-31,5-94-06

ИНН - 2330040012 КПП – 233001001

---

**ПРИКАЗ**

16.08.2021

№ 66 – ОД

**«Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля в МБДОУ детский сад № 7»**

В целях обеспечения выполнения требований Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Обязанности по организации и осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил МБДОУ возложить на заведующего хозяйством Присяжную Е.С.

- Контроль внутренней отделки помещения (санитарно-техническое состояние) – заведующий хозяйством Присяжная Е.С.

2. Обязанности по безопасности, входной контроль, поступающей в организацию пищевой продукции, наличие документов об оценке соответствия (декларации, сертификаты соответствия) возложить на кладовщика Иванченко И.В.

3. Контроль по организации показателей образовательного процесса: режим дня, расписание занятий, учебная нагрузка возложить на старшего воспитателя Григоренко Н.В,

4. Ответственным за осуществление производственного контроля назначить врача Алексееву З.В.:

- организация лабораторных и инструментальных исследований;
- контроль питьевого режима детей;

- организация медицинских осмотров детей и персонала, вакцинация, гигиеническое обучение и аттестация, контроль соблюдения личной гигиены.

5. Выполнение Программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность возложить на врача Алексееву З.В. и заведующего хозяйством Присяжную Е.С.

Заведующий МБДОУ  
детский сад № 7

Огренич И.А

С приказом ознакомлены:

Врач Алексеева З.В –

Заведующий хозяйством Присяжная Е.С. –

Старший воспитатель Григоренко Н.В. –

Кладовщик Иванченко И.В. –

**«Должностная инструкция ответственного за осуществление  
производственного контроля»**

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ППО  
\_\_\_\_\_ Рутченко М.А.  
«16» августа 2021

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МБДОУ д/с № 7  
\_\_\_\_\_ Огренич И.А.  
«16» августа 2021

**ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящая должностная инструкция разработана в целях обеспечения выполнения требований Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

1.2. Данная должностная инструкция определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, устанавливает права и ответственность участников производственного контроля, регламентирует документацию по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад № 7 предусматривает проведение администрацией и ответственными лицами, закрепленными приказами заведующего дошкольным образовательным учреждением (комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции), наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением работниками, участвующими в осуществлении процесса питания, законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания воспитанников детского сада, а также локальных актов дошкольного образовательного учреждения, включая приказы, распоряжения и решения педагогических советов.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

## 2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ И ФУНКЦИИ

2.1. Основной целью производственного контроля организации и качества питания в ДООУ является оптимизация и координация деятельности всех служб (участников) для обеспечения качества питания в дошкольном образовательном учреждении.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов

ДООУ в части организации и обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении;

- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания;
- совершенствования механизма организации и улучшения качества питания в дошкольном образовательном учреждении

## 3. ОБЯЗАННОСТИ

3.1 Обязанности по организации и осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил МБДОУ возлагается на заведующего хозяйством – производится контроль внутренней отделки помещения (санитарно-техническое

3.2 Обязанности по безопасности, входной контроль, поступающей в организацию пищевой продукции, наличие документов об оценке соответствия (декларации, сертификаты соответствия) возлагаются на кладовщика.

3.3 Контроль по организации показателей образовательного процесса: режим дня, расписание занятий, учебная нагрузка возложить на старшего воспитателя.

3.4 Ответственным за осуществление производственного контроля назначается врач:

- организация лабораторных и инструментальных исследований;
- контроль питьевого режима детей;
- организация медицинских осмотров детей и персонала, вакцинация, гигиеническое обучение и аттестация, контроль соблюдения личной гигиены.

3.5 Выполнение Программы ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей

в организациях, осуществляющих образовательную деятельность возлагают на врача и заведующего хозяйством ДООУ.

Заведующий МБДООУ создаёт условия для организации качественного питания воспитанников и несет персональную ответственность за организацию питания детей в МБДООУ.

#### 4. ПРАВА УЧАСТНИКОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

4.1. При осуществлении производственного контроля, проверяющее лицо имеет право:

- знакомиться с документацией в соответствии с должностными обязанностями работника дошкольного образовательного учреждения, его аналитическими материалами;
- изучать практическую деятельность работников, принимающих участие в организации питания в ДООУ, через посещение пищеблока, групповых помещений, наблюдение за организацией приема продуктов у поставщика, за организацией хранения продуктов, процессом приготовления питания, процессом выдачи блюд из пищеблока в группы, организацией питания воспитанников в группах, других мероприятий с детьми по вопросам организации питания, наблюдение режимных моментов;

- делать выводы и принимать управленческие решения.

4.2. Проверяемый работник ДООУ имеет право:

- знать сроки контроля и критерии оценки его деятельности;
- знать цель, содержание, виды, формы и методы контроля;
- своевременно знакомиться с выводами и рекомендациями проверяющих лиц;
- обратиться в комиссию по трудовым спорам при несогласии с результатами административного контроля.

#### 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

5.1. В ДООУ должны быть следующие документы по вопросам организации питания:

- Положение об организации питания в ДООУ;
- Программу о производственном контроле в ДООУ;
- договоры на поставку продуктов питания;
- Гигиенический журнал (сотрудники);
- основное 2-х недельное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- ежедневное меню с указанием выхода блюд;
- Ведомость контроля за рационом питания детей (Приложение N13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Документ составляется каждые 7-10 дней, а заполняется ежедневно.
- Журнал учета посещаемости детей;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (в соответствии с СанПиН);
- Журнал учета калорийности (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- Журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования.

#### 5.2. Перечень приказов:

- Об утверждении и введении в действие программы производственного контроля;
- О введении в действие примерного 2-х недельного меню для воспитанников дошкольного образовательного учреждения;
- О контроле за организацией питания;
- Об утверждении режима питания.

5.3. Журналы в бумажном виде должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения. Возможно ведение журналов в электронном виде.

С инструкцией ознакомлены:

Врач Алексеева З.В –

Заведующий хозяйством Присяжная Е.С. –

Старший воспитатель Григоренко Н.В. –

Кладовщик Иванченко И.В. –

#### **Приложение № 4. Примерный перечень контрольных критических точек**

**Физические** - мелкие вредители (крысы, насекомые и т.д.), а также продукты их жизнедеятельности; посторонние попадания от персонала (ногти, волосы и т.д.); мелкие части оборудования (открутившиеся гайки, выпавшие болты и т.д.).

**Микробиологические** - разнообразные дрожжи, бактерии, чьи токсины способны повлиять на безопасность продукта на каждом этапе производства и навредить конечному потребителю.

**Химические** - остатки моющих средств, веществ по борьбе с вредителями, материалов для обслуживания производства и прочее.

Представленный список не является исчерпывающим. На пищеблоке БДОУ может присутствовать гораздо больше критических точек.

#### **Приложение № 5**

**Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье**

**Опасный фактор** - любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

Биологическими опасными факторами могут быть бактерии, паразиты, вирусы или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

Химические риски разделяют на 3 группы.

1. Ненамеренно попавшие в пищу химикаты

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

**Физическими опасными факторами могут быть физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку. Например: стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.**

# Приложение № 6 Примерный протокол лабораторных исследований.

к протоколу № 2619.2Д от 16.10.2019

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"  
Усть-Лабинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"  
АККРЕДИТОВАННЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Код образца (пробы): 2619.2Д

Юридический адрес: 350000, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашилевская, 56/1/61/1  
Телефон, факс: 8-861-626-27-34  
Фактический адрес: 352330 Краснодарский край г. Усть-Лабинск ул. Островского дом 115  
Адрес проведения испытаний: 353200 Краснодарский край ст. Динская ул. Кирпичная дом 55 а помещение 1-37 46 58-75

Аттестат аккредитации № RA.RU.514335 от 09.09.2015 г.

## ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 2619.2Д от 16.10.2019

Наименование пробы (образца):  
*Вода питьевая - централизованное водоснабжение :  
тащелбок, в/к мочевой кухонной посуды*  
Заказчик и его юридический адрес:  
*ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Высокском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах  
Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашилевская, д. 100*  
Дата и время отбора пробы (образца): *15.10.2019 11 ч. 20 мин.*  
Дата и время доставки пробы (образца): *15.10.2019 13 ч. 00 мин.*  
Кем отобрана проба: *пом. врача по ОГ Шурьгина М.М.*  
Цель отбора: *Плановый контроль*  
Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого отбирались пробы (образцы):  
*Б/ПОУ №7 МО  
Краснодарский край, Динский район, Динской с/п, ст-ца Динская, ул. Кирова 95 Б*  
Объект, где производился отбор пробы (образца):  
*Б/ПОУ №7 МО  
Краснодарский край, Динский район, Динской с/п, ст-ца Динская, ул. Кирова 95 Б*  
*в/к мочевой инвентаря*  
Кол пробы (образца): *2619.2Д*  
НД на методику отбора: *ГОСТ Р 56237-2014*  
НД на объем лабораторных испытаний и их оценку:  
*СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения"*

Дополнительные сведения:  
Лицо ответственное за составление данного протокола:  
*Биолог Зубченко Н.В.*

Микробиологическая лаборатория					
Дата начала испытания: 15.10.2019					
Дата окончания испытания: 16.10.2019					
№ п/п	Определяемые показатели	Результаты испытаний	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы испытаний
1	ОКБ	Не обнаружено	не доп.	в 100 мл	МУК 4.2.1018-01
2	ТКБ	Не обнаружено	не доп.	в 100 мл	МУК 4.2.1018-01
3	ОМЧ	1	50	КОЕ в 1 мл	МУК 4.2.1018-01
Ф.И.О., должность сотрудника, ответственного за проведение испытаний					Подпись
Врач-бактериолог Круглая Н.П.					<i>[Подпись]</i>

Руководитель (начальник) ИЛЦ  
Усть-Лабинского филиала ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"

*[Подпись]* Н.В. Соболевская

М.П.

**Приложение № 7 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»**

Ф.И.О	Должность	Периодичность прохождения медицинского осмотра	Периодичность прохождения Гигиенической аттестации

**Приложение № 8 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

***Приложение № 9 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»***

Мероприятия по надзору проводятся на основании соответствующего распоряжения руководителя (заместителя руководителя) Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее по тексту - Служба).

Распоряжение состоит из констатирующей и распорядительной частей.

В констатирующей части указываются основания для издания распоряжения:

- для плановых мероприятий - утвержденный план проверок;
- для внеплановых мероприятий - основания, предусмотренные настоящим

регламентом.

В распорядительной части указываются:

- номер и дата распоряжения о проведении мероприятий по надзору;
- наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору осуществляется Службой;

- должность, фамилия, имя и отчество должностного лица, которому поручается проведение проверки, а в случае назначения комплексной проверки

- должности, фамилии, имени и отчества руководителя проверки и должностных лиц, входящих в состав группы;

наименование юридического лица или фамилия, имя и отчество индивидуального предпринимателя без образования юридического лица, в отношении которого назначаются мероприятия по надзору, а также его юридический адрес (адрес его фактического местонахождения);

- цель, задачи и предмет проведения мероприятий по надзору;
- сроки проведения мероприятий по надзору;
- подпись руководителя (заместителя руководителя) Службы или руководителя (заместителя руководителя) территориального органа Службы, утвердившего распоряжение, с указанием его фамилии;

- иные сведения, предусмотренные законодательством Российской Федерации.

По результатам мероприятий по надзору должностным лицом (лицами) Службы или ее территориальных органов, осуществляющим проверку, составляется акт установленной формы в двух экземплярах.

Акт состоит из вводной и описательной частей.

Вводная часть акта должна содержать следующую информацию:

- дата, время, место составления акта;
- наименование территориального органа Службы или указание на то, что мероприятие по надзору проводилось Службой;

- дата и номер распоряжения, на основании которого проведено мероприятие по надзору;

- должность, фамилия, имя, отчество должностного лица (руководителя и членов

- проверяющей группы), проводившего мероприятия по надзору;
- дата, время и место проведения мероприятий по надзору;
- полное наименование проверяемого юридического лица или фамилия, имя, отчество проверяемого индивидуального предпринимателя без образования юридического лица;
- фамилия, имя, отчество и должность представителя проверяемого юридического лица или индивидуального предпринимателя без образования юридического лица, присутствовавшего при проведении мероприятий по надзору.

Описательная часть должна содержать информацию о результатах проведенных мероприятий по надзору, выявленных нарушениях законодательства Российской Федерации в установленной сфере деятельности Службы, о должностных лицах, на которых возлагается ответственность за совершение выявленных нарушений.

К акту прилагаются акты об отборе образцов (проб) продукции, взятых должностными лицами Службы или ее территориальных органов, протоколы (заключения) проведенных исследований (испытаний), экспертиз, объяснения работников, на которых возлагается ответственность за нарушение обязательных требований, и другие документы или их копии, связанные с результатами мероприятий по надзору.

**Приложение № 10 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)»**

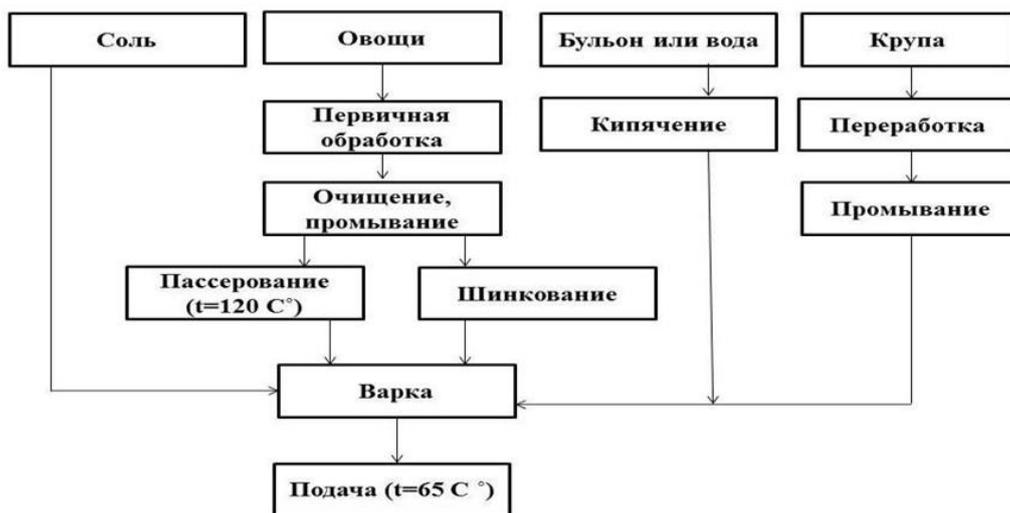
Технологический процесс предприятия общественного питания - это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.

Блок-схема представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта.

При построении блок-схемы блюд разделяют на:

- первые блюда,
- вторые блюда,
- хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия и т.д.;
- напитки.

**Блок-схема  
технологического процесса приготовления первых блюд**



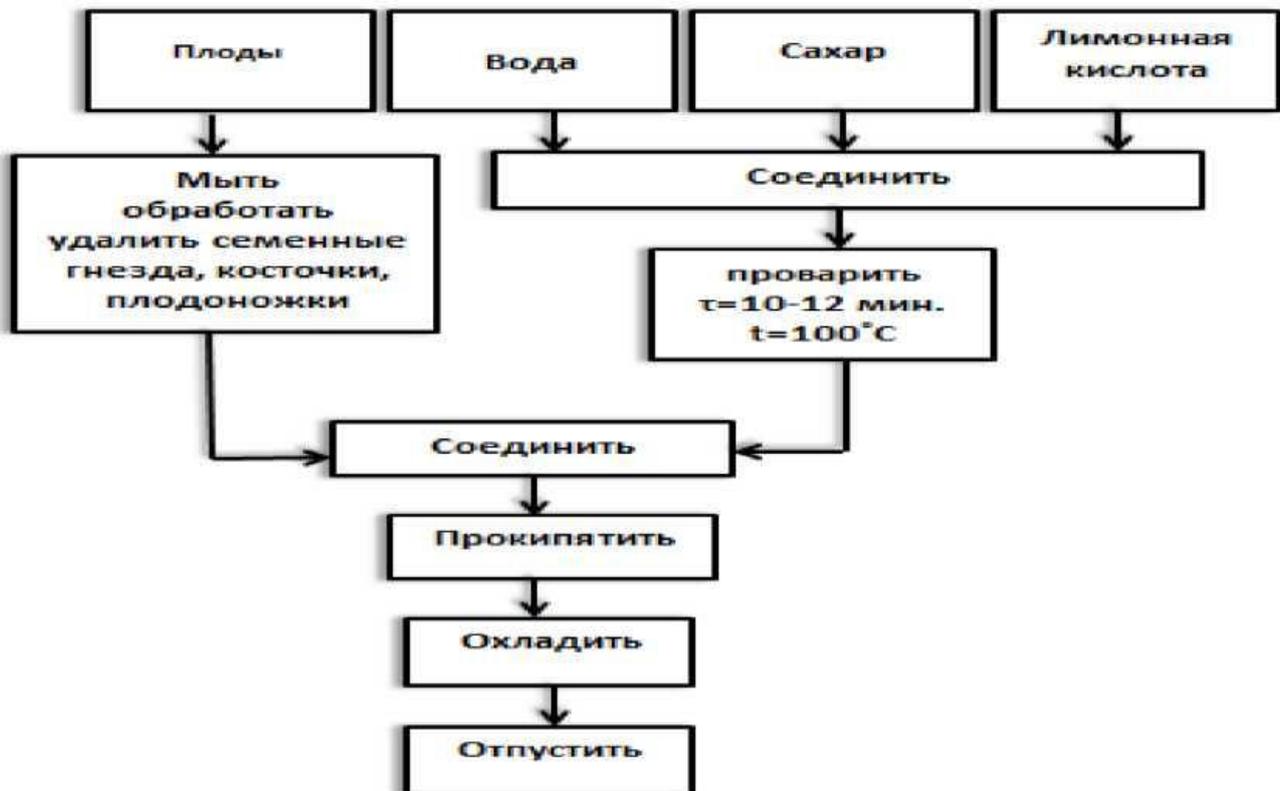
**Блок-схема  
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления кондитерских изделий**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления напитков**



### **Приложение № 11 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	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 производственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

### **Приложение № 12 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»**

1. Отказывайте в приемке в вашу организацию продуктов без документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2. Такая продукция может содержать недопустимые уровни химических и биологических опасностей, создавая угрозу для здоровья работников и потребителей.

3. Следите за сроками годности и условиями хранения принимаемой продукции, в том числе за процессами транспортировки.

4. Такая продукция могла испортиться в процессе транспортировки, что создает угрозу для здоровья потребителей.

5. Планируйте количество поставок скоропортящихся пищевых продуктов. (кондитерские изделия, колбасные изделия, молоко и молочная продукция и др.).

6. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объему имеющегося исправно работающего холодильного оборудования.

7. Следите за процессом выгрузки пищевых продуктов.

8. Не допускайте складирования пищевых продуктов в неполюженном месте. Пищевая продукция до поступления на кухню все время должна находиться в условиях хранения, определенных ее производителем

## **Приложение № 13 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»**

### **Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря**

1. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в 1-ой ванне с горячей водой (50<sup>0</sup>С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65<sup>0</sup>С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу.

3. Мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

## **Приложение № 14 «Инструкция по обработке столовой посуды»**

### **Инструкция по обработке столовой посуды**

1. 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.

2. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

3. 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.

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

5. 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.

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

**Приложение № 15 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»**

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

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

№	НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕПАРАТА	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ
1	« ОКА-ТАБ»	Поверхности в помещениях ( пол, стены, двери и тд), жесткая мебель, мусоросборники, столовая посуда без остатков пищи, предметы для мытья посуды, санитарно - техническое оборудование, уборочный инвентарь	Поверхности в помещениях протираются р-ром 0,015% ( 1 таб - 10 л воды), время обеззараживания 60 мин, Посуда столовая- погружение в 0,015% р-р на 15 мин Предметы для мыть посуды - погружение в 0,1 % р-р на 120 мин Санитарно-тех оборудование - двухкратное протирание с интервалом 15 мин 0,03% р-ром Уборочный инвентарь-замачивание в 0,3% р-ре
2	Доместос	Для дезинфекции санитарно - технического оборудования, поверхностей	Дезинфекция ванн, раковин, унитазов проводят путем нанесения неразбавленного средства на поверхность (2 раза в день) на 15 мин, Для пола - 4 колпачка на 5 литров воды (протирание).
3	Жавель- Син	Поверхности в помещениях ( пол, стены, двери и тд), жесткая мебель, мусоросборники, столовая посуда без остатков пищи, предметы для мытья посуды, санитарно - техническое оборудование, уборочный инвентарь	Поверхности в помещениях протираются р-ром 0,015% ( 1 таб - 10 л воды), время обеззараживания 60 мин, Посуда столовая- погружение в 0,015% р-р на 15 мин Предметы для мыть посуды -

## Приложение № 16 «Журнал учета работы бактерицидной установки(лампы)»

дата	ВИД	время	КОЛ-ВО ЧАСОВ	ИТОГО	ПОДПИСЬ

## Приложение № 17 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

к протоколу № 202.3Д от 14.10.2019

Код образца (пробы): 202.3Д					
Санитарно-гигиеническая лаборатория					
Дата начала испытаний: 08.10.2019					
Дата окончания испытаний: 14.10.2019					
№ п/п	Описательные показатели	Результаты испытаний	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы испытаний
1	Кадмий	менее 0,1	не более 2	мг/кг	МУ 08-47/203
2	Мышьяк	менее 0,02	не более 2	мг/кг	МУ 08-47/203
3	Ртуть	менее 0,125	не более 2,1	мг/кг	МУ 2098-79
4	Свинец	менее 0,2	не более 32	мг/кг	МУ 08-47/203
5	Гексахлорциклопентан (альфа, бета, гамма-изомеры)	менее 0,005	не более 0,1	мг/кг	МУ 1766-77
6	ДДТ и его метаболиты	менее 0,005	не более 0,1	мг/кг	МУ 1766-77
Ф.И.О., должность сотрудника, ответственного за проведение испытаний					Подпись
Химик-эксперт Першина Т.А.					

Код образца (пробы): 202.3Д					
Микробиологическая лаборатория					
Дата начала испытаний: 08.10.2019					
Дата окончания испытаний: 11.10.2019					
№ п/п	Описательные показатели	Результаты испытаний	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы испытаний
1	Индекс БГКП	100	не более 10	кл в 1 г	МР №ФЦ/4022
2	Патогенные бактерии, в т.ч. сальмонеллы	Не обнаружено	не допускается	в 1,0 г	МР №ФЦ/4022
3	Индекс энтерококков	1	не более 10	кл в 1 г	МР №ФЦ/4022
Ф.И.О., должность сотрудника, ответственного за проведение испытаний					Подпись
Врач-бактериолог Крутая Н.П.					

Код образца (пробы): 202.3Д					
Паразитологическая лаборатория					
Дата начала испытаний: 08.10.2019					
Дата окончания испытаний: 08.10.2019					
№ п/п	Описательные показатели	Результаты испытаний	Гигиенический норматив	Единицы измерения	НД на методы испытаний
1	Яйца и личинки гельминтов	Не обнаружено	не допускается	в 1 кг	МУК 4.2.2661-10
2	Цисты патогенных кишечных простейших	Не обнаружено	не допускается	в 1 кг	МУК 4.2.2661-10
Ф.И.О., должность сотрудника, ответственного за проведение испытаний					Подпись
Фельдшер-лаборант Прудко И.А.					

Руководитель (подпись) И.П.И.  
Усть-Лабинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"  
И.В. Соболевская  
м.п.



Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека  
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"  
Усть-Лабинский филиал ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае"  
АККРЕДИТОВАНЫЙ ИСПЫТАТЕЛЬНЫЙ ЛАБОРАТОРНЫЙ ЦЕНТР

Юридический адрес:  
350000, г. Краснодар, ул. Гоголя/Рашпилевская, 56-1/61/1  
Телефон, факс: 8-861-626-27-34  
Фактический адрес:  
352330 Краснодарский край г. Усть-Лабинск  
ул. Островского дом 115  
Адрес проведения испытаний:  
352330 Краснодарский край ст. Динская  
ул. Кирпичная дом 55 в помещении 1-37 46 58-75

Аттестат аккредитации  
№ RA.RU.514335 от 09.09.2015 г.

### ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ № 202.3Д от 14.10.2019

Наименование пробы (образца):  
*Почва, с ирровой площадки, младшей группы*  
Заказчик и его юридический адрес:  
*ТО Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском, Усть-Лабинском, Кореновском, Динском районах*

*Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Рашпилевская, д. 100*  
Дата и время отбора пробы (образца): *08.10.2019 11 ч. 30 мин.*  
Дата и время доставки пробы (образца): *08.10.2019 13 ч. 30 мин.*  
Кем отобрана проба: *пом.врача по ОТ Шурьгина М.М.*

Цель отбора: *Плановый контроль*  
Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, у которого отбирались пробы (образцы):

*БДОУ №7 МО*  
*Краснодарский край, Динский район, Динской с/п, ст-ца Динская, ул.Кирова,95 Б*  
Объект, где производился отбор пробы (образца):

*БДОУ №7 МО*  
*Краснодарский край, Динский район, Динской с/п, ст-ца Динская, ул.Кирова,95 Б*

Код пробы (образца): *202.3Д*

НД на методику отбора: *ГОСТ 17.4.4.02-84*

НД на объем лабораторных испытаний и их оценку:  
*ГН 2.1.7.2041-06 "Предельно допустимые концентрации (ПДК) химических веществ в почве"*

*СанПиН 2.1.7.1287-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы"*

Дополнительные сведения:  
Лицо ответственное за составление данного протокола:  
*Биолог Лубченко Н.В.*

**Приложение № 18 «Гигиенический журнал».**

N п/ п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Дол жност ь	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							

**Приложение № 19 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021**

<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/Obshestv.pdf>



**Приложение № 21 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»**

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

**Приложение № 22 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»**

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

**Приложение №23 Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

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

**Приложение №24 Журнал проведения генеральных уборок**

Дата генеральной уборки	Время генеральной уборки	Дезинфицирующие средства	Ответственный

***Приложение №25 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»***

*Перечень возможных аварийных ситуаций:*

1. Отключение электроснабжения
2. Аварии на системе водопровода, канализации.
3. Отключение тепла в холодный период года
4. Пожар
5. Разлив ртути
6. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний.
7. Непредвиденны ЧС: ураганы, наводнения, обрушения;

***Приложение № 26 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»***

**1. Влияние ртути на здоровье людей**

Ртуть относится к веществам 1 -го класса опасности. Она отличается широким спектром и большим разнообразием проявлений токсического действия, особенно сильно поражает нервную и выделительную системы. Попадание ртути в организм человека осуществляется, главным образом, при вдыхании воздуха, загрязненного парами ртути. При остром отравлении парами ртути отмечаются симптомы поражения дыхательных путей (озноб, резкий сухой кашель, насморк, одышка, возможно развитие токсического отека, в тяжелых случаях - с летальным исходом), желудочно-кишечного тракта (частый жидкий стул), нервной системы (возбуждение или сонливость), на 3 - 4-е сутки возможно проявление токсической нефропатии различной степени тяжести.

Первые симптомы поражения ртутью дыхательных путей могут появляться уже в первые часы после отравления, что требует проведения в стационарных условиях лечебных мероприятий, направленных на профилактику токсической пневмонии и отека легких (дезинтоксикационные, гормональные препараты, оксигенотерапия, антибиотики). При различных других признаках отравления назначаются симптоматические средства.

**2. Мероприятия при аварии, в результате которой произошел пролив ртути**

**2.1. Общие требования**

Демеркуризационные работы должны проводиться сразу же после аварии. Для предотвращения распространения ртути в другие помещения необходимо оградить участок загрязнения и исключить доступ на загрязненный участок персонала, непосредственно не занятого в демеркуризационных работах, посетителей учреждения и других посторонних лиц.

Следует обеспечить постоянное проветривание помещения, в котором произошел пролив ртути.

Запрещается:

- использовать бытовой пылесос для сбора пролитой ртути;
- выливать ртуть в раковину и канализацию.

Содержание демеркуризационных работ зависит от степени ртутного загрязнения помещения и определяется следующими алгоритмами:

- в том случае, если имеет место единичное разрушение люминесцентных ламп или пролив ртути незначителен (медицинский термометр), устранение ртутного загрязнения может быть выполнено персоналом медицинского учреждения самостоятельно с помощью разработанного для этих целей демеркуризационного комплекта - эффективного и в то же время отличающегося простотой применения средства демеркуризации (ТУ 9452-003-29496068-2001);

- в случае более сложного ртутного загрязнения (разрушение тонометра, игнитрона и т. д.) необходим вызов специалистов окружного отделения МЧС.

2.2. Устранение ртутного загрязнения с помощью демеркуризационного комплекта

### 2.2.1. Характеристика демеркуризационного комплекта

Основа демеркуризационного комплекта - запатентованный препарат «Э - 2000+», включающий серосодержащее вещество, комплексообразователь и поверхностно-активное вещество.

В демеркуризационный комплект входят все необходимые для проведения работы материалы и приспособления: распылитель, перчатки, салфетки, пленка, моющее средство и др. Все перечисленное выше упаковано в специальную сумку (25 x 30 см).

К демеркуризационному комплекту прилагается инструкция, согласованная с органами Роспотребнадзора г. Москвы.

Применение демеркуризационного комплекта позволяет гарантированно устранить небольшие ртутные загрязнения (8-10 ПДК), возникающие при единичном разрушении люминесцентных ламп или разрушении медицинского термометра.

### 2.2.2. Содержание демеркуризационных работ

Работы по устранению ртутного загрязнения, выполняемые с помощью демеркуризационного комплекта, включают:

- механическую очистку (сборка капель ртути в случае разрушения медицинского термометра);
- химическую обработку;
- отмывку поверхности (удаление продуктов демеркуризации).

Капли ртути собирают с помощью груши и помещают в баночку с плотно закрывающейся крышкой.

Химическую обработку осуществляют с использованием демеркуризационных препаратов N 1 и N 2 (технология процесса изложена в инструкции, прилагаемой к демеркуризационному комплекту).

Удаление продуктов демеркуризации производится с помощью раствора, содержащего поверхностно-активные вещества.

После выполнения работ необходимо собрать все использованные приспособления и материалы (салфетки, губки, перчатки и т.д.), уложить их в сумку, содержащую демеркуризационный комплект, для последующей сдачи в НЛП

«Экотром» на обезвреживание.

### 2.2.3. Требования безопасности при выполнении работ

Работы по демеркуризации производятся персоналом, назначенным приказом руководителя учреждения и ознакомленным с инструкцией по работе с демеркуризационным комплектом. К работе по устранению ртутного загрязнения допускаются лица, достигшие 18-летнего возраста.

Работы по устранению ртутного загрязнения следует выполнять в резиновых перчатках (содержатся в демеркуризационном комплекте).

По окончании работ следует прополоскать рот слабым раствором перманганата калия; для приготовления раствора поместить несколько кристаллов препарата (имеется в демеркуризационном комплекте) в стакан воды и размешать

За исключением случаев ртутного загрязнения, вызванного единичным разрушением люминесцентных ламп или разрушением медицинских термометров, демеркуризация помещений предполагает работу специалистов МЧС и предприятия, имеющего аккредитованную лабораторию для проведения обследования и соответствующие разрешения на проведение демеркуризационных работ.

