

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 50»



## **ПРОГРАММА**

производственного контроля за соблюдением санитарных правил,  
гигиенических нормативов качества и безопасности пищевых продуктов с приме-  
нением принципов ХАССП  
на предприятии общественного питания в МБДОУ «Детский сад  
общеразвивающего вида № 50» сроком на 6 лет.

**2021-2027**

д. Торгашино

Наименование и тип предприятия: пищеблок детского сада

Фактический адрес, телефон: 141332, Московская область, Сергиево-Посадский р-н, д. Торгашино, дом 186

Юридический адрес объекта: 141332, Московская область, Сергиево-Посадский р-н, д. Торгашино, дом 186

Виды осуществляемой деятельности: Производство и реализация кулинарных изделий

Перечень реализуемой продукции: Пищевые продукты

Количество работающих: 3 человека

Ответственный за осуществление производственного контроля: \_\_\_\_\_

Приказ о назначении: \_\_\_\_\_

## 1. Пояснительная записка

Пищеблок осуществляет выработку и реализацию салатов, первых и вторых блюд, напитков, выпечки.

Пищеблок предназначен для обслуживания питанием воспитанников д/с и сотрудников.

Работа предприятия предусматривается на продовольственном сырье.

Доставка продовольственного сырья производится специализированным транспортом в складское и производственное помещение пищеблока.

Складские помещения располагаются на первом этаже здания.

Пищеблок расположен на 1-ом этаже детского сада, площадь помещения 37,2 м<sup>2</sup>, на которой располагаются:

*Складские помещения, оборудованные*

- кладовой для сухих продуктов, оборудованная стеллажом для сухих продуктов и напитков

*Производственные помещения:*

- горячий цех

- овощной цех

- холодный цех

- участок под моечное отделение

Водоснабжение пищеблока осуществляется из централизованных сетей водопровода. Отвод сточных вод производится в централизованную канализационную сеть деревни. Система вентиляции вытяжная. Освещение предусмотрено естественное и искусственное лампами дневного освещения. Внутренняя отделка помещений выполнена в соответствии с требованиями СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». В учреждении собственного транспорта нет, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется поставщиками.

### 1. 1. Спецификация холодильного, технологического и производственного оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Марка	Количество
1	2	3	4
<b>Холодильное оборудование</b>			
1	Холодильник	САРАТОВ	1
2	Холодильник		1
3	Холодильник	ELECTROLUX	1
4	Холодильник	Indesit ST 14510	1
5	Холодильник	Позис	1
6	Холодильник	Атлант МХМ 6023-031	1
<b>Тепловое оборудование</b>			
7	Э/ плита 4-х комфорочная с духовым шкафом	ПЭП – 0,48, М, ЭП4ШЦ	2
8	Жарочный шкаф	Abat	1
<b>Технологическое оборудование</b>			
9	Весы настольные	ВРНЦ-3, ВЭУ-15-2/5	3
10	Мясорубка	ММ-12	1
11	Мясорубка для готовой продукции	Мес ТС-12	1

12	Картофелемялка		1
13	Водонагреватель		1
14	Картофелечистка	EKSI	1
15	Машина овощерезательная	OM-350-01 б/п	1
<b>Производственное оборудование</b>			
15	Стол производственный		6
16	Стеллажи		2
<b>Моечное оборудование для столовой и кухонной посуды, инвентаря</b>			
17	2-х секционная моечная ванна		1
18	Стол для грязной посуды		1
19	Стеллаж для чистой посуды		1
<b>Оборудование для заготовочной</b>			
22	Моечная раковина		3
23	Раковина для мытья рук		1

### 1.2. Штатное расписание пищеблока

№ п/п	Должность	Количество
1	Повар	1,5
2	Подсобный рабочий	0,5

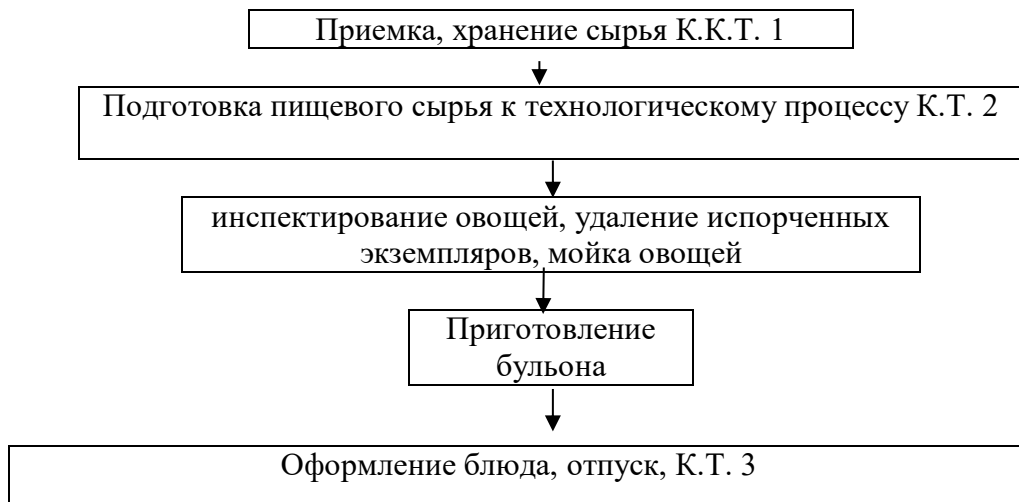
### 1.3. Номенклатура вырабатываемой продукции

№ п/п	Наименование	Количество видов	Нормативная документация, по которой вырабатывают изделия
1	Салаты	10	ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
2	Горячие блюда - первые блюда - вторые блюда	23	ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
		13	
		10	
3	Напитки	15	ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
4	Выпечка	4	ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

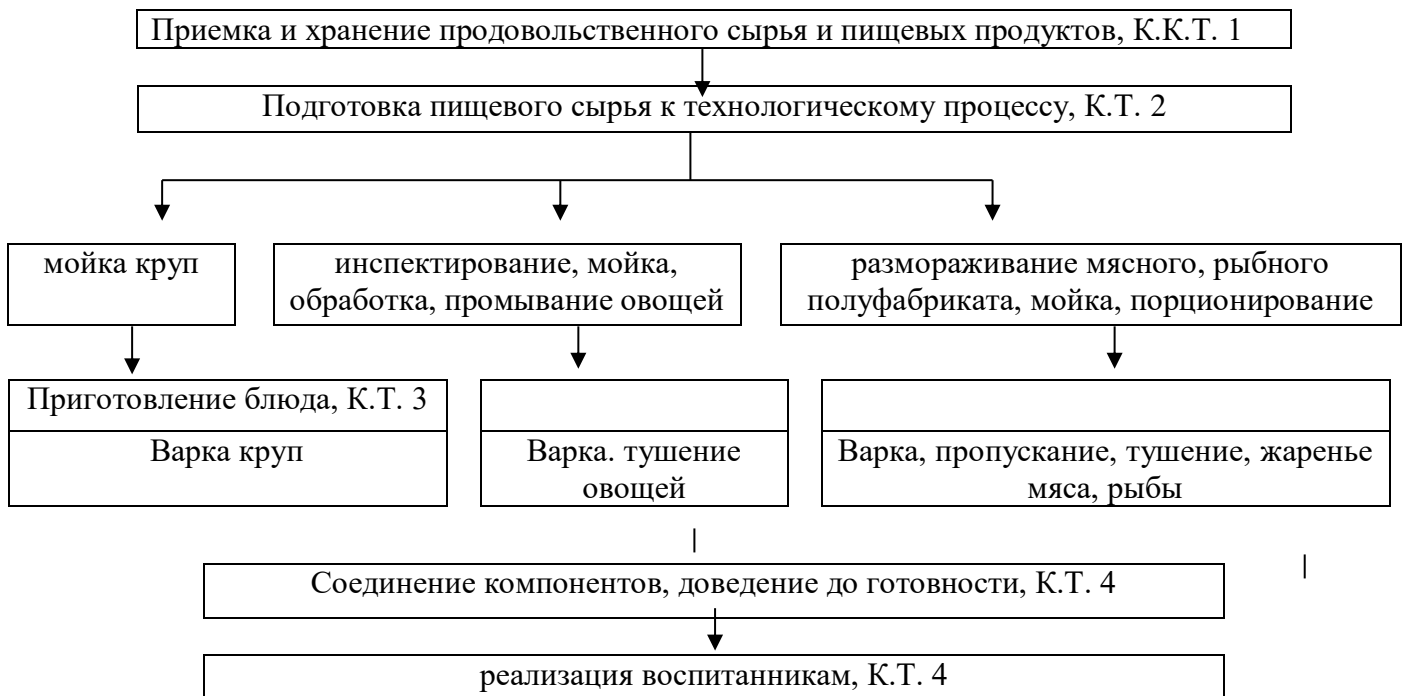
### 1.4. Графическая схема технологического процесса приготовления изделий салатов



### 1.5. Графическая схема технологического процесса приготовления первых блюд



### 1.6. Графическая схема технологического процесса приготовления вторых блюд



### 1.7. Графическая схема технологического процесса приготовления напитков



## **1.8. Контрольные критические точки технологического процесса салатов**

К.К.Т. 1. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки овощей, мойки и обработки зелени свежей);

К.Т. 3. Контроль температурных условий, времени приготовления холодных блюд;

К.Т. 4. Контроль времени реализации блюд.

### **1.10. Контрольные критические точки технологического процесса производства первых блюд**

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки и обработки зелени свежей, овощей),

К.Т. 3. Контроль температурных условий и времени реализации.

### **1.11. Контрольные критические точки технологического процесса производства вторых блюд**

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (условий размораживания мясного, рыбного сырья, мойки, порционирования, обработки яйца куриного);

К.К.Т. 3. Контроль условий термической обработки;

К.К.Т. 4. Контроль температурных условий, времени реализации учащимся.

### **1.12. Контрольные критические точки технологического процесса производства напитков**

К.К.Т. 1. Контроль качества пищевых продуктов, поступающих на предприятие, по органолептическим показателям, наличие и комплектность сопроводительной документации, наличие маркировки на упаковочной таре, соответствие тары требованиям нормативной документации, условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов;

К.Т. 2. Контроль первичной обработки пищевого сырья (качество мойки фруктов),

К.К.Т. 3. Контроль условий термической обработки;

К.К.Т. 4. Контроль витаминизации (0,02 г на чел.).

К.К.Т. 5. Контроль температурных условий, времени реализации учащимся.

### **1.13. Сведения о транспортном обеспечении**

Пищевая блок детского сада не имеет автотранспорта, доставка продовольственного сырья и пищевых продуктов производится поставщиками.

## 2. Программа производственного контроля

№ п/п	Критические и контрольные точки	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность ПК	Нормативная документация	Ответственный исполнитель	Журнал регистрации
1.	К.К.Т. 1 Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов	Товароспроводительная документация  Поставляемые пищевые продукты, (сырье) Упаковка, маркировка пищевых продуктов (сырья)	Наличие декларации о соответствии, товаротранспортная накладная, ветеринарное свидетельство. Принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Температура внутри скоропортящихся продуктов, органолептические показатели качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, консистенция). Соответствие упаковки и маркировки требованиям сан. правил.	Каждая партия	ФЗ № 29 от 02.01.00; Приказ МЗ РФ № 217 от 20.07.98 Фед. з-н №184-ФЗ СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 021/2011	Повар	Ж. бракеража скоропортящейся пищевой продукции
2.	Контроль условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, К.Т.2	Холодильное оборудование Склад сухих продуктов Хлеб	Температура и влажность в холодильных камерах, шкафах, на складе сухих продуктов. Стеллажи исправные Соблюдение товарного соседства, норм складирования	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 021/2011 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Повар, мед. работник	Ж. контроля температуры холодильного оборудования, регистрации параметров микроклимата.
3.	Производственный контроль на этапах технологического процесса приготовления изделий К.Т. 3	Поточность производственных процессов Условия производства	Расстановка технологического оборудования, отсутствие встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря.	ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 ТР ТС 21/2011 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 Технологические карты	Повар	Чек-лист включения бак. лампы

			Температура помещений, наличие бактерицидной лампы.				
		Первичная обработка Овощи, фрукты Свежая зелень Размораживание – свежемороженой рыбы, – мяса, - птицы. Разделка охлажденной рыбы на филе, освобождение филе от кожи, нарезка. Мойка круп, варка. Приготовление изделий горячих холодных	Соблюдение санитарно-технологических требований Наличие моечных ванн Мойка, затем обработка 3 % раствором уксусной кислоты или 10 % раствором поваренной соли в течение 10 минут, промывание проточной водой В условиях холодильника при температуре не выше 6 °С промывание проточной водой, обсушивание. Специально выделенный участок работы, разделочная доска и нож с маркировкой Горячий цех Раздача	Ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 Технологические карты		
4.	Реализация блюд К.Т. 4			ежедневно	СП 2.3.6.1079-01 Технологические карты СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Повар, бракеражная комиссия	Бракеражный журнал готовой пищевой продукции
5.	Контроль качества и безопасности готовой продукции	Готовая продукция, вырабатываемая на предприятии	Лабораторный контроль по показателям: органолептическим, физико-химическим микробиологическим	1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021/2011  Технологические карты	Зав. д/с,	Протоколы лабораторных испытаний аккредитованной организацией

6.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования	Складские, производственные, подсобные помещения, Технологическое, холодильное, тепловое оборудование	Санитарно-техническое состояние, наличие в достаточном количестве, расположение в соответствии с поточностью технологического процесса, соответствие помещений согласованной проектной документации, Исправность технологического, холодильного и теплового оборудования	1 раз в 6 месяцев	СП 2.3.6. 1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021/2011	Зав. д/с, повар, мед. работник	Ж. регист. техн. сост. и т хол. обор., технологического и теплового оборудования Журнал аварийных ситуаций
7	Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования	Санитарно-противоэпидемические мероприятия  Производственный инвентарь, оборудование,	Наличие графика проведения генеральных уборок Методических указаний по использованию дезинфицирующих средств Достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря и материалов Условий хранения моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению Смывы: оборудование, производственный инвентарь, спецодежда	1 раз в месяц	МУ 2.3.4 СП 2.3.6.1079-01 СП 3.5.1378-03 СанПиН 3.5.2.541-96 СП 3.5.3.1129-02	Зав д/с	Ж. проведения генеральных уборок (ответственный, виды работ)
8.	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Административно-бытовые помещения Соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой, моющими и	Наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды, смесителя	1 раз в год	СП 2.3.6.1079-01 СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10	Зав. д/с	



		дезинфицирующими средствами, лекарственными средствами для оказания доврачебной помощи	Достаточного количества чистой санитарной или спецодежды, Средств для мытья и дезинфекции рук, Аптечки первой помощи				
9.	Контроль личной гигиены и обучения персонала	Персонал объекта	Контроль наличия Личной медицинской книжки Своевременности прохождения предварительных при поступлении и периодических медосмотров, прививок, гигиенической аттестации Осмотр на наличие гнойничковых, простудных заболеваний, опрос на отсутствие кишечных заболеваний Контроль соблюдения правил личной гигиены Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	1 раз в год  Ежедневно  1 раз в год	Приказ №302н, СП 2.3.6.1079-01  СП 2.4.5.2409-08 СП 2.4.4.2599-10 ТР ТС 021 /2011  СП 1.1.1058-01 ФЗ № 52 от 30.03.99	Зав д/с, мед. работник  Отв. за выполнение ППК	Гигиенический журнал

## Приложение к программе производственного контроля

1. График контрольных испытаний.
2. Перечень нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнении работ, оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека
3. Перечень лиц, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке.
4. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование учреждений Госсанэпиднадзора.
5. Журналы учетно-отчетной документации.
6. Чек-лист включения бактерицидной лампы
7. Инструкция мытья столовой и кухонной посуды.
8. Инструкция по дезинфекции.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### ГРАФИК КОНТРОЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
------------------	------------------------------------	----------------------	--------------------

Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Мясное или рыбное блюдо, гарнир	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед	3 блюда	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

## ПЕРЕЧЕНЬ

нормативных документов, выполнение требований которых обязательно при осуществлении отдельных видов деятельности, выполнения работ и оказании услуг, представляющих потенциальную опасность для человека

Наименование нормативного документа	Регистра
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 - 12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов	2.3.6.1079-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
« Гигиенические требования к устройству,содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»	2.4.4.2599-10
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3.1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1 2 3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

**СПИСОК  
СОТРУДНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ**

№	Фамилия, Имя, Отчество	Год рождения	Адрес по прописке (для иногородних регистрация)	Должность
1.	Афанасьева Анастасия Владимировна	15.07.1997	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.18 кв.62	Делопроизводитель
2.	Аюпова Лилия Анвяровна	26.08.1982	Мос. Обл., С-Посадский р-н, д. Торгашино, д.22, кв.41	Воспитатель
3	Бухарова Людмила Викторовна	12.06.1979	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.45	Воспитатель
4	Ветхов Евгений Владимирович	16.09.1986	Мос. Обл., С-Посадский р-н, д. Торгашино, д.22, кв.26	Рабочий
5	Ветхова Евгения Викторовна	17.08.1990	Мос. Обл., С-Посадский р-н, д. Торгашино, д.22, кв.26	Повар
6	Гольшикина Галин Викторовна	25.08.1972	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.22 кв.13	Воспитатель
7	Дунец Ирина Николаевна	24.05.1966	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.20 кв.22	Заведующий
8	Дунец Виктор Валентинович	24.11.1964	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.20 кв.22	Дворник
9	Дунец Надежда Ивановна	06.05.1964	Мос. обл., С.-Посадский р-он, д.Торгашино, д.18. кв.41	Уборщик служеб. пом
10	Кузьмичёва Светлана Викторовна	27.01.1983	Московская область, Сергиево-Посадский район, д. Торгашино, д. 22Кв13	Воспитатель
11	Кузьмичёва Алефтина Борисовна	20.03.1977	Мос. Обл., С-Посадский р-н, д. Торгашино, д.18, кв.63	Помощник воспитателя
12	Пронина Вера Борисовна	16.02.1963	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, .201кв.41	Повар
13	Петрович Ирина Юрьевна	27.06.1960	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.22 в.34	Завхоз
14	Спиридонова Любовь Анатольевна	17.04.1956	Московская область, г. Сергиев-Посад, ул. Дружбы, д.4 б кв.26	муз. руководитель
15	Тихненко Людмила Вячеславовна	10.11.1966	Мос. Обл., С-Посадский р-он, д. Торгашино, д.3 кв.11	Раб. по стирке и ремонту белья
16	Чуринова Светлана Викторовна	20.08.1981	Мос. Обл., С-Посадский р-н, д. Торгашино, д.21, кв.47	Помощник воспитателя

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ВОЗМОЖНЫХ АВРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ**

№ п/п	Авария	Профилактические мероприятия
1.	Каждый случай пищевого отравления (подозрения на него), связанного с продукцией предприятия	Соблюдение требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
2	Отключение электроэнергии	Решение вопроса об утилизации продукта
3.	Возгорание (пожар)	Исправные пожарные средства пожаротушения, договор с РО Госпожнадзора
4.	Прорыв сети холодного или горячего водоснабжения	Содержание в исправном состоянии системы водоснабжения, страхования имущества
5.	Выход из строя холодильного оборудования	Планово-профилактический ремонт холодильного оборудования

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

**1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевой продукции	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающий качество и безопасность продукта	Результаты органолептической оценки поступившего сырья	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Остаток продукта	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

## 2. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

## 3. Журнал учета температуры и влажности в кладовой

Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4	5	6

## 4. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

-----  
Примечание: <\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## 5. Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

## 6. Журнал генеральных уборок пищеблока

№ п/п	Дата проведения уборки	Объект	Используемые моющие дезинфицирующие средства	Ответственный за исполнение

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Чек-лист включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторнократковременный)	Время		Длительность (для повторнократковременного интервала между сеансами облучения)
					ВК Л	ВЫК Л	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

**Инструкция мытья посуды:**

1. При мытье **столовой посуды** ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств («Прогресс» 5г на 1л воды) в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

2. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств («Прогресс» 5г на 1л воды) в; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C

3. **Столовые приборы** подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств («Прогресс» 5г на 1л воды), с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

4. Мытье **разделочных досок** и мелкого деревянного инвентаря производится горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5. При мытье **кухонной посуды** в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

**Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.**

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Рабочие растворы средства готовят в эмалированных (без повреждения эмали), стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения соответствующих количеств таблеток в питьевой воде комнатной температуры до полного их растворения

Объекты обеззараживания	Концентрация рабочего раствора по активному хлору (АХ), %	Количество таблеток, необходимых для приготовления рабочего раствора, шт. на 10 литров воды	Время обеззараживания, мин	Способ обеззараживания	Периодичность
Посуда без остатков пищи	0,015	1	15	погружение	ежедневно после мытья
Поверхности производственных столов, полы, стены	0,015	1	60	протираание или орошение	ежедневно 1 раз в месяц генеральная уборка
Оборудование, стеллажи и полки	0,03	2	120	Двукратное протираание или двукратное орошение с интервалом 15 мин	ежедневно 1 раз в месяц генеральная уборка
Уборочный инвентарь	0,2	14	120	Замачивание	ежедневно

Прошито, пронумеровано и  
скреплено печатью

№ 197 (сериализация) листов

УБДР № 1/15 № 0001

А. И. Ш.

(подпись)

