

Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение
«Детский сад №26 «Теремок» сельского поселка Новорудный
муниципального образования город Новотроицк Оренбургской области»
Советская ул., 118 «а», с.п. Новорудный, г. Новотроицк, 462375
Телефон: 8(3537) 64-92-30
E-mail: mdoau26@mail.ru



Утверждаю:
Руководитель учреждения
Кривошеева
Л.И.
«22» декабря 2020г

Приказ от 22.12.2020 № 196

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

г. Новотроицк

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с

- «Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от.11.11.2020 № 60833;
- Требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 г. №16 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Письма Комитета по образованию от 14.08.2020 № 03-286734/20-0-0 «О подготовке к началу нового 2020-2021 учебного года»;
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций»;
- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- иными актами согласно Приложению №1 - «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования

- к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления);
- организации производственного контроля в МДОАУ «Детский сад № 26» (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- 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;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 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;
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок в МДОАУ «Детский сад № 26» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Приложение № 2

- Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока Приложение № 2.1, № 2.2

- План-схемы пищеблоков в МДОАУ «Детский сад № 26»

План-схемы представлены в целях наглядного представления обеспечения в МДОАУ «Детский сад № 26» оборудованием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.

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.

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

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

- 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 твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СП" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, 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 детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно дошкольное учреждение проводит проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.10. 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 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) 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.

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

3.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

3.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

- Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном

положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

- Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
- Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается.
- Щетки, а также металлические мочалки не используются.

3.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

- мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией ООО "Центр гигиены" на основании договора.

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

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОАУ «Детский сад № 26» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- При централизованной поставке продукции, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
- Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (Приказ МДОАУ «Детский сад № 26» - № 23 от 01.09.2020г.).

Результаты контроля регистрируются:

- Приложение № 3 - Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- Приложение № 3.1. - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).
- Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (**Приложение № 4**), который хранится в течение года (**Приказ МДОАУ «Детский сад № 26» № 23а от 01.09.2020г.**).

4.2. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре 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 брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.6. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

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

4.8. Для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются 2 мясорубки.

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-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 °С в течение 20 - 25 мин.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической

обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина. 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 (сосиски, вареные колбасы, сардельки) 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.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

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

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

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток;
- При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья;
- Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные 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.
- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

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

4.14. **Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).**

4.15. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.16. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35,0 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения № 6), который хранится один год (Приказ МДОАУ № 26 - № 368 от 28.08.2020г.)

4.18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек (Приказ № 137 от 23.12.2020г.).

4.19. Результаты контроля регистрируются в:

- Приложения № 7 - Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.
- Приложения № 7.1. - Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой 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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 8;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, 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; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.21. В МДОАУ «Детский сад № 26» организован питьевой режим.

- Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.
- Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
- Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода;
- земля;
- растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
- **Физические опасности:**

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

5.1. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1. Приемка сырья

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,
- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования,

к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Приложение № 9 - Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- Приложение № 10 - Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях.
- Приложение № 10.1. - Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей, в МДОАУ «Детский сад № 26», изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях (Приложение № 10) и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 8 в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планирует финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, средства запрашиваются непосредственно у **главного распорядителя бюджетных средств Администрации**

г. Новотроицка на исполнение требований ТР ТС 021/2011

5.2.2. *Хранение поступающего пищевого сырья* - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 4 и Приложение № 4.1.).

5.2.3. *Обработки и переработка, термообработка* при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ДОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных заведующим Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для дошкольных образовательных учреждений.

- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.
- Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 *Условия хранения* салатов при раздаче.

- Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

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

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие;
- хлеб;
- мясные;
- рыбные;

- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.

Приложение № 4 - Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

Приложение № 4.1. - Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции

- пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение № 12) (Приказ МДОАУ «Детский сад № 26» - № 27 от 23.12.2020г.). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с Сан ПиН 2.4.1.3049-13 в течение двух суток.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 4, Приложение № 4.1.). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МДОАУ «Детский сад

6.3.2 № 26», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий с помощью термощупа, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

6.4 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 7, Приложение № 7.1.), который хранится в течение года (Приказ МДОАУ «Детский сад № 26», - № 23б от 01.09.2020г.). 6.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов. 6.4.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи,

наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

- при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Лабораторный контроль (Приложение № 9) (Договор с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по г.Орску»).

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

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

дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости:

- Приложение № 11 - Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- Приложение № 11.1. - График генеральной уборки пищеблока Приложение № 11.2. - Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности (Договор с ООО "Центр профилактики").

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 23)

7.1 Объектами производственного контроля являются:

- сырье и реализуемая продукция,
- вода водопроводная,
- технологическое оборудование,
- инвентарь,
- работающий персонал,
- условия труда работников.

7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений.

В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:

- физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата,

- воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников),
- перенапряжению,
- воздействию химических веществ
- СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

7.3 Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие в МДОАУ «Детский сад № 26», ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

- на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда),
- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

7.4. 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.

7.5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.6. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой ХАССП МДОАУ «Детский сад № 26».

7.7. Во исполнение Постановления Главного государственного врача РФ № 84 от 08.06.2017г. МДОАУ «Детский сад № 26», осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу.

Кроме того у лиц, поступающих на работу исследуется сыворотка крови на наличие специфических антител класса ! дО к Ви-антигену возбудителя.

Лица, относящиеся к декретированным группам населения, обязаны немедленно обратиться в медицинскую организацию в случае наличия у них симптомов острых кишечных инфекций, в том числе длительной лихорадки.

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

7.9. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий МДОАУ «Детский сад № 26», и лицо, назначенное по приказу (МДОАУ «Детский сад № 26», - № 24 от 01.09.2020г.).

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- Приложение № 13 - Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- Приложение № 14 - Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей
 - водоснабжения,
 - канализации;
 - электросетей и оборудования,
 - холодильного оборудования,
 - вывоз и утилизацию мусора,
 - заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала,
 - заключение договоров
5. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии. ^ Качество выпускаемой пищевой продукции.

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

10.2 В составе группы ХАССП должны быть **координатор и технический секретарь**, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (ОМР)
- Помещения (характеристика, планировка)

- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала Правильные технологии гигиены и (ОНР)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства 1111
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

10.5. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.1.3049-13, а именно:

- Глава XV- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (Приложение № 21)
- Глава XVII - Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций (Приложение № 22)
- Глава XVIII - Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях (Приложение № 23) Глава XIX - Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение № 24)
- Глава XX - Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 25)

11. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 15);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении № 16);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении № 2.1.);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение № 3)
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 3.1.)
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 7, № 7.1.)
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 6)
5. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение № 9)
6. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение № 17)
7. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение № 18)
8. Журнал здоровья персонала (Приложение 19)
9. Личные медицинские книжки каждого работника
10. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
11. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

12. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 4.)
13. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 4.1.)
14. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение № 11.2.)
15. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 20)
16. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № 26)
17. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение № 27)
18. Журнал регистрации результатов производственного контроля (Приложение № 29)
19. Журнал регистрации аварийных ситуаций, представляющих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию воспитанников МДОАУ «Детский сад № 26», (Приложение № 30)
20. Журнал результатов профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования (Приложение № 31)
21. Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, освещения и других объектов производственного контроля (Приложение № 32)
22. Журнал по уборке и дезинфекции помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (СО"УШ-19) (Приложение №33)
23. Журнал контроля кварцевания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (СО"УШ-19) (Приложение № 34)
24. Журнал дезинфекции посуды на пищеблоке (Приложение № 35)
25. Журнал по уборке и обработке помещений и поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVI[^]-19) (Приложение № 36)
24. Журнал контроля проветривания помещений в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (СО"УШ-19) (Приложение № 37)
25. Журнал обработки поверхностей в целях предупреждения распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) (Приложение № 38)

