

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 78 Центрального района
Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДЕНА
Заведующим ГБДОУ детский сад № 78
Центрального района СПб
Дмитриевская О.О.

Приказ от 30.08.2024 № 25

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ПИЩЕБЛОКА
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
на 2024-2025 уч. год

Санкт-Петербург,

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"» и Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. N 18 "О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01", иными актами.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБДОУ детском саду №78 Центрального района СПб (далее – ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устраниить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов,

насекомых;

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (**Приложение №1**).

Схема помещений пищеблока (**Приложение №2**).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», устранение неисправности производится специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранении причин неисправности оборудования заносится в акт технического состояния технологического оборудования обслуживающей организации.

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

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются 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);

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

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

✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;

✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркованы и используются по назначению;

✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в группах. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

3.4. Производственные помещения оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе групповой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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

3.8. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем

просушивают на решетчатых стеллажах. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в подвешенном виде.

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться отдельно.

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

3.13. Посуда, используемая для детей, находится в буфетах (шкафах) на каждой группе. Столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса или фарфора. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная или с поврежденной эмалью.

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда моется в соответствии с инструкцией.

3.15. Столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья моющие и дезинфицирующие средства, ветошь.

3.16. В конце рабочего дня производственные столы по окончанию смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Для мытья посуды и протирания столов используется одноразовая ветошь.

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркованные ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в Журнал проведения генеральной и влажной уборки, и дезинфекции помещений (овощная кладовая, сухая кладовая, сырой и горячий цех, буфетная, моечная посуды) (**Приложение № 3**).

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

3.20. Обеззараживание воздуха производится с помощью рециркулятора. Запись о проведении обеззараживания воздуха на пищеблоке заносится в Журнал обеззараживания воздуха рециркулятором «Дезар» (**Приложение №4**).

3.21. Проветривание помещения пищеблока проводится в соответствии с Графиком проветривания (**Приложение №5**)

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБДОУ №78 осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

4.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или ихкопии) сохраняется до окончания реализации продукции.

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

4.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнал брака сырой продукции, поступающей на пищеблок.

4.5. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (**Приложение №6**).

4.6. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (**Приложение №7**)

4.7. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах

и подтоварниках в таре производителя или в промаркованных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем. На пищеблоке ведется график разморозки холодильного оборудования (**Приложение №8**)

4.8. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

4.9. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

4.10. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в холодильнике или в кассетах, на отдельных полках. Обработанное яйцо хранится в промаркованной емкости в производственных помещениях.

4.11. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

4.12. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 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.

4.13. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке указанной производителем.

4.14. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

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

4.16. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

4.17. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.18. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркованные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.19. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.20. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение.

4.21. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к **технологическим процессам** приготовления блюд (**Приложение №9**).

4.22. 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 °C до раздачи не более 1 часа.

4.23. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

4.24. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

4.25. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

4.26. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

4.27. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, некасаясь продукта руками.

4.28. Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца, используя для этих целей промаркованные ванны и (или) емкости в соответствии с инструкцией:

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 промаркованную посуду

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

4.29. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

4.31. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

4.32. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями.
- При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

4.33. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила:

- овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.
- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.34. Овощи, предназначенные для приготовления салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

4.35. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.36. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркованной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

4.37. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

4.40. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют на группах в чашки непосредственно из пакетов или бутылок, предварительно обработанных согласно санитарных правил.

4.41. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

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

4.43. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

4.44. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

- 4.45. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
- 4.46. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С- витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
- 4.47. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).
- 4.48. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (**Приложение №10**)
- 4.49. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (**Приложение №11**). Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции, представлена в **Приложении №12**.
- 4.50. Масса порционных блюд соответствует 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.
- 4.51. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная пробы готовой продукции (все готовые блюда). Суточная пробы отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третий блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- 4.52. 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.
- 4.53. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- 4.54. использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении №13**;
- 4.55. использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 4.56. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. В ГБДОУ №78 используется кипяченая питьевая вода, на пищеблоке имеется график разлива кипяченой воды, а в группах график замены кипяченой воды, условия хранения кипяченой воды - не более 3-х часов.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

Опасные факторы 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.

✓ **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ **Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ **Физические опасности:**

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

5.2. 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:

5.2.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №15. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. ГБДОУ №78 в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий - процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденном 10-дневном меню и технологических карт, выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100°C, 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.

5.2.4. Условия хранения - салатов при раздаче. Салаты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления. График выдачи готовых блюд на группы представлен в **Приложении №16**. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48 часов).

6. Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким

органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и буточные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню ГБДОУ №78, а также ГОСТах на продукцию).

6.3 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.

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

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

- 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

6.4 Система мониторинга качества готовой пищевой продукции и корректирующих действий (Приложение №17):

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

6.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.5 Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений:

- Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

- 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 - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложение №18)

2. Органолептическая оценка

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

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

6.8 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых:

- Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

- 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;
- Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

7.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

7.2 Производственный контроль включает:

- Контроль за организацией медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.3. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой.

7.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

7.5. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий и лицо назначенное по приказу.

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

Организатор питания в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров и санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока. Порядок проведения обязательных медицинских осмотров и перечень противопоказаний утверждены Приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н.

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- ✓ Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- ✓ Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- ✓ Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- ✓ Неисправность сетей водоснабжения;
- ✓ Неисправность сетей канализации;
- ✓ Неисправность холодильного оборудования.

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, руководитель ГБДОУ №78 в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических

(профилактических) мероприятий.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Иное.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража скоропортящейся продукции, поступающей на пищеблок
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
4. Гигиенический журнал (сотрудники) **Приложение №19**
5. Журнал проведения генеральной и влажной уборки, и дезинфекции помещений пищеблока
6. Журнал обеззараживания воздуха рециркулятором «Дезар»
7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
9. График разморозки холодильников
10. График проветривания помещений пищеблока
11. График выдачи готовых блюд
12. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
13. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, поверка весового оборудования)

Приложение №1

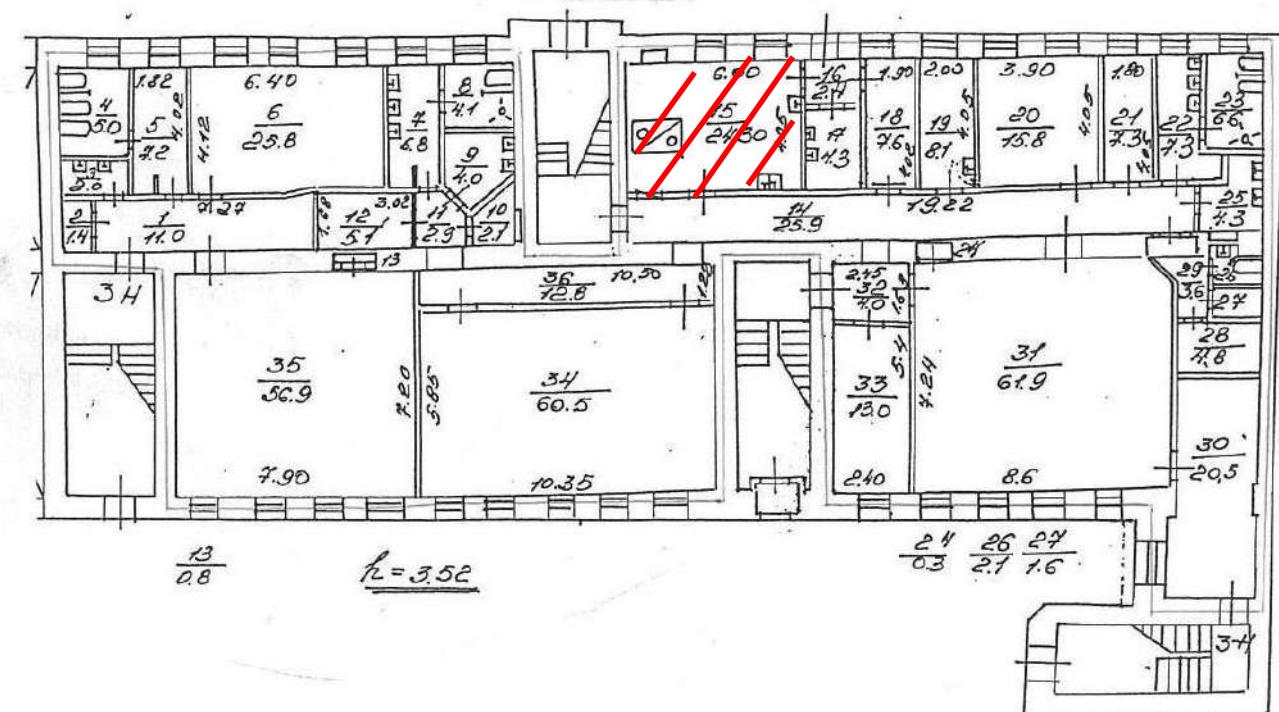
№ помещения	Наименование помещения	Оборудование - Загородный пр., д.17
1	Сырой цех, Горячий цех	Два производственных стола, электромясорубка МИМ, электронные весы, два холодильника (обеспечивающих возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), рециркулятор воздуха, 2-х секционная моечная ванна, крепление с установкой разделочного инвентаря
2	Овощная кладовая	холодильник, стеллажи, весы, термометры для измерения температуры и влажности воздуха
3	Сухая кладовая	4 холодильника, стеллажи, весы, стол, термометры для измерения температуры и влажности воздуха

№ помещения	Наименование помещения	Оборудование – Ломоносова, д.18
1	Сырой цех, Горячий цех	Два производственных стола, электромясорубка МИМ, электронные весы, 1 холодильника (обеспечивающих возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), рециркулятор воздуха, 2-х секционная моечная ванна, крепление с установкой разделочного инвентаря
2	Овощная кладовая	Два холодильника, стеллажи, весы, термометры для измерения температуры и влажности воздуха
3	Сухая кладовая	стеллажи, весы, стол, термометры для измерения температуры и влажности воздуха

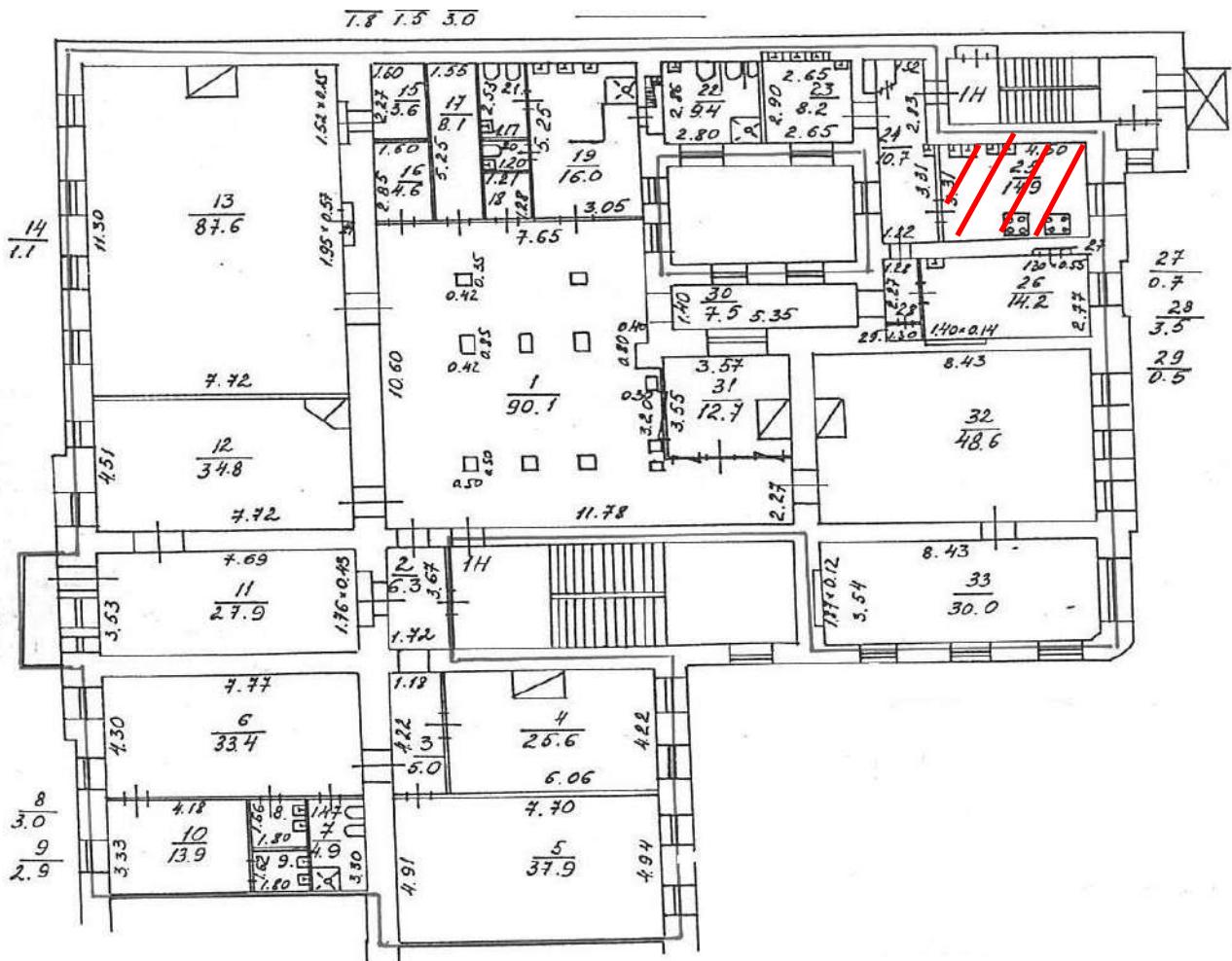
Приложение №2

Схема помещений пищеблоков ГБДОУ №78

1. Загородный пр., д.17



2. Ул. Ломоносова, д.18



Приложение №3

Журнал проведения генеральной и влажной уборки, и дезинфекции помещения 0,06% раствором Жавель Солид в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (covid-19) на Овощная кладовая

Число месяца	Время уборки			Вид уборки	Ответственное лицо	Подпись ответственного лица
	1	2	3			
	9.00	12.00	15.00			

Журнал проведения генеральной и влажной уборки, и дезинфекции помещения 0,06% раствором Жавель Солид в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (covid-19) на Сырой, горячий цех

Число месяца	Время уборки					Вид уборки	Ответственное лицо	Подпись ответственного лица
	1	2	3	4	5			
1	6:30	8:30	10:30	12:30	15.30			

Приложение №4**Журнал обеззараживания воздуха рециркулятором в помещении пищеблока в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)**

Число месяца	Время уборки					Ответственное лицо	Подпись ответственного лица
	1	2	3	4	5		
1	6:45	8:45	10:45	12:45	15:45		

Приложение № 5

График проветривания помещений пищеблока ГБДОУ детский сад №78				
Дата	Время начала проветривания	Время окончания проветривания	Ответственное лицо	Подпись ответственного лица
	7:45	8:00		
	9:45	10:00		
	11:45	12:00		
	13:45	14:00		
	16:45	17:00		

Приложение №6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
(по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

№n\п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в °C) и влажности%					
		1	2	3	4	5	б и т.д.

График разморозки холодильников

Дата	Холодильники №№					
	№	№	Подпись ответственного лица			
	1	2				

Блок-схема технологического процесса



ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

за период с _____ по _____ г.

Ясли 12 часов

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(по Приложению N 4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Дата и час изготовления блюда</i>	<i>Время снятия бракеража</i>	<i>Наименование готового блюда</i>	<i>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</i>	<i>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</i>	<i>Подпись членов бракеражной комиссии</i>	<i>Результаты вззвешивания порционных блюд</i>	<i>Примечание (Указываются факты затиречения к реализации готовой продукции)</i>

*Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)*

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:</i>	<i>При каких условиях:</i>
5	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
4	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
3	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
2 (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

*Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей
(по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца, 5 Непотрошеная 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 сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг 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 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, 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
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этианола (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
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях халалочного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №14

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

<i>Оценка поставщиков поступающей продукции</i>	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
<i>Транспортировка</i>	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
<i>Процедура получения сырья</i>	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации
<i>Оценка качества поступающего сырья</i>	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями

Приложение №15

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо визотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Приложение №16

График выдачи готовых блюд

с 01.09.2024 по 31.05.2025

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин	Второй ужин
средняя	8.20	10.00	12.15	15.15	18.20	19.50
старшая	8.25	9.55	12.20	15.20	18.25	19.55
подготовительная	8.30	10.00	12.30	15.30	18.25	19.55
группа раннего возраста	8.15	9.40	11.45	15.40	-	-
Младшая группа	8.20	9.45	11.50	15.45	-	-

с 01.06.20234 по 31.08.2025

Возрастная группа	Завтрак	Обед	Полдник
группа раннего возраста	8.15	12.15	15.15
младшая группа	8.20	12.30	15.20
средняя	8.20	12.15	15.30
старшая	8.25	12.20	15.40
подготовительная	8.30	12.30	15.45

*в период летне-оздоровительной кампании отсутствие второго завтрака компенсируется за счёт увеличения калорийности основного завтрака на 5% соответственно. (п.8.1.2.1 и 8.1.2.2 СанПин 2.3/2/4 3590-20)

Приложение №17

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	
Ежедневно: (бракеражная комиссия)	
-осмотр внешнего вида блюда	
- консистенции	
- органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	
- оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	

Приложение №18

Перечень услуги по проведению комплексных лабораторных исследований на 2024-2025 год

№ п/п	Наименование услуги	Кол-во	Ед.измерения
Лабораторные исследования воды водопроводной (холодная/горячая) (2 пробы воды 1 раз в год)			
1	Отбор проб воды холодного водоснабжения (до 5 проб на объекте)	2	шт
2	Отбор проб воды горячего водоснабжения (до 5 проб на объекте)	1	шт
3	Исследование питьевой воды (мембранный метод) ОМЧ, ОКБ, ТКБ	3	шт
4	Химический анализ холодной воды (15 показателей)	2	шт
5	Краткий химический анализ горячей воды (запах, цветность, мутность, водородный показатель (рН), железо общее)	1	шт
6	Определение сульфитредуцирующих клоstrидий	1	шт
7	Измерение температуры воды систем централизованного горячего водоснабжения (1 точка)	8	шт
Инструментальные измерения: освещенность (в помещении по 5 точек в дс, 6 в шк), микроклимат (в помещении по 1 точке в теплый и холодный период года), мебель, ЭМИ по раб местам			
13	Измерение и расчет показателей освещенности (1 точка)	35	шт
14	Измерение микроклимата в помещении	11	шт
15	Инструментальные замеры мебели с санитарно-эпидемиологической экспертизой по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей (1 класс, 1 группа)	6	шт
16	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза по результатам инструментальных замеров и оценки мебели на соответствие росто-возрастным показателям детей	6	шт
17	Консультация по определению объемов лабораторно-инструментальных видов исследований (испытаний) для проведения производственного контроля 1 час	1	шт
18	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения)	2	шт
19	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений физических факторов	2	шт
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза общественных зданий и сооружений, помещений (дошкольные образовательные и общеобразовательные учреждения) по результатам лабораторных измерений факторов среды обитания	2	шт
Пищеблок, буфетные группы			
21	Отбор проб пищевых продуктов менее 5 проб	2	шт
Микробиологические исследования:			
22	определение Staphylococcus aureus	4	шт
23	Определение бактерий рода Proteus	4	шт
24	Определение БГКП	4	шт
25	Определение КМАФАнМ	4	шт
26	Определение ПКФ, в т.ч. сальмонелл	4	шт
27	Подсчёт энергетической ценности (теория)	2	шт
28	Определение энергетической ценности (по факту)	2	шт
29	Взятие смызов с объектов внешней среды (10 смызов)	5	шт
30	Смызы на БГКП с использованием универсальных сред	20	шт
31	Исследование смызов с поверхностей на яйца гельминтов	20	шт
32	Бактериологические исследования смызов на иерсинии	10	шт
33	Определение антимикробной активности дезинфицирующего средства (один тест-микроорганизм, одна концентрация)	2	шт

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока и помощников воспитателя

Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада №78 Центрального района
Санкт-Петербурга

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