

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Московской области «Мытищинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Преображение»»



«УТВЕРЖДАЮ»
И.о. директора С.В. Лысякова
августа 2020 года

Программа производственного контроля

в Государственном казенном учреждении социального обслуживания Московской области «Мытищинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Преображение»
(с изменениями и дополнениями по состоянию на августа 2020 года)

Московская область
г. Мытищи

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Государственное казенное учреждение социального обслуживания Московской области «Мытищинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Преображение»

Орган, осуществляющий функции и полномочия учредителя – Министерство социального развития Московской области

Юридический адрес учреждения:

141021, Московская область, г. Мытищи, ул. Юбилейная, д. 39.

Телефон/факс: 8 (495) 5825411

E-mail: myt.preobrazenie@yandex.ru

1.2. Структура и штатная численность учреждения:

административно-управленческий аппарат 21 сотрудник;

отделение диагностики и социальной реабилитации (стационар) 9 сотрудников;

отделение участковой социальной службы 10 сотрудников;

отделение помощи семье и детям 1 сотрудник.

И.о. директора Лысякова Светлана Владимировна

1.3. Вид осуществляемой деятельности по ОКВЭД:

87.90 Предоставление социальных услуг с обеспечением проживания

1.4. Обоснование внесения изменений и дополнений в Программу производственного контроля

Изменения и дополнения в действующую Программу производственного контроля внесены в связи с изменениями структуры и штата учреждения, а также необходимостью выполнения мероприятий, направленных на:

- соблюдение в учреждении санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Данная программа разработана для ГКУСО МО «Мытищинский СРЦН «Преображение» (далее по тексту – Учреждение) со штатной численностью персонала 41 человек, плановым количеством воспитанников стационарного отделения диагностики и социальной реабилитации 16 человек.

Содержание программы также соответствует требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, 2.4.5.2409-08, 2.4.2.

2821-10, 3.5.1378-03, 3.5.2.1376-03, 3.5.3.3223-14, 3.2.3215-14.

1.5. Целью программы является обеспечение безопасности для человека и ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организацией и осуществлением контроля за их соблюдением.

1.6. Задачи производственного контроля:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных санитарными правилами и нормативами на рабочих местах с целью оценки влияния производства на человека и его здоровье;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

проведение работ по обоснованию безопасности для человека новых видов продукции и технологии ее производства;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

1.7.В программу включены:

- перечень официально изданных санитарных правил, перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам;
- мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- перечень журналов учёта и отчётности по проведению производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности.

1.8. Нормативная базы Программы

1.8.1.Программа производственного контроля в Государственном казенном учреждении социального обслуживания Московской области «Мытищинский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Преображение» (далее — Учреждение, Программа) разработана в соответствии с требованиями СанПин 1.1.1058-01. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля . N 18 « О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01».

1.8.2.Нормативную базу Программы составляют:

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организации режима работы в дошкольных организациях».

СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания 1-40/3805 от 11.11.91.

РЗ № 52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

РЗ № 29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

СанПиН 3.5.3. 1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории РФ»

СанПиН 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.».

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011 г. № 302-н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»

СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества»

СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее –

производственный контроль) проводится в соответствии с осуществляемой уставной деятельностью и имеют целью обеспечение контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в Учреждении.

2.2. Программа производственного контроля включает следующие разделы:

2.2.1. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления);

2.2.2. Перечень биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания) и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

2.2.3. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;

2.2.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

2.2.5. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

2.2.6. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

3. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

Программа обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в Учреждении осуществляется с применением принципов ХААСП (Анализа опасностей и критических контрольных точек Hazard Analysis and Critical Control Points).

3.1. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критические 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.

3.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Учреждении с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

3.3. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Учреждения. Руководитель Учреждения определяет и документирует политику производственного контроля и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области производственного контроля должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей (воспитанников).

Руководитель Учреждения определяет область применения производственного контроля. Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа производственного контроля), ответственных за внедрение и поддержание системы производственного контроля на всех этапах жизненного цикла.

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

3.5. Целью производственного контроля качества пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе ее производства и реализации.

3.6. Политика Учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции - обеспечение соответствия выпускаемой продукции российским стандартам и стандарта Таможенного Союза.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

3.6.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

3.6.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах производственного цикла.

3.6.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

3.6.4. Повышение эффективности использования ресурсов.

3.6.5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

3.6.6. Предоставление получателям социальных услуг, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующих стандартов и нормативных актов.

3.6.7. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции является:

- персональная ответственность директора и сотрудников, деятельность которых связана с приготовлением и раздачей пищи, за качество продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, участвующих в процессе приготовления и раздачей пищи;
- совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требованиям по безопасности и качеству продукции;
- регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

3.6.8. Учреждение несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

3.7. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

3.7.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

3.7.4. 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 устранить опасные факторы;

3.7.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.7.6.Порядок мониторинга критические контрольных точек процесса производства (изготовления);

3.7.7.Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части от установленных предельных значений;

3.7.8.Периодичность проведение проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.7.9.Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3.7.10.Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов и насекомых;

3.7.11.Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

3.8. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

3.8.1.Пищеблок Учреждения оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН.

3.8.2. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллическими;

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

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СЦ» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВЦ» - вареные овощи, «гастрономия», «сельдь», «Х» - хлеб, «зелень» ;

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

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

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

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу получателей социальных услуг. Посуда хранится в буфетной на решетчатых полках и стеллажах.

3.8.5.Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно- бытовые) оборудуется системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла, газов оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации проводится регулярно.

3.8.6.Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой

холодной и горячей воды через смесители.

3.8.7. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

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

3.8.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

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

3.8.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья в первой ванне горячей водой с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

3.8.13. Столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на получателя социальных услуг. Используемая столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы — из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.8.14. В моечной и буфетной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

3.8.15. Рабочие столы на пищеблоке и в столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства. 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.

3.8.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов;

- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительных приборов.

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

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

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

3.9.1. Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья необходимо наличие (указание в товарно-транспортной накладной) сертификата соответствия или декларации о соответствии.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

3.9.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража поступающей пищевой продукции и в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

3.9.3. 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.

3.9.4. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.9.5. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

3.9.7. Хранение продуктов в холодильниках и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или кусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой или в потребительской упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках или в кассетах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении, квашеные, соленые овощи — при температуре не выше +10 градусов Цельсия.

Фрукты и зелень хранятся при температуре не выше +12 градусов Цельсия.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

3.9.8. Кисломолочные продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 градусов Цельсия (+/- 2 градуса Цельсия), но не более одного часа.

3.9.9. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

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

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 градусов Цельсия в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы), рыба кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов Цельсия,

слоем не более 2,5-3 см; запеканки — 20-30 мин при температуре 220-280 градусов Цельсия, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы

осуществляется не более 30 мин при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов Цельсия в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

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

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

Колбасные изделия отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

3.9.11.Обработку яиц проводят в специально отведенном месте овощного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости:

1 - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

2 - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

3.9.15.При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить верхние листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

3.9.16.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. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

3.9.17.Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

3.9.18.Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

3.9.19.Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4 +/- 2 градусов Цельсия.

3.9.20.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 мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

3.9.21.Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4 +/- 2

градусов Цельсия.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре +4 +/- 2 градусов Цельсия.

3.9.22. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в зоне для приготовления холодных блюд или зоне вторичной обработки овощей.

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

3.9.24. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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.

3.9.25. 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 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6 градусов Цельсия. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

3.9.26. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевые продукты, запрещенных к использованию в детском питании;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевые продукты с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

3.9.27. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

3.10. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) пищевой продукции. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.

3.10.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, 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:

3.10.2. 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.

3.10.3. Химические опасности - источниками химических опасных факторов могут быть:

люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

3.10.4. Физические опасности — наиболее общий тип опасности, который может появляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

3.10.5. Схема технологического процесса приготовления пищи устанавливает параметры, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

3.10.6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:

- условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке;

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.

- оценку качества блюд и кулинарной продукции проводят по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

3.10.7. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

3.11. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

3.11.1. Периодичность проведения уборки устанавливается графиком проведения текущей и генеральной уборки; мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции после каждого изготовления пищи и по мере необходимости.

3.11.2. Текущая уборка во всех помещениях пищеблока Учреждения проводится ежедневно, 2 раза в день (утром и вечером) влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.2 гл. VIII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»).

Текущая уборка включает в себя:

- обработку рабочих поверхностей, оборудования, мебели, подоконников, ручек дверей, санитарно-технического оборудования (утром);
- мытье полов (утром и вечером);

При текущей уборке дезинфицирующие средства применяются в допустимой концентрации.

3.11.3. Генеральная уборка проводится в помещениях пищеблока 2 раза в месяц, в туалете 1 раз в 10 дней (п. 8.5 гл. VIII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»).

Генеральная уборка включает в себя обработку:

- стен, если их покрытие можно подвергать влажной обработке;
- полов, плинтусов;
- батарей центрального отопления;
- мебели, прочих поверхностей;
- дверей;
- санитарно-технического оборудования;
- электроаппаратуры в присутствии работника, отвечающего за электробезопасность 1 раз в квартал и по мере загрязнения;

При генеральной уборке дезинфицирующие средства применяются в концентрации,

действующей на бактерии.

3.11.4. Периодичность проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений устанавливается договором на проведения указанных работ, заключенным с уполномоченной организацией.

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

3.12.1. Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, обеспечивается плотным закрыванием дверей, отсутствием отверстий в стенах и полах.

3.12.2. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

3.12.3. Выполнение работ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированным учреждением, имеющим лицензию на право деятельности согласно условиям заключенного договора.

4. Перечень биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания) и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

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

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

4.1.2. Производственный контроль включает:

4.1.3. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрение и контроля реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

4.1.4. Осуществление лабораторные исследований и испытаний: на рабочих местах с целью выявления влияния на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

4.1.5. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работников, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

4.1.6. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

4.1.7. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

4.1.8. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

4.1.9. Визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

4.1.10. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

4.1.11. Перечень, объем и периодичность проведения лабораторных исследований.

№№ п/п	Наименование работ, услуг	количество исследований	объект проведения исследований	периодичность проведения, в год	Примечание
1.	Исследования воды. Вода водопроводная (питьевая) сокращенный химический/бактериологический анализ	1	пищеблок	1	
2.	Исследование пищевых продуктов, определение БГКП	3	пищеблок	1	
3.	Исследование пищевых продуктов. Определение кишечной палочки	2	пищеблок	1	
4	Исследование смывов, Смывы на БГКП (с использованием универсальных сред)	3	пищеблок	1	
5	Исследование смывов. Смывы на БГКП + Staphylococcus aureus (с использование универсальных сред)	2	пищеблок	1	
6	Санитарно-паразитологическое исследование почвы (песка)	1	детская игровая площадка	1	
7	Измерение физических факторов. Измерение микроклимата в помещении	3	спальные помещения	1	
8	Измерение физических факторов. Измерение показателей освещенности	3	спальные помещения, класс для занятий, игровая комната	1	
9	Измерение температуры воздуха в помещениях	1	спальные помещения, класс для занятий, игровая комната	ежедневно	

4.2. Перечень химических веществ, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для здоровья работников.

Наименование используемых потенциально опасных для здоровья средств	Должности работника, использующих опасные для здоровья средства	Количество работников	Меры защиты от используемых химических средств
Моющие синтетические средства	младший воспитатель, уборщик служебных помещений, машинист по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий, повар	10	Проведение работ с использованием средств защиты кожи и дыхательных путей
	младший воспитатель,		Проведение работ с

Хлорсодержащие средства	уборщик служебных помещений, машинист по стирке и ремонту спецодежды, кухонный рабочий, повар	10	использованием средств защиты кожи и дыхательных путей
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------	----	--------------------------------------------------------

4.3. Перечень мероприятий и ответственных лиц по осуществлению визуального производственного контроля в Учреждении

Параметры контроля	Периодичность проведения	Ответственные	Оформление результатов контроля
Проверка исправности игрового оборудования на детской площадке	1 раз в неделю	Заведующий отделением, заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Проверка качества уборки детской площадки	Ежедневно	заведующий хозяйством	
Обеспечение естественного сквозного проветривания помещений	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за соблюдением температурного режима	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещений, соблюдение графика уборок	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием искусственного освещения в игровой комнате и комнате для занятий	1 раз в квартал	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием физкультурного инвентаря	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием, маркировкой и закреплением за воспитанниками оборудования	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за мытьем игрушек	1 раз в неделю	Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за своевременной сменой и состоянием маркировки постельного белья и санитарных принадлежностей	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за	1 раз в месяц	Заведующий	Журнал

проведением работ по дезинфекции и дератизации помещений		хозяйством	производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием санузлов	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за своевременным проведением и качеством влажной уборки в помещениях	Ежедневно	Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством	Журнал производственного контроля
Контроль за санитарным состоянием помещения пищеблока	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством принимаемых продуктов	По графику поставки	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за хранением продуктов на складе, соблюдением температурного режима и уровня влажности	Ежедневно	Старшая медицинская сестра. Зав. складом	Журнал производственного контроля
Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке	Ежедневно	Старшая медицинская сестра (медицинская сестра в период отсутствия старшей медицинской сестры)	Журнал производственного контроля
Контроль за витаминизацией блюд	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Отбор и хранение суточных проб пищи	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий	1 раз в квартал	Директор	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием здоровья работников пищеблока	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал осмотра работников пищеблока
Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками	Ежедневно	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за прохождением профосмотров	1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за вакцинацией сотрудников	1 раз в год	Старшая медицинская сестра	Журнал производственного контроля
Контроль за состоянием режима дня в соответствии с возрастными особенностями воспитанников	1 раз в месяц	Директор	Журнал производственного контроля

4.4. Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

Протоколы лабораторных исследований;
Журнал обследования работников пищеблока на гнойничковые заболевания.
Журнал здоровья работников пищеблока.
Журналы бракеража готовой и сырой продукции.
Ветеринарные справки о качестве товара.
Журнал учёта инфекционных заболеваний.
Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств.
Журнал осмотра детей на педикулёз.
Журнал учёта лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными.
Личные медицинские книжки сотрудников.
Журнал учёта текущей заболеваемости.

4.5. Перечень должностей работников Учреждения, ответственных за выполнение Программы производственного контроля.

1. Директор
2. Заместитель директора
3. Старшая медицинская сестра
4. Медицинская сестра (дежурная)
5. Заведующий хозяйством
6. Заведующий складом

5. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5.1. Специальная оценка условий труда работников проведена в 2016 году. Факторов вредности по должностям работников в ходе проверки не установлено.

5.2. Перечень должностей работников, подлежащих периодическому медицинскому осмотру

№ п/п	Должность	Факторы вредности по приказу Минздравсоцразвтия РФ № 302-н от 12.04.2011	Периодичность проведения медицинских осмотров	Периодичность проведения гигиенической подготовки и аттестации
1	2	3	4	5
1	Директор	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместитель директора	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Главный бухгалтер	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Ведущий бухгалтер	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Бухгалтер	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Заведующий отделением	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Ведущий юрисконсульт	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Специалист по кадрам	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Специалист по реабилитационной работе в социальной сфере	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Специалист по работе с семьей	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года

11	Младший воспитатель	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Педагог дополнительного образования	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Специалист по социальной работе	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Водитель	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Повар	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год + сдача баканализов	1 раз в год
16	Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
17	Психолог	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
18	Дежурный по режиму	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
19	Заведующий хозяйством	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
20	Заведующий складом	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
21	Старшая медицинская сестра	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года
22	Медицинская сестра	пункт 20 приложение № 1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Приложения:

1. Объекты производственного контроля производства пищевой продукции, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность.
2. Лабораторные исследования по программе производственного контроля.
3. Пищевые продукты, запрещенные к использованию в питании детей.
4. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (форма).
5. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма).
6. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (форма).
7. Технологическая карта приготовления блюд (форма).
8. Перечень возможных аварийных, чрезвычайных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию получателям социальных услуг и персоналу.

Объекты производственного контроля производства пищевой продукции, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

Визуальный производственный контроль

Наименование мероприятия	Объекты контроля	Показатели контроля	Кратность	Ответственный за проведение
Контроль санитарного состояния объекта	Помещения пищеблока	1. Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		2. Контроль за системой электроснабжения	Постоянно	Заведующий хозяйством
		3. Контроль за состоянием системы отопления	Отопительный сезон — постоянно, летний период — по мере необходимости	Заведующий хозяйством
		4. Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		5. Контроль за состоянием системы канализации	Ежедневно	Заведующий хозяйством
		6. Контроль за состоянием оборудования, мебели	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, повар

		7. Контроль за маркировкой оборудования, мебели, инвентаря	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством, Повар
Контроль противоэпидемического режима	Помещения пищеблока	1. Контроль за качеством уборки, соблюдением режима дезинфекции, частоты проведения генеральных уборок	Ежедневно	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством Повар
		2. Наличие, правильность хранения и применения дезинфицирующих средств	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
		3. Контроль качества дезинфицирующих средств	При поставке, далее — по мере необходимости	Старшая медицинская сестра
		4. Наличие, правильность применения и маркировки уборочного инвентаря	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
		5. Контроль за качеством проведения дератизационных и дезинсекционных работ	Ежедневно	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством
Проверка наличия сопроводительных документов на поступающие	Пищеблок, склад	Проверка наличия сопроводительной подтверждающей безопасности поступающих в учреждение оборудования, тары, мощных и необходимой документации, и качество инвентаря, тары, мощных и	При поступлении товара	Старшая медицинская сестра Заведующий складом

продукты		дезинфицирующих средств и т.д.		
Контроль качества выпускаемой продукции	Пищеблок, склад	1. Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке	В соответствии с отдельным графиком	Старшая медицинская сестра Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием
		2. Проверка качества хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов	В соответствии с отдельные графиком	Старшая медицинская сестра Заведующий складом
		3. Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
		4. Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с отдельные графиком	Старшая медицинская сестра Заведующий хозяйством
		5. Контроль за уборкой столовой	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
		6. Контроль за соблюдением правил мытья и обработки посуды	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
		7. Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках	Ежедневно	Старшая медицинская сестра
		8. Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	Ежедневно	Старшая медицинская сестра, кладовщик

		<p>9. Контроль за качеством готовых блюд, соблюдением меню, нормами выхода готовых блюд и проч.</p> <p>10. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока</p> <p>11. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров</p> <p>12. Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний</p> <p>13. Организация работ по дератизации и дезинсекции</p>	<p>В соответствии с отдельным графиком</p> <p>Ежедневно</p> <p>Постоянно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Согласно договору</p>	<p>Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием</p> <p>Старшая медицинская сестра</p> <p>Старшая медицинская сестра</p> <p>Специалист по кадрам</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Старшая медицинская сестра</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

1. Мясо и мясопродукты:

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, не прошедшие ветеринарный контроль;
- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

2. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- рыба, не прошедшая ветеринарный контроль;
- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

3. Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

4. Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

5. Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана и фляжный творог без термической обработки;
- простокваша "самоквас".

6. Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

7. Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

8. Прочие продукты и блюда:

- пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;
- остатки пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне;
- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- яичница-глазунья;
- паштеты и блинчики с мясом и творогом;
- заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- плодоовощная продукция с признаками порчи;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- тонизирующие напитки, в том числе энергетические напитки, алкоголь;
- холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;
- кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%);
- жевательная резинка.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (форма)

Дата и время поступления продуктов	Наименование продукта и его количество (вес, штуки)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма)

Дата в час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата в час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании (форма)

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
приготовления блюд (форма)

_____ (наименование блюда)

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептов: «14-дневное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Московской области»

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (1 порция)	
	Брутто, г	Нетто, г

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	В 1	В 2	С

Технология приготовления :

Температура подачи: _____

Срок реализации: _____

Перечень

возможных аварийных, чрезвычайных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию получателям социальных услуг и персоналу

Наименование ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по ликвидации аварийной ситуации
Аварийные ситуации с прорывом внутренней системы канализации с розливом сточных вод в складские и производственные помещения	1.Инфицирование объектов внутренней среды 2.Пищевые отравления 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация г.о. Мытищи, Диспетчерская служба, территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Московской области	1.Немедленно прекратить работу пищеблока 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций 3.Провести дезинфекционные мероприятия 4.Провести экспертизу пищевых продуктов 5.Провести лабораторные исследования после ликвидации <u>аварии</u>
Авария систем питьевого водоснабжения	Пищевые отравления 2.Вспышка острых кишечных заболеваний	Администрация г.о. Мытищи, Диспетчерская служба, территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Московской области	1. Прекратить работу столовой 2.Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций 3.Провести дезинфекционные мероприятия 4.Обеспешггь доставку питьевой воды

<p>Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время</p>	<p>1.Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами 2.Питьевые отравления 3.Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>Администрация г.о. Мытищи, Диспетчерская служба, территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Московской области</p>	<p>1.Прекратить работу пищеблока 2.Провести мероприятия по ремонту системы электроснабжения 3.Провести экспертизу пищевых продуктов 5.Провести лабораторные исследования после ликвидации аварии 6.Обеспечить доставку готовых блюд</p>
<p>Выход из строя технологического и холодильного оборудования</p>	<p>Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами Пищевые отравления 3.Вспышка острых кишечных заболеваний</p>	<p>Администрация г.о. Мытищи, Диспетчерская служба, территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Московской области</p>	<p>1.Ограничение ассортимента блюд 2.Прекратить работу пищеблока 3.Провести мероприятия по ремонту оборудования 4.Провести экспертизу пищевых продуктов 5.Обеспечить доставку готовых блюд</p>