
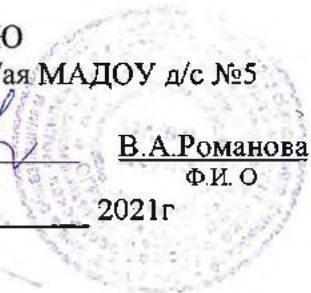


**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №5**

Контрольный

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий/ая МАДОУ д/с №5


подпись
В. А. Романова
Ф.И.О
2021г



**ПРОГРАММА
СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Программа производственного контроля.
П СМБПОП- 03-2021**

Введен впервые
Дата введения 01.02.2020г

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения МАДОУ д/с №5.

ст Кушевская , ул. Советская,35.

Кушевский район
Краснодарский край

2021 г

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами см. таблицу

Таблица 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	2.3/2.4.3590-20
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	2.4.3648-20
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДООУ)	2.1.7.2790-10

<p>МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35</p>	<p>Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля</p>	<p>П СМБПОП 03-2021 Издание: 1</p>
		<p>Лист 2 из 34</p>

Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1/3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 3 из 34

СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.-9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в учреждении «Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбини-

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 4 из 34

рованного вида №5» (далее – Предприятия 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 на предприятии 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:

1. Выполнение принципов ХАССП
2. Документация программы ХАССП
3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде;
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
5. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции Технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
6. 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;
7. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
8. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
9. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
10. 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;
11. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
12. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
13. Производственный контроль включает:
14. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения
15. Перечень форм отчета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 5 из 34

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

Приложение А «Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов»

1. Выполнение принципов ХАССП см.

Приказ «О внедрении системы менеджмента безопасности продукции общественного питания» и «Политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания»

2. Документация программы ХАССП

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

Документированные процедуры, программы, инструкции, политику в области обеспечения безопасности продукции общественного питания, журналы, личные медицинские книжки каждого работника, договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция) См. п.2.2 «Перечень документации СМБПОП» к Р СМБПОП-01-2021.

3. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

3.1. Организация оборудована необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Набор оборудования, план-схема организации производственного и бытового помещений указан в п 1.5 к Р СМБПОП 01-2021.

План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения оборудованием в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 6 из 34

Пластиковую посуду изготавливают из полимеров. Перед запуском в массовое производство, в специальных лабораториях происходит изучение свойств и возможное влияние полимеров на здоровье человека. При соблюдении всех технических правил во время изготовления и дальнейшем использовании по назначению, изделия из пластика не несут никакого вреда здоровью человека. В настоящее время гигиеническая оценка материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами проводится в соответствии с Техническим Регламентом Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011.

Для предупреждения вредного влияния полимерных изделий, необходимо придерживаться ряда правил. Так, при приобретении одноразовой посуды, нужно обратить внимание на фирму-производителя. Если фирма следует всем правилам производства и является законопослушной, то на изделии должны указываться код, название материала, из которого изготовлен товар. Обязательным условием также является четкое указание области применения товара (для холодных, горячих, сыпучих материалов, жидкости и т.д.).

Для собственной безопасности стоит научиться расшифровывать специальные знаки на упаковке (код). Например, если на дне емкости имеется значок треугольника из трех стрелок - знак вторичной переработки сырья. Три стрелки означают замкнутый цикл (создание, применение, утилизация), т.е. упаковка пригодна для последующей переработки. Внутри треугольника обычно размещаются одна или две цифры, которые говорят о типе материала (1-19-пластик, 20-39 - бумага, картон, 40-49 - металл, 50-59 - древесина, 60-69 - ткани и текстиль, 70-79 - стекло).

PS (ПС) или цифра 6 обозначает, что в состав посуды входит полистирол. Такой пластик можно использовать только для холодных продуктов. При контакте с горячим, в том числе при разогреве пищи в микроволновой печи, посуда выделяет токсичный стирол.

PP (ПП) - полипропилен, эти буквы иногда заменены изображением вилки и стакана или же цифрами 0,5 и 1. Такой пластик выдерживает температуру более +100°C, поэтому его можно использовать для горячей пищи и напитков. Из полипропиленовых стаканов можно пить горячий чай или кофе, в таких тарелках можно разогревать пищу в микроволновой печи.

PEТ или ПЭТ - полиэтилентерфталат. Используется для изготовления упаковок (бутылок, банок, коробок и т.д.) для розлива прохладительных напитков, соков, воды. Также этот материал можно встретить в упаковках для разного рода порошков, сыпучих пищевых продуктов и т.д.

Изделия из пластика и полимерных материалов можно использовать только однократно. При повторном использовании одноразовой пластиковой посуды, повреждается ее внешний защитный слой и начинают выделяться вредные вещества, такие как кадмий, свинец, формальдегиды, фенол, которые впоследствии могут негативно сказаться на здоровье. Также высокая температура продуктов или воздуха, длительный контакт с пищевыми продуктами, ультрафиолетовые лучи, кислород способствуют «старению» полимерных материалов. Как результат, из них выделяются вредные вещества, которые переходят в пищевые продукты, хранящиеся в такой таре.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуда хранится 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 проводится проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки.

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 7 из 34

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования 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. 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 ополаскиваются горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдаются кипятком, а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

3.17. Отходы 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, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. В помещениях 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.

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

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

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

Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

✓ В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

✓ Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

✓ Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

✓ Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 8 из 34

✓ Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

✓ Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

✓ Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

✓ Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья 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 согласно ДП СМБПОП 7.3.3.1-2021

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.

Не допускаются к приему Приложение В Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

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

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

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

МАДОУ д/с №5 ст. Куцевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 9 из 34

4.5. 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.

Сметана, творог, майонез хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом, майонезом.

Сухие продукты 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.

квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

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

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

4.7. *Не используются:* фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки (кипячения); прокисшее молоко, "самоквас"; консервированные продукты домашнего приготовления;

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных досках 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.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в Технологических картах, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 10 из 34

ся 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).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

4.17. 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. (Приложение А)

4.19. Ручная сервировка и порционирование блюд производится в одноразовых резиновых перчатках. Перчатки используются только для одного вида продукта. В процессе порционирования и сервировки максимально используются специальные сервировочные перчатки

Правила применения перчаток:

- 1) Мойте руки перед тем, как надеть перчатки или сменить.
- 2) Убедитесь, что перчатки подходят по размеру. Перчатки большого размера не будут держаться на руке, слишком маленькие перчатки будут стеснять руку.
- 3) Меняйте перчатки по мере необходимости и в следующих случаях:
 - a) при загрязнении или разрыве перчаток;
 - b) перед началом нового вида деятельности;
 - c) каждые четыре часа при выполнении одного вида деятельности;
 - d) после работы с сырыми продуктами - мясом, рыбой или птицей или перед работой с готовым продуктом.
- 4) Снимайте перчатки правильно. Возьмите за манжет перчатки и потяните её в сторону пальцев. Избегайте касания перчатки ладонью.

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля над соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно – гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование предприятий	Периодичность
1.	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество посту-	

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 11 из 34

	пающей на предприятие пищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары и т.д.	Постоянно
2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок.	Постоянно
3.	Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	Постоянно
4.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, полуфабрикатов и сырья	Постоянно
4.1	Проверка: - соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно – сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д); - органолептическая оценка	Постоянно
5.	Контроль условий и правильности хранения пищевой продукции	Каждая партия
6.	Контроль соблюдения параметров технологического процесса изготовления кулинарных изделий:	Постоянно
6.1	- контроль поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
7.	Организация проведения лабораторных исследований изготовленной кулинарной продукции, воды, измерений параметров производственной среды в аккредитованной лаборатории	В соответствии с п.5 программы
8.	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима: смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, тары, посуды, рук и санитарной одежды персонала	В соответствии с п.5 программы
9.	Подготовка сведений о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: Калорийность, содержание белков, жиров и углеводов, витаминов, макро и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок, биологически активных добавок, наличие в блюдах и кулинарных изделиях компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов)	Постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по приготовлению дезинфицирующих растворов	Постоянно
11.	Контроль за наличием достаточного запаса и использованием санитарной одежды и средств индивидуальной защиты, органи-	Постоянно

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 12 из 34

	защитой централизованной стирки санитарной одежды	
12.	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками	Постоянно
13.	Проверка качества и своевременности проведения дератизации и дезинсекции (отсутствие грызунов, отсутствие членистоногих, имеющих санитарно –эпидемиологическое значение)	Постоянно
14.	Представление информации о результатах производственного контроля в Управление Роспотребнадзора	По запросам
15.	Направление в Управление Роспотребнадзора информации о принятых мерах по устранению нарушений, выявленных должностными лицами Управления при проведении мероприятий по контролю (надзору)	В соответствии со сроками устранения выявленных нарушений

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

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.

6. 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.

6.1. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Горячие блюда (напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда.

7. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 13 из 34

Эти данные фиксируются в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 доброкачественности Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
	2	3	4	5	6	7	8		9

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в организации, что фиксируется в соответствующих **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования** Приложение N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)									

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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

Оценка качества регистрируется в **Журнал бракеража готовой пищевой продукции** Приложение N 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-2

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
1	2	3	4	5	6	7	

8. Разработка системы мониторинга

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 14 из 34

8.1 Мониторинг качества готовой пищевой продукции проводится визуально

8.2 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно (утром) с занесением в

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Приложение N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20»

П\п	Наименование помещения	Месяц/дни: (t в °C)														
												0	1	2	3	4

- контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

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

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

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

9.2. После проведения оценки качества готовых блюд, 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.

10. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

10.1. Лабораторный контроль - **Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля

10.2. Организация лабораторных исследований, испытаний:

№ п/п	Объект производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля
1.	Входной контроль показате-	Сырье и пищевая продукция	- соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаков-	

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 15 из 34

	лей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции		ке и товарно-сопроводительной документации - соответствия принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации ; - соответствия упаковки и маркировки товара требованиям действующего санитарного законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д)	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов Ж СМПОП-02-2021
2.	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления	На этапах технологического процесса	Ежедневно
3.	Контроль готовой продукции	Готовая продукция	Органолептические показатели Физико- химические и микробиологические показатели	Ежедневно Каждый вид блюда Ж СМБПОП 01-2021 1 раз в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственного производства
4.	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, посуды, рук и санитарной одежды персонала	1 раз в квартал
5.	Распределительная система питьевого водоснабжения	Вода питьевая	Органолептические, микробиологические показатели	1 проба 2 раза в год и после проведения ремонтных работ
6.	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	Физические факторы: -микроклимат(температура, влажность воздуха, скорость движения воздуха) -Температура рабочих поверхностей - Оснащенность, тепловое излучение, шум, вибрация	2 раза в год(теплый и холодный периоды года) 1 раз в год При вводе в эксплуатацию и при вводе но-

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 16 из 34

			Химические факторы; Физиологоэргонимические исследования (физические , динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груз вручную, стереотипные рабочие движения , статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы)	вого технологического оборудования При оценке труда
--	--	--	---	--

Лабораторный контроль должен осуществляться в лаборатории, имеющей соответствующую аккредитацию и аттестацию.

2.Органолептическая оценка- каждая партия

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

Периодичность проведения уборки:

Генеральная уборка- проводится 1 раз в месяц.

Мойка оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;

Дезинфекция, дератизация и дезинсекция производственных помещений – по мере необходимости и не реже 1 раза в месяц

Генеральная уборка : Мытье окон, чистка отстойников, чистка полов, плитусов, мытье столов и стеллажей , мытье стен, дверей и батарей, мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал генеральных уборок. дезинфекции и дератизации.

№п/п	Фактическая дата проведения мероприятия	Наименование объекта	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или наименование раствора	Подпись исполнителя

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

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

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 17 из 34

12.2. 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;

12.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

12.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

13. Производственный контроль включает

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

13.2 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).

13.4. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения заболеваний, острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

13.5 Наличие на производстве 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

13.6. 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.

13.7 Организация медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

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

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

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

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

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

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

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

13.15 Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет Руководитель учреждения.

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 18 из 34

14.Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения см. П СМБПОП 04-2021

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения , при возникновении которых осуществляется информирование населения , органов местного самоуправления , Управления Роспотребнадзора:

№	Аварийная ситуация	Контактная информация (телефоны адреса)
1	Получение сообщений об инфекционном , паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.)	112
2	Получение сообщений об отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	112
3	Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	112

15. Перечень форм отчета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

15.1.Сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и качество поступающей на предприятие сырья и пищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования и т.д.

15.2.Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (Гигиенический журнал (сотрудники) Приложение N 1 к СанПиН 2.3/2.4);

15.3 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

15.5.Личные медицинские книжки сотрудников;

15.6 Договор на проведение лабораторного производственного контроля и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;

15.7 Журнал генеральных уборок, дезинфекции и дератизации.

15.8.Прочие журналы и формы в соответствии с п 2.2 Р- СМБПОП 01-2021(документы системы, основанной на принципах ХАССП);

15.9 Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, утилизация ртутьсодержащих ламп и др.)

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

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

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

16.1

№	Наименование должностей

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 19 из 34

п/п	
1	Заведующий
2	Заведующий хозяйством
3	Повар
4	Кухонная рабочая
5	Медицинская сестра
6	Воспитатель
7	Младший воспитатель
8	Обслуживающий персонал

16.2. Работники предприятия общественного питания, занимающие должности, указанные в п. 16.1. проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр врача- терапевта	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-психиатра	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача-нарколога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача- дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача- оториноларинголога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача- стоматолога	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Осмотр врача- инфекциониста	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в проведении предварительных и периодических медицинских осмотрах
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем -1 раз в год
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследования на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – не реже 1 раза в год, либо по эпидемиологическим показаниям
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям

При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) ; электрокардиография ; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и боковая) легких; биохимический скрининг : содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 20 из 34

врачом - гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Кроме того, работникам рекомендуется проведение прививок против дифтерии 1 раз в 10 лет; против столбняка 1 раз в 10 лет (с 14 лет); против кори- лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против гриппа- ежегодно в период с 01 сентября по 01 декабря.

Работники проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию при поступлении на работу, далее 1 раз в год.

С Инструкцией ознакомлены:

№	Должность:	Ф.И.О.:	Подпись:	Дата:

РАЗРАБОТАНО: Координатором по разработке СМБПОП.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая

подпись

В.А.Романова
инициалы, фамилия

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 21 из 34

№ изме- нения	№ листа (страницы)				№ из- ве- ще- ни- я	Подпись и ФИО лица, внесшего изменения	Дата внесе- ния изме- нения	Дата введения изменения	Приме- чание
	из- ме- нен- ного	заме- нен- ного	но- во- го	анну- лиро- ван- ного					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 22 из 34

Приложение А

УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ, СРОКИ ГОДНОСТИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ (4 +/- 2) ГРАД. С <*>

<*> Кроме п. п. 39 - 42, 56.

Наименование продукции	Срок годности	Часов/ суток
1	2	3
Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки		
Полуфабрикаты мясные бескостные		
1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке	48 36	часов - " -
2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) - маринованные, с соусами	36 24	- " - - " -
3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)	24 24	- " - - " -
4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания	24 12	- " - - " -
5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)	36	- " -
6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24	- " -
Полуфабрикаты из мяса птицы		

МАДОУ д/с №5 ст. Куцевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 23 из 34

7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: - мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)	48	- " -
- мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные	24	- " -
8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее	18	- " -
9. Фарш куриный	12	- " -
10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы	24	- " -
11. Наборы для студня, рагу, суповой	12	- " -
Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов		
12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)	24	- " -
13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное)	36	- " -
14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)	24	- " -
15. Блюда из мяса		
16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги	24	- " -
17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая	24	- " -
18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы	12	- " -
19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные	24	- " -
20. Паштеты из печени и/или мяса	24	- " -
Кулинарные изделия из мяса птицы		
21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные	72	- " -
22. Блюда готовые из птицы жареные,		

МАДОУ д/с №5 ст. Куцевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 24 из 34

отварные, тушеные	48	- " -
23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром	12	- " -
24. Пельмени, пироги из мяса птицы	24	- " -
25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в том числе ассорти с мясом убойных животных	12	- " -
26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов	24	- " -
27. Яйца вареные	36	- " -
Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы		
28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ: - высшего и первого сорта - второго сорта	72 48	- " - - " -
29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках: - высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов - первого сорта - второго сорта	10 8 7	суток суток суток
30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ	72	часов
31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках	7	суток
32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)	72	часов
34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
35. Колбасы ливерные, кровяные	48	часов
36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов	48	часов
37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): - высшего сорта - первого сорта	72 48	- " - - " -

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 25 из 34

38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы	5	суток
Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них		
Полуфабрикаты рыбные		
39. Рыба всех наименований охлажденная	48	часов при температуре 0 - (-2) град. С
40. Филе рыбное	24	- " - 0 - (-2) град. С
41. Рыба специальной разделки	24	- " - от -2 до +2 град. С
42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом	24	- " - от -2 до +2 град. С
43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные	12	часов
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой		
44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная	36	- " -
45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги	24	- " -
46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48	- " -
47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски	24	- " -
48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная)	24	- " -
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки		
49. Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24	- " -
50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12	- " -
51. Масло селечное, икорное, крилевое и др.	24	- " -

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 26 из 34

52. Масло икорное, крилевое и др.	24	- " -
53. Раки и креветки вареные	12	- " -
54. Изделия структурированные ("крабовые палочки" и др.)	48	- " -
Кулинарные икорные продукты		
55. Кулинарные изделия с термической обработкой	48	- " -
56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12	часов при температуре от -2 до +2 град. С
57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре	48	часов
Молоко и молочные продукты <*>, сыры		
58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:		
- в потребительской таре	36	часов
- во флягах и цистернах	36	часов
59. Молоко топленое	5	суток
60. Жидкие кисломолочные продукты <*>	72	часов
61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями	72	- " -
62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока	48	- " -
63. Ряженка	72	- " -
64. Сметана и продукты на ее основе	72	- " -
65. Творог и творожные изделия	72	- " -
66. Творог и творожные изделия термически обработанные	5	суток
67. Продукты пастообразные молочные белковые	72	часов
68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги	24	- " -
69. Запеканки, пудинги из творога	48	- " -
70. Сыр домашний	72	- " -
71. Сыры сливочные	5	суток

МАДОУ д/с №5 ст. Куцевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 27 из 34

72. Сыры мягкие и рассольные без созревания	5	суток
73. Масло сырное	48	часов
Продукция детских молочных кухонь <***>		
74. Кисломолочные продукты:		
74.1. Кефир:		
- в бутылках	36	часов
- в полимерной таре	72	- " -
- другие кисломолочные продукты	36	- " -
75. Творог детский	36	- " -
76. Творожные изделия	24	- " -
77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):		
- в бутылках	48	- " -
- в герметичной таре	10	суток
78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе	36	часов
Овощные продукты		
Полуфабрикаты из овощей и зелени		
79. Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	- " -
80. Капуста свежая зачищенная	12	- " -
81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	- " -
82. Редис, редька обработанные, нарезанные	12	- " -
83. Петрушка, сельдерей обработанные	24	- " -
84. Лук зеленый обработанный	18	- " -
85. Укроп обработанный	18	- " -
Кулинарные изделия		
86. Салаты из сырых овощей и фруктов:		
- без заправки	18	- " -
- с заправками (майонез, соусы)	12	- " -
87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д.:		
- без заправки	18	- " -
- с заправками (майонез, соусы)	6	- " -

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 28 из 34

88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36	- " -
89. Салаты и винегреты из вареных овощей: - без заправки и добавления соленых овощей	18	- " -
- с заправками (майонез, соусы)	24	- " -
90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей	24	- " -
91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:		
- без заправки	18	- " -
- с заправками (майонез, соусы)	12	- " -
92. Гарниры:		
- рис отварной, макаронные изделия	12	- " -
отварные, пюре картофельное	18	- " -
- овощи тушеные	18	- " -
- картофель отварной, жареный		
93. Соусы и заправки для вторых блюд	48	- " -
Кондитерские и хлебобулочные изделия		
Полуфабрикаты тестовые		
94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий	9	- " -
95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий	24	- " -
96. Тесто песочное для тортов и пирожных	36	- " -
Кулинарные изделия		
97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:		
- с творогом	24	- " -
- с повидлом и фруктовыми начинками	24	- " -
98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками)	24	- " -
99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные	18	- " -
Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки		
100. Торты и пирожные:		
- без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной	72	- " -
- пирожное "Картошка"	36	- " -
- с заварным кремом, с кремом из взбитых		

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул.Советская 35	Система менеджмента безопасности продукции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 29 из 34

сливок, с творожно-сливочной начинкой	18	- " -
101. Рулеты бисквитные: - с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком	36	- " -
- с творогом	24	- " -
102. Желе, муссы	24	- " -
103. Кремы	24	- " -
104. Сливки взбитые	6	- " -
105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:		
- квас хлебный непастеризованный	48	- " -
- квас "Московский"	72	- " -
106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые	48	- " -

<*> Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультровысокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции.

<***> Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

МАДОУ д/с №5 ст. Кущевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 30 из 34

Приложение Б

Приложение N 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "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%).

МАДОУ д/с №5 ст. Кушевская ул. Советская 35	Система менеджмента безопасности продук- ции общественного питания Программа Производственного контроля	П СМБПОП 03-2021 Издание: 1
		Лист 31 из 34

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.