**Утверждаю**

**Заведующий МБДОУ ДС КВ № 9**

**пгт Афипского МО Северский район**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Э.Осадчая**

**приказ № 48-О от 11.01.2021 г.**

**Положение об организации общественного питания воспитанников**

**муниципального дошкольного образовательного учреждения детский сад комбинированного вида № 9**

**пгт Афипского МО Северский район**

**1. Общие положения**

**1.1. Настоящее Положение** **разработано и распространяется на сотрудников учреждения, причастных к процессу организации питания в соответствии с** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07 2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», **технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), Уставом МБДОУ ДС КВ №9 пгт Афипский МО Северский район.**

**1.2. Целями Настоящего Положения является:**

**соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, обеспечение безопасности, безвредности для воспитанников, для организации общественного питания в МБДОУ ДС КВ № 9 пгт Афипского МО Северский район (далее - ДОУ);**

**1.3. Настоящее Положение об организации питания регулирует:**

**1.3.1. нормы проведения производственного контроля;**

**1.3.2. прием пищевой продукции поставляемой в ДОО;**

**1.3.3. нормы к изготовлению блюд из полуфабрикатов;**

**1.3.4. нормы технологических процессов;**

**1.3.5. требования к меню;**

**1.3.6. оснащение техническими средствами пищеблока;**

**1.3.7. нормы, предъявляемые к питьевой воде;**

**1.3.8. функционирование системы приточно-вытяжной вентиляции;**

**1.3.9. обращение с твердыми коммунальными отходами;**

**1.3.10. деятельность персонала общественного питания в ДОУ;**

**1.3.11.нормы среднесуточного набора пищевой продукции (минимальные).**

**2. Прием, доставка пищевой продукции, поставляемой в ДОО**

**2.1.Доставка пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции 1.**

**1 (статья 17 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).**

**2.2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечиваются условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.**

**2.3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.**

**2.4. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.**

**2.5. Не допускается доставка пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.**

**2.6. Доставляемая продукция должна иметь сопроводительные документы 2 .**

**2.7. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (наличие медицинской книжки).**

**2.8. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.**

**Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования). Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждения) соответствия. В случае нарушений условий и режима перевозки, а так же отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимается.**

**В ДОУ осуществляется доставка готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки по каждому наименованию.**

**Ответственный за выполнение качества условий транспортировки, наличие медицинской книжки у водителя, контроль за состоянием здоровья водителя (замер температуры тела) – медицинская сестра диетическая.** **Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.**

**2 (статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011)**

**3. Требования к пищевым продуктам, изготавливаемым в ДОО и нормам производственного контроля**

Готовые блюда, напитки, кондитерские изделия (пищевые продукты), изготавливаемые в ДОО соответствуют требованиям технических регламентов и единых санитарных требований 3.

В ДОУ в целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Ответственный за контроль отбора суточной пробы – медицинская сестра диетическая, назначенный заведующим ДОУ. Отбор суточной пробы производится в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (Приложение 4,5).

При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, ДОУ доводит до родителей (законных представителей) сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством РФ (ежедневно накануне в информационных уголках для родителей вывешивается меню на следующий день)4 . Пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

**4. Планирование и оборудование пищеблока**

Планировка пищеблока обеспечивает последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды 5.Пищеблок оснащен раздельным технологическим и холодильным оборудованием. Моечным оборудованием, производственными столами, разделочным инвентарем (промаркированным), кухонной посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) 6 .

Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности (гигрометр) и температуры воздуха (термометр), холодильное оборудование –контрольными термометрами. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции (в холодильном оборудовании и складских помещениях) и влажности (в складских помещениях) (Приложение 2,3).

3 (единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продуктам (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

4 (подпункт 14 пункта 4.4 статьи 4 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011).

5(статья 10 и 14 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

6(статья 5 технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на пищеблоке применяются пирометры, при выдаче и получении готовых блюд с пищеблоке необходимо соблюдать инструкцию (Приложение 14).

В ДОУ ртутные термометры не применяются.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных зонах.

Кухонная посуда перед раздачей вымыта и высушена. В конце рабочего дня обязательно проводится мойка и обработка всей посуды дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению (Приложение 15).

Кухонная и столовая посуда в групповых помещениях (место приема пищи) моется и обрабатывается согласно инструкции (Приложение 16). Высушенная кухонная посуда для доставки готовых блюд, хранится в специальном месте, промаркирована. В ДОУ применяется посуда только из нержавеющей стали.

В ДОУ допускается использование одноразовой посуды с исключением повторного применения.

**5. Условия хранения, приготовления и реализации пищевой продукции**

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий соблюдается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающая химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

В ДОУ допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе, в раздельных зонах (участках) и обеспечение раздельного оборудования и инвентаря.

При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов используются одноразовые перчатки, которые подлежат замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Для предотвращения размножения патогенных организмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревание перед употреблением;

- реализация с нарушением установленным установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- реализация на следующий день готовой продукции;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другой день;

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В ДОУ установлен перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложении 6).

В ДОУ для организации питания воспитанников применяется продукция имеющая:

- сертификат (удостоверение качества);

- ветеринарно-санитарная экспертиза;

- товарная накладная;

- ярлык (с указанием полной информации о товаре),

С обязательной отметкой в накладной о соответствии качества принятой продукции. Сопроводительные документы (кроме накладной) хранятся в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции- у ответственного лица (кладовщик).

**6. Витаминизация**

Длядополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в меню может использоваться:

- специализированная пищевая продукция промышленного выпуска (для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей;

- обогащенная витаминами и микроэлементами (пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства (изготовления); при этом гарантированное изготовителем содержание каждого пищевого или биологически активного вещества, использованного для обогащения, доведено до уровня, соответствующего критериям для пищевой продукции- источника пищевого вещества или других отличительных признаков пищевой продукции, а максимальный уровень содержания пищевых и(или) биологически активных веществ в такой продукции не должен превышать верхний безопасный уровень потребления таких веществ при поступлении из всех возможных источников (при наличии таких уровней) 7;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Витаминные напитки изготавливаются в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей воспитанникам поливитаминных препаратов запрещена. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

**7. Требования к составлению организованного меню**

В соответствии с Уставом - ДОУфункционирует в режиме10 - 10,5 часов, питание 4-х разовое (Приложение 12). ВДОУ питание воспитанников осуществляется посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальных меню для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. Исключение горячего питания из организованного меню, а так же замена его буфетной продукцией не допускается.

В ДОУ разрабатывается организованное меню, которое утверждается заведующим учреждения. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденным организованным меню. Организованное меню разрабатывается на период не менее двух недель для возрастной группы (Приложение 8)

Изготовление продукции производится из продуктов не входящих в список запрещенных продуктов (Приложение 6) по технологическим документам (технологической карте) разработанным и утвержденным заведующим ДОУ( Приложение 17). Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в организованном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

7(статья 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

При составлении организованного меню учитываются среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (приложение7),массы порции в зависимости от возраста(приложение 9).

Организованное меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник с учетом следующего:

-допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении 7таблица 3 по каждому приему пищи.

- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), при повышенной физической нагрузке нормы питания, включая калорийность суточного рациона, увеличивается не менее чем на 10,0% в день на каждого воспитанника.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд, кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.

Допускается корректировать организованное меню при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

В ДОУ в целях информирования родителей (законных представителей) ежедневно в информационных уголках развешивается меню, установленной формы (Приложение 8), рекомендации по организации здорового питания детей.

Выполнение норм фиксируется в ведомости контроля за рационом питания (Приложение 13).

**8. Организация лечебного и диетического питания**

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования:

- для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывается медицинской сестрой диетической с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача, в соответствии с рекомендациями указанными в медицинской карте воспитанника)

-выдача воспитанникам рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденным индивидуальным меню, под контролем медицинской сестры диетической.

В ДОУ при организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление воспитанниками готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) воспитанников в месте предназначенном для приема пищи воспитанниками. В ДОУ имеется холодильник для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновая печь для разогрева блюд, с условиями для мытья рук. Хранятся готовые домашние блюда, предоставленные родителями (законными представителями) воспитанников в холодильнике, в специальных контейнерах с маркировкой (Приложение 18).

**9. Требования к питьевому режиму**

Питьевой режим в ДОУ осуществляется с использованием бутилированной и кипяченной воды.

Применяемая посуда при организации питьевого режима должна быть изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, находится на промаркированных подносах (для чистой и использованной).

Допускается использование одноразовой посуды (предназначенной для пищевой продукции) и наличие контейнеров-для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода закупается централизованно с наличием всех необходимых документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество8. При применении бутилированной питьевой воды используется помпа, с соблюдением норм ее применения (Приложение 19).

При применении кипяченой воды соблюдаются следующие требования:

-кипятить воду нужно не менее 5 минут

-до раздачи воспитанникам кипяченная вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась

Смену воды в емкости для ее раздачи необходимо производить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, согласно инструкции (Приложение 20).

**10. Требования к санитарному содержанию помещений и персоналу общественного питания в ДОУ**

Внутренняя отделка пищеблока и санитарно-бытовых помещений ДОУ выполнена из материалов, позволяющих производить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Все помещения ДОУ, предназначенные для организации общественного питания подвергаются уборке. В помещениях пищеблока, проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств (Приложение 21). Для уборки производственных зон, склад продуктов, поступающих на пищеблок, санитарно-бытовых помещений, групповых ячеек выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для санитарной комнаты хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений (Приложение 22).

Уборка групповых помещений производится согласно инструкции, с применением моющих средств **(**Приложение 23).

Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением (Приложение 24).

Запрещается ремонт пищеблока одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Лица, поступающие на работу в ДОУ должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством РФ9.

8(Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044\2017).

9 (Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения.

Медицинская сестра диетическая ДОУ проводит ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний 10 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение 1).Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего быть переведены на другие виды работ11.

В помещениях ДОУ не должно быть насекомых, грызунов, а также не должны содержаться птицы и животные. В ДОУ запрещается проживание физических лиц, в помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений 12. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока и персонал обязаны соблюдать требования к личной гигиене (Приложение 25,26).

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях ДОУ. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). С целью исключения риска токсического воздействия на здоровье воспитанников и сотрудников ДОУ, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкцией по их применению и храниться в специально отведенных местах (Приложение 24). Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется медицинской сестрой диетической.

**11. Требования, предъявляемые к оборудованию систем холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции, освещения и по обращению с твердыми коммунальными отходами**

**Помещения ДОУ оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоответвления, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые исключают риск загрязнения пищевой продукции.**

10 приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации (зарегистрирован Минюстом России 12.09.2003, регистрационный № 5073).

11 пункт 7 статьи 11 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

12 статья 10 и 14 технического регламентаТаможенного союза ТР ТС 021/2011.

**Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемой к питьевой воде13.Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована вентилятором радиальным среднего давления отдельно от систем вентиляции помещений.**

**Для обеззараживания воздуха в помещениях используется бактерицидно оборудование.**

**Сбор и обращение отходов соответствует требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории14, производится согласно заключенному договору об оказании услуг по вывозу твердых коммунальных отходов с ООО «Эко Ресурс».**

**13 СанПиН2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности си стем горячего водоснабжения», утвержденный постановлением Главного государственного врача РФ от 26.09.2001 №24.**

**14 Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населеня», ФЗ от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления».**

Приложение 1

# Гигиенический журнал (сотрудники)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 2

# Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Приложение 3

# Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

# Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение 5

# Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | дата выработки | изготовитель | поставщик | количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт) | номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы  по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный  срок реализации | Дата и час фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 6

# Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. 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 сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7

# Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет

# (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции | Итого за сутки | |
| 3-7 лет |
| 1 | Молоко, молочная и кисломолочные продукция | 450 |
| 2 | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 40 |
| 3 | Сметана | 11 |
| 4 | Сыр | 6 |
| 5 | Мясо 1-й категории | 55 |
| 6 | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 24 |
| 7 | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 25 |
| 8 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое | 37 |
| 9 | Яйцо, шт. | 1 |
| 10 | Картофель | 140 |
| 11 | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г | 220 |
| 12 | Фрукты свежие | 100 |
| 13 | Сухофрукты | 11 |
| 14 | Сок фруктовые и овощные | 100 |
| 15 | Витаминизированные напитки | 50 |
| 16 | Хлеб ржаной | 50 |
| 17 | Хлеб пшеничный | 80 |
| 18 | Крупы, бобовые | 43 |
| 19 | Макаронные изделия | 12 |
| 20 | Мука пшеничная | 29 |
| 21 | Масло сливочное | 21 |
| 22 | Масло растительное | 11 |
| 23 | Кондитерские изделия | 20 |
| 24 | Чай | 0,6 |
| 25 | Какао-порошок | 0,6 |
| 26 | Кофейный напиток | 1,2 |
| 27 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30 |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные | 0,5 |
| 29 | Крахмал | 3 |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная | 5 |

Приложение 8

# Меню приготавливаемых блюд

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование блюда | Вес блюда | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность | № рецептуры |
| Белки | Жиры | Углеводы |
| Неделя 1 День 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| День 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |
| обед |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |
| полдник |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за полдник |  |  |  |  |  |  |  |
| ужин |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| итого за ужин |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за день: |  |  |  |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |  |  |  |  |
| Среднее значение за период: |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 9

Таблица 1

# Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

|  |  |
| --- | --- |
| Блюдо | Масса порций |
| 3-7 лет |
| Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака) | 150-200 |
| Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.) | 50-60 |
| Первое блюдо | 180-200 |
| Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) | 70-80 |
| Гарнир | 130-150 |
| Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника,сок) | 180-200 |
| Фрукты | 100 |

Таблица 2

# Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

|  |  |
| --- | --- |
| Показатели | от 3 до 7 лет |
| Завтрак | 400 |
| Второй завтрак | 100 |
| Обед | 600 |
| Полдник | 250 |
| Ужин | 450 |
| Второй ужин | 150 |

Приложение 10

Таблица 1

# Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Потребность в пищевых веществах | |
| 3-7 лет |
| белки (г/сут) | 54 |
| жиры (г/сут) | 60 |
| углеводы (г/сут) | 261 |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 1800 |
| витамин С (мг/сут) | 50 |
| витамин В1 (мг/сут) | 0,9 |
| витамин В2 (мг/сут) | 1,0 |
| витамин А (рет. экв/сут) | 500 |
| витамин D (мкг/сут) | 10 |
| кальций (мг/сут) | 900 |
| фосфор (мг/сут) | 800 |
| магний (мг/сут) | 200 |
| железо (мг/сут) | 10 |
| калий (мг/сут) | 600 |
| йод (мг/сут) | 0,1 |
| селен (мг/сут) | 0,02 |
| фтор (мг/сут) | 2,0 |

Таблица 2

# Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип организации | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии |
| Дошкольные организации, организации  по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей | завтрак | 20% |
| второй завтрак | 5% |
| обед | 35% |
| полдник | 15% |
| ужин | 25% |

Таблица 3

# Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

|  |  |
| --- | --- |
| Время приема пищи | Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной  организации |
| 8-10 часов | |
| 8.30-9.00 | завтрак | |
| 10.30-11.00 | второй завтрак | |
| 12.00-13.00 | Обед | |
| 15.30 | полдник | |
| 18.30 | - | |
| 21.00 | - | |

Приложение 11

# Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид пищевой продукции | Масса, г | Вид пищевой продукции-заменитель | Масса, г |
| Говядина | 100 | Мясо кролика | 96 |
| Печень говяжья | 116 |
| Мясо птицы | 97 |
| Рыба (треска) | 125 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 120 |
| Баранина II кат. | 97 |
| Конина I кат. | 104 |
| Мясо лося (мясо с ферм) | 95 |
| Оленина (мясо с ферм) | 104 |
| Консервы мясные | 120 |
| Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 % | 100 | Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5% | 100 |
| Молоко сгущенное (цельное и с сахаром) | 40 |
| Сгущено-вареное молоко | 40 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 17 |
| Мясо (говядина I кат.) | 14 |
| Мясо (говядина II кат.) | 17 |
| Рыба (треска) | 17,5 |
| Сыр | 12,5 |
| Яйцо куриное | 22 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 100 | Мясо говядина | 83 |
| Рыба (треска) | 105 |
| Яйцо куриное (1 шт.) | 41 | Творог с массовой долей жира 9% | 31 |
| Мясо (говядина) | 26 |
| Рыба (треска) | 30 |
| Молоко цельное | 186 |
| Сыр | 20 |
| Рыба (треска) | 100 | Мясо (говядина) | 87 |
| Творог с массовой долей жира 9% | 105 |
| Картофель | 100 | Капуста белокочанная | 111 |
| Капуста цветная | 80 |
| Морковь | 154 |
| Свекла | 118 |
| Бобы (фасоль), в том числе консервированные | 33 |
| Горошек зеленый | 40 |
| Горошек зеленый консервированный | 64 |
| Кабачки | 300 |
| Фрукты свежие | 100 | Фрукты консервированные | 200 |
| Соки фруктовые | 133 |
| Соки фруктово-ягодные | 133 |
| Сухофрукты: |  |
| Яблоки | 12 |
| Чернослив | 17 |
| Курага | 8 |
| Изюм | 22 |

Приложение 12

# Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид организации | Продолжительность, либо  время нахождения ребенка в организации | Количество обязательных приемов пищи |
| Дошкольные  организации, организации по уходу и присмотру | до 5 часов | 2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации) |
| 8-10 часов | завтрак, второй завтрак, обед и полдник |
| 11-12 часов | завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин |
| круглосуточно | завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин |

Приложение 14

**Инструкция по соблюдению температурного режима приготовленных выдаваемых блюд с пищеблока**

**для поваров и младших воспитателей**

1. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 градусов; холодные закуски, напитки – не ниже +15градусов.

2.Повар на раздаче несёт ответственность за выдачу пищи не выше и не ниже +60 градусов.

3. Младший воспитатель при получении пищи, согласно графика должен убедиться в том, что температура пищи не превышает допустимых норм.

4. При нарушении выдачи и получению готовой пищи с пищеблока, ответственность несут и повар, который выдал пищу и младший воспитатель, который её принял.

5. Категорически запрещается выдавать и получать пищу с температурой превышающей +60 градусов.

6. При скоплении младших воспитателей более 2 человек, повар имеет право прекратить выдачу пищи.

Приложение 15

**ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ И ОБРАБОТКЕ**

**ПОСУДЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ**

1. Перед мытьем посуды необходимо тщательно вымыть руки и надеть специальный фартук для мытья посуды.

2. Кухонную посуду тщательно очищают от остатков пищи в промаркированные вёдра для пищевых отходов, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра промываются дезинфицирующим раствором, а затем промывают под проточной горячей водой и просушиваются.

3. Посуду, разделочные доски и мелкий инвентарь замачивают в дезинфицирующем растворе в первой ванне. Ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 градусов во второй ванне с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивают на решетчатых стеллажах.

4. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

6. Моечные ванны содержат в чистоте.

7.Ветошь используется одноразовая. Чистая ветошь хранится в промаркированной емкости

8.Дезинфекция посуды на пищеблоке производиться каждый день.

Приложение 16

**Инструкция по мытью и обработки посуды в группах**

1. Перед мытьем посуды необходимо тщательно вымыть руки и надеть специальный фартук для мытья посуды.
2. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
3. Перед мытьем посуду тщательно очищают от остатков пищи в промаркированные вёдра для пищевых отходов, очистка которых проводится после каждого приема пищи. Ежедневно в конце дня ведро с крышкой для отходов замачивается в дезинфицирующем растворе, затем ополаскивается горячей водой и просушиваются.
4. Столовые приборы моют так же, как и столовую посуду. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
5. Чайную посуду моют отдельно от столовой, замачивается в дезинфицирующем растворе, затем моют с добавлением моющих средств (Прогресс). Ополаскивают горячей проточной водой и просушивают.
6. Моечные ванны содержат в чистоте.
7. Ветошь используется одноразовая. Чистая ветошь хранится в промаркированной емкости.

Приложение 17

Технологическая карта

Наименование изделия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | **Химический состав данного блюда** | | | | **Витамин С, м** |
| **1 порция** | | **Пищевые вещества** | | | |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Энерг.ценность, ккал** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** |  | |  |  |  |  |  |

Наименование сборника рецептур: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технология приготовления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 18

**Правила приема передач и хранения готовых домашних блюд**

1. Передача готовых домашних блюд родителями (законными представителями) разрешается в пластиковом контейнере изготовленном из материала предназначенного для контакта с пищевой продукцией с указанием фамилии, имени воспитанника, номер группы, даты ( на крышке контейнера). Предпочтительный размер контейнера 14\*6,5 см (V 350 мл).
2. Принимает контейнер воспитатель группы, проверяет наличие информации (указанием фамилии, имени воспитанника, номер группы, даты), сразу звонит медицинской сестре диетической.
3. Медицинская сестра диетическая, принимает подписанный контейнер с готовым домашним блюдом, оставляет на хранение в отведенном месте в холодильнике (в мед кабинете), где находится до момента выдачи.
4. Перед приемом пищи, медицинская сестра диетическая передает контейнер на пищеблок повару.
5. Повар разогревает еду в контейнере в микроволновой печи и передает младшему воспитателю.
6. После использования контейнер обрабатывается и моется младшим воспитателем
7. Воспитатель передает контейнер родителям (законным представителям) при уходе воспитанника из детского сада.

Приложение 19

**Инструкция по применению помпы**

1. Обработка помпы дезинфицирующим раствором проводится один раз в неделю в санитарный день (пятница) в конце рабочего дня.
2. Перед работой с помпой тщательно вымыть руки с мылом.
3. Снять помпу с бутыли, вынуть из нее наливной кран, водоразборные трубки и разъединить их. Промыть все наружные и внутренние поверхности водоразборных трубок и наливного крана под проточной водой.
4. Получить дезинфицирующий раствор в медицинском блоке
5. Поместить основание помпы в емкость (для замачивания посуды) с раствором так, чтобы все отверстия для воды были погружены (до насоса). Поместить туда же наливной кран, водоразборные трубки помпы, чтобы они были полностью погружены в раствор дезинфицирующего средства на 30 минут. Протереть наружные поверхности нажимного стакана и насоса (те части, которые не были погружены в раствор) чистой салфеткой, намоченной в дезинфицирующем растворе.
6. Тщательно промыть наливной кран и водоразборные трубки под горячей проточной водой (650С).
7. Дальнейшее использование помпы допускается только после полной просушки деталей дозирующего устройства.

Приложение 20

**Инструкция по питьевому режиму**

1. Питьевая вода должна находиться в доступном для детей месте. Рядом с чайником «питьевой режим» находится два подноса (1-для чистых кружек, (2-для использованных кружек). Категорически запрещается переворачивать чистые кружки вверх дном. Использованные кружки ставятся на второй поднос для дальнейшей обработки согласно инструкции по мытью и обработке посуды.
2. В детском саду допускается использование кипяченой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов в чайнике «питьевой режим».
3. Допускается использование бутилированной воды, расфасованной в емкости.
4. В теплое время года, во время пребывания детей на воздухе, вода предлагается воспитанникам на веранде. Воду в чайнике и чистые кружки приносит младший воспитатель.
5. Воду нужно получать младшему воспитателю на пищеблоке в чайники «питьевой режим», согласно графика. Не использованную за 3 часа воду необходимо вылить, чайник промыть согласно инструкции.

Приложение 21

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**

1. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
2. Для уборки производственных зон, склада продукции, поступающей на пищеблок использовать отдельный промаркированный инвентарь.
3. Рабочие столы на пищеблоке после каждого использования моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств (рабочий раствор получают в специально отведенном месте).
4. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Приложение 22

**Инструкция по уборке санитарной комнаты**

1. Для уборки туалета используется специальный уборочный инвентарь (швабра, ведро для влажной уборки и ветошь для мытья пола) промаркированный красным цветом. Инвентарь хранится в специально отведенном месте, в туалетной комнате. Не допускается использование инвентаря из туалетных для уборки остальных помещений.
2. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается дезинфицирующим средством, которое хранится в специально промаркированной таре в специально отведенном месте. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с хозяйственным мылом ежедневно. Раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств («Пемолюкс», «Биолан», «Доместос», «Санокс», «Утенок»).
3. Моющие и дезинфицирующие средства, имеющие стандартную маркировку (или маркируют вручную), хранятся на верхней полке в закрытом шкафу в санитарной комнате.

**Категорически запрещается оставлять моющие и дезинфицирующие средства в доступном для детей месте.**

1. Мусорное ведро освобождается ежедневно. Промывается и просушивается. Мешки с мусором выносятся в контейнеры для сбора мусора.

Приложение 23

**Инструкция по уборке групповых помещений**

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Уборка проводится в отсутствии детей.

2. Влажную уборку в групповых проводится после каждого приема пищи. Зашторивание окон в помещениях допускается лишь во время сна детей, в остальное время шторы должны быть раздвинуты в целях обеспечения инсоляции помещения.

3. Ковровые покрытия ежедневно очищают с использованием пылесоса и чистят влажной щеткой не реже одного раза в месяц.

4. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

5. Стулья, после использования моют горячей водой с мылом (моющим средством).

6. Смена постельного белья, полотенец проводится 1 раз в неделю. Всё бельё маркируется.

7. Белье после употребления складывается в специальный мешок и доставляется в прачечную. Смена постельного белья проводится в отсутствии детей.

Приложение 24

**Инструкция по разведению дезинфицирующего средства**

**«ЖАВЕЛЬ СИН»**

1. Средство предоставляет собой таблетки цилиндрической формы массой 3,2-3,5 г. Средство хорошо растворяется в воде.
2. Обладает антимикробным действием в отношении бактерий, предназначен для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, в том числе генеральных уборок, уборочного инвентаря, белья, посуды столовой.
3. Раствор готовится путем растворения таблеток средства «ЖАВЕЛЬ СИН» в воде, на 10л. Воды 7 таблеток дезинфицирующего средства. Содержание активного хлора 0,1% (**готовый раствор к применению**).
4. Все виды работ со средством проводить с защитой кожи рук (резиновые перчатки).
5. Раствор готовится непосредственно перед применением.
6. На емкости с дезинфицирующим раствором ставится маркировка на которой указывается:

- название средства;

- концентрация;

- дата приготовления;

- срок годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Емкость находится в специально отведенном месте.

1. Концентрация **готового раствора к применению** (АХ 0,1%) применяется в следующих пропорциях:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Объекты  обеззараживания | Концентрация рабочего раствора по АХ % | Время  обеззараживания | Соотношение **готового раствора** **/** воды | Способ обеззараживания |
| Поверхности в помещениях, жесткая мебель, наружные поверхности приборов и т.д. | 0,015 | 60 | 1/6 | протирание |
| 0,03 | 30 | 1/3 | протирание |
| Посуда | 0,0015 | 15 | 1/60 | погружение |
| Посуда с остатками пищи | 0,1 | 120 | 1/0 | погружение |
| Игрушки | 0,06 | 15 | 1/1,5 | протирание |
| Уборочный инвентарь | 0,1 | 60-120 | 1/0 | замачивание |

Приложение 25

**Требование к личной гигиене работников пищеблока**

1. Работники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (обувь с задником должна плотно держаться на ноге); верхнюю одежду и обувь оставлять в шкафу для одежды. Специальная одежда (халат, колпак или косынка) должна хранится в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.
2. Работники пищеблока должны коротко стричь ногти.
3. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, броши, закалывать одежду булавками.
4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения продукции работники пищеблока обязаны;

-оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а так же иные личные вещи хранить отдельно от рабочей одежды и обуви

-снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иными моющими средством для рук после посещения туалета

-сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинской сестре диетической ДОУ

-использовать одноразовые перчатки для порционирования блюд, приготовлении холодных закусок, салатов подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-технических перерывов в работе.

1. Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
2. Пред в ходом в туалетную комнату персонал должен снимать спецхалат, фартук и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

Приложение 26

**Требование к личной гигиене персонала**

1. Персонал детского сада должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви (обувь должна плотно держаться на ноге); верхнюю одежду и обувь оставлять в специально отведенном месте, коротко стричь ногти.
2. Работники, связанные с приготовлением и раздачей пищи, не должны во время работы носить кольца, серьги.
3. Не допускаются к накрыванию на стол лица сангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие при подозрении на инфекционные заболевания.
4. Пред входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
5. Младший воспитатель должен строго соблюдать форму одежды при выполнении должностных инструкций (фартук, колпак или косынку) для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и темный халат для уборки помещений.

Приложение № 13

# Ведомость контроля за рационом питания с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Режим питания: четырехразовое

Возрастная категория: 3 -7 лет

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Наименование группы пищевой продукции | Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12 | Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека | | | | | В среднем за неделю (10 дней) | Отклонение от нормы в %  (+/-) |
| 1 | 2 | 3 |  | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Рекомендации по корректировке меню: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись медицинской сестры диетической, дата:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру

и дата ознакомления:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной

корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_