

ПРИНЯТО
Советом МБДОУ «ДС № 321
г. Челябинска»
протокол № 3
от 12 января 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «ДС
№ 321
г. Челябинска»
 Е.И. Харламова



ПРОГРАММА ХАССП

**Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 321 г. Челябинска»**

I. Общие положения

- 1.1 Настоящая Программа ХАССП разработана в требованиями Федерального закона № 52 от 30.03.1999 г ФЗ-№ 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ФЗ № 29 от 2.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» и иными нормативно-правовыми актами.
- 1.2 Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, организации внутреннего контроля в МБДОУ «ДС № 321 г. Челябинска» с применением принципов ХАССП.
- 1.3 Основа ХАССП – системный подход, охватывающий параметры безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла – от получения сырья до использования продукта конечным потребителем.
- 1.4 Система менеджмента качества ХАССП построена на следующих семи принципах:
 - проведение анализа и оценки рисков;
 - выявление критических контрольных точек (ККТ);
 - установление критических пределов для каждой ККТ;
 - разработка системы мониторинга ККТ;
 - разработка корректирующих действий;
 - документирование всех стадий и процедур;
 - разработка процедур проверки системы ХАССП.
- 1.5 Целью внутреннего контроля за качеством пищевой продукции в МБДОУ «ДС № 321 г. Челябинска» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного Союза.

II. Состав программы производственного контроля

- 2.1 Программа производственного контроля с применением семи принципов ХАССП включает следующие данные:
 - 2.1.1 требования к пищеблоку (оборудованию, посуде, инвентарю);
 - 2.1.2 требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

- 2.1.3 требования к информации о продукции, к информации о производстве, требования к проверке информации;
- 2.1.4 виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и возможные опасные факторы, присутствующие в производственных процессах;
- 2.1.5 перечень критических контрольных точек процесса производства;
- 2.1.6 критические пределы;
- 2.1.7 система мониторинга каждой критической контрольной точки;
- 2.1.8 корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов;
- 2.1.9 проведение внутренних проверок;
- 2.1.10 проведение уборки, мойки, обеззараживания, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистка, мойка и дезинфекция технологического оборудования и инвентаря;
- 2.1.11 меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, животных;
- 2.1.12 требования к документации, обеспечивающей фиксацию мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

III. Требования к пищеблоку

- 3.1 Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным. В случае появления поломок обеспечивается устранение неисправностей специалистом, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.
- 3.2 Все 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.
- 3.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:
 - 3.3.1 столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
 - 3.3.2 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);

- 3.3.3 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";
- 3.3.4 посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- 3.3.5 компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- 3.3.6 кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- 3.3.7 количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- 3.4 Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.5 Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 3.6 Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 3.7 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.
- 3.8 Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в ванне с соблюдением следующего режима: мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; 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.
- 3.9 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С), обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 3.10 Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.11 Рабочие столы на пищеблоке до и после каждого приема пищи обрабатывают с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.12 Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения. 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.

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

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

3.14 В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

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

4.1 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.2 Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

4.4 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение N 1 (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)), который хранится в течение года.

4.5 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.

- 4.6 Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- 4.7 Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 2 (Приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)), который хранится в течение года.
- 4.8 При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 4.9 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения заносится в журнал (Приложение № 3 (Приложение № 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).
- 4.10 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
 - 4.10.1 Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
 - 4.10.2 Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
 - 4.10.3 Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
 - 4.10.4 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.
 - 4.10.5 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.
 - 4.10.6 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.
 - 4.10.7 Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

- 4.10. 8 Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 4.10. 9 Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 4.10. 10 Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
4. 11 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. 12 В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
4. 13 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.
4. 14 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.
- 4.14. 1 Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
- 4.14. 2 Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 4.14. 3 При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам

- порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.
- 4.14. 4 Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- 4.14. 5 Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.
- 4.14. 6 Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- 4.14. 7 При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
- 4.14. 8 Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- 4.14. 9 Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- 4.14. 10 При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
4. 15 Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.
4. 16 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
4. 17 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
4. 18 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.

4. 19 С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
4. 20 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
- 4.20. 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.
- 4.20. 2 Не допускается предварительное замачивание овощей.
- 4.20. 3 Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
4. 21 Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
4. 22 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.
4. 23 Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
4. 24 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.
4. 25 Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
4. 26 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.
4. 27 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

- 4.28 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 4.29 Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.
- 4.30 В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.
- 4.31 Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. Витаминные напитки должны даваться с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
 - 4.31.1 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.
 - 4.31.2 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.
 - 4.31.3 Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).
 - 4.31.4 Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд ((Приложение № 4 (Приложение N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13)), который хранится один год.
- 4.32 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 (Приложение № 5 (Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).

- 4.33 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.
- 4.34 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).
- 4.34.1 Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 4.35 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 6 (Приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
 - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 4.36 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.
- 4.36.1 Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

V. Требования к информации о продукции, к информации о производстве, к проверке информации

5.1. Информация о продукции.

Для каждого вида (группы) продукции должны быть указаны:

- наименования и обозначения нормативных документов и технических условий;
- наименование и обозначение основного сырья, пищевых добавок и упаковки, их происхождение, а также обозначения нормативных документов и технических условий, по которым они выпускаются;
- требования безопасности (указанные в нормативной документации) и признаки идентификации выпускаемой продукции;
- условия хранения и сроки годности;
- известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению, а при необходимости - рекомендации по применению и ограничения в применении продукции, в том числе по отдельным группам потребителей (дети, беременные женщины, больные диабетом и т. п.) с указанием соответствующей информации в сопроводительной документации;
- возможность возникновения опасности в случае объективно прогнозируемого применения не по назначению.

5.2. Информация о производстве

5.2. 1 Группа ХАССП должна составить блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений.

5.2. 2 На блок-схемах, планах или в приложениях к ним должны быть приведены следующие сведения:

контролируемые параметры технологического процесса, периодичность и объем контроля (схемы производственного контроля);

инструкции о процедурах уборки, дезинфекции и дезаэрации, а также гигиене персонала, согласованные с органами Минздрава России;

техническое обслуживание и мойка оборудования и инвентаря;

петли возврата, доработки и переработки продукции;

пункты санитарной обработки, расположение туалетов, умывальников, хозяйственно-бытовых зон;

пункты возможных загрязнений от сырья, смазочных материалов, хладагентов, поддонов, персонала;
система вентиляции и др.

5.3. Проверка информации

Описание продукции и производства должны быть проверены группой ХАССП на соответствие реальной ситуации. Эта проверка должна производиться периодически и ее результаты должны документироваться.

VI. Опасные факторы и предупреждающие действия

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

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

7.1. 1 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.

7.1. 2 Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:
люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

7.1. 3 Физические опасности:

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

6.2. Группа ХАССП должна определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

контроль параметров технологического процесса производства;

термическую обработку;

применение консервантов;

использование металлодетектора;

периодический контроль концентрации вредных веществ;

мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

VII. Перечень критических контрольных точек процесса производства

7.1. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса

производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.1.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования (Приложение № 1).

При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение 7 (Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и не использовать перечень продуктов (Приложение № 6 (Приложении N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)). Изначальный отбор продукции позволяет снизить влияние контрольной точки риска.

7.1.2 Хранение поступающего пищевого сырья, контроль за температурой – осуществляется в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20: данные о параметрах температуры и влажности, температуры в холодильных оборудованных, соблюдение условий хранения в складских помещениях фиксируются в специальных журналах (Приложение № 2, 3).

7.1.3 Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном (в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и утвержденном заведующим меню и технологическими картами (ТТК), выполненными по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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

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

7.1.4 Условия хранения салатов при раздаче:

Салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском, не хранятся.

7.1.5 Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы.

VIII. Критические пределы для критических контрольных точек

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

8.2.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

8.2.1 Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

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

8.2.3 При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

8.2.4 При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

8.2.5 У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

IX. Система мониторинга каждой критической контрольной точки

9.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 5), который хранится в течение года.

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

9.1.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается дата и час изготовления

блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, подписи членов бракеражной комиссии, результаты взвешивания порционных блюд, примечание.

Х. Корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов

- 10.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья:
 - 10.1.1 При хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
 - 10.1.2 При отрицательных результатах - сырьё утилизируют.
- 10.2 После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

XI. Проведение внутренних проверок

- 11.1 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.
- 11.2 Программа проверки должна включать в себя:
 - 11.2.1 анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - 11.2.2 оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - 11.2.3 проверку выполнения предупреждающих действий;
 - 11.2.4 анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - 11.2.5 оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - 11.2.6 актуализацию документов.
- 11.3 Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

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

Периодичность проведения уборки, дезинфекции проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;

дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости (Приложение № 8, 9).

XIII. Меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых и животных

- 13.1 Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
- 13.2 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.
- 13.3 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- 13.4 Обслуживание по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

XIV. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

- 14.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
- 14.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования.
- 14.3 В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении.
- 14.4 Производственный контроль включает:
 - 14.4.1. Наличие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 8 августа 2019 года), официально изданных санитарных правил.
 - 14.4.2 Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
 - 14.4.3 Организация медицинских осмотров, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
 - 14.4.4 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов,

- подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
14. 4.5 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
14. 4.6 Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

XV. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н от 12.04.2011 г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала

XVI. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу

санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- 16.1 Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция) отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.
- 16.2 Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.
- 16.3 Неисправность сетей водоснабжения.
- 16.4 Неисправность сетей канализации.
- 16.5 Неисправность холодильного оборудования.
- 16.6 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:
- 16.6.1. Утилизация пищевых отходов.
- 16.6.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- 16.6.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 16.6.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 16.6.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 16.6.6. Иное.

XVII. Выполнение принципов ХАССП

- 17.1. Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, ответственность за качество выпускаемой пищевой продукции.
- 17.2. 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.
- 17.3. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при возможности, консультанты соответствующей области компетентности.
 - 17.3. 1 Координатор выполняет следующие функции:
 - 17.3. 1.1 формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - 17.3. 1.2 вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - 17.3. 1.3 координирует работу группы;
 - 17.3. 1.4 обеспечивает выполнение согласованного плана;
 - 17.3. 1.5 распределяет работу и обязанности;
 - 17.3. 1.6 обеспечивает охват всей области разработки;
 - 17.3. 1.7 доводит до исполнителей решения группы.
 - 17.3. 2 В обязанности технического секретаря входит:
 - 17.3. 2.1 организация заседаний группы;
 - 17.3. 2.2 регистрация членов группы на заседаниях;
 - 17.3. 2.3 ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 17.4. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:
 - 17.4. 1 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение № 10 (Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)).
 - 17.4. 2 Требования к санитарному содержанию помещений ДОУ.
 - 17.4. 3 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
 - 17.4. 4 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
 - 17.4. 5 Требования к соблюдению санитарных правил

XVIII. Документация программы ХАССП

- 18.1 Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления

пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- 18.1.1 Документация программы ХАССП должна включать:
 - 18.1.1.1 политику в области безопасности выпускаемой продукции;
 - 18.1.1.2 приказ о создании и составе группы ХАССП;
 - 18.1.1.3 информацию о продукции (сопроводительная документация);
 - 18.1.1.4 информацию о производстве (План-схема пищеблока);
 - 18.1.1.5 отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - 18.1.1.6 рабочие листы ХАССП;
 - 18.1.1.7 процедуры мониторинга;
 - 18.1.1.8 процедуры проведения корректирующих действий;
 - 18.1.1.9 программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - 18.1.1.10 перечень регистрационно-учетной документации.
- 18.1.2 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
 - 18.1.2.1 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - 18.1.2.2 Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - 18.1.2.3 Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
 - 18.1.2.4 Гигиенический журнал (Приложение № 11);
 - 18.1.2.5 Личные медицинские книжки каждого работника;
 - 18.1.2.6 Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
 - 18.1.2.7 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - 18.1.2.8 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - 18.1.2.9 Журнал учета дезинфекции и дератизации;
 - 18.1.2.10 Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 12);
 - 18.1.2.11 Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № 13);
 - 18.1.2.12 Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 14).

**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 обрести, 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 - "самокваш".
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 рубленого 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.

СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (МИНИМАЛЬНЫЕ)

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29

21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Приложение № 8

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение № 9

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

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

Меню приготавливаемых блюд
 Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет/
 7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							

итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 14

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

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