

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Петродворцового района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 28 Петродворцового района СПб)**

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий

ГБДОУ детского сада № 28

Петродворцового района СПб

_____ О.И. Ильичева

Приказ от 14.12.2023 г. № 105

**Программа производственного контроля
с применением принципов ХАССП на 2024 год**

2023 год

Пояснительная записка

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Целью программы является обеспечение безопасности и (или) безвредности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля:

1. Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля.
2. Контроль за факторами среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
3. Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.
4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
5. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников.
6. Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.
7. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
8. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

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.

Сведения об организации:

Полное наименование: Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 28 Петродворцового района Санкт-Петербурга

Сокращенное наименование: ГБДОУ детский сад № 28 Петродворцового района СПб

Телефон: +7-812-422-04-57

Факс: +7-812-453-52-34

e-mail: ds28lom@obr.gov.spb.ru, mdou28@mail.ru

Юридический адрес: Российская Федерация, 198411, Санкт-Петербург, г. Ломоносов ул. Жоры Антоненко, д. 12 корп.2, лит А

Фактический адрес: Российская Федерация, 198411, Санкт-Петербург, г. Ломоносов ул. Жоры Антоненко, д. 12 корп.2, лит А

ОГРН 1117847395269

ИНН 7819314475

КПП 781901001

Дата постановки на учёт 19 сентября 2022 г.

Налоговый орган Межрайонная инспекция ФНС России №22 по Санкт-Петербургу

ОКПО 30597656

ОКАТО 402900000000

ОКТМО 403720000000

ОКФС 13, Собственность субъектов Российской Федерации

ОКОГУ 2300223, - образования и науки

ОКОПФ 75203

Основной вид деятельности ОКВЭД: Образование дошкольное (85.11)

Банк: Северо-Западное ГУ Банка России//УФК по г. Санкт-Петербургу,
г. Санкт-Петербург

БИК: 014030106

Лицевой счет: 0631096 в Комитете Финансов Санкт-Петербурга

Р/счет: 03224643400000007200

Кор/счет: 40102810945370000005

Законодательные и нормативные документы

Федеральные законы

- ◆ ФЗ РФ № 52 от 30.03.99 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- ◆ ФЗ РФ № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации».
- ◆ ФЗ РФ № 157-ФЗ от 17.09.98 «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».

Санитарные правила и нормы

- ◆ СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- ◆ СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда", утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 2 декабря 2020 г. N 40
- ◆ 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»
- ◆ СанПиН № 2.3.2 1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов».
- ◆ СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"
- ◆ СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
- ◆ СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- ◆ СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
- ◆ Приказ МЗ РФ № 31 декабря 2020 года N 988н/1420н Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.
- ◆ Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"
- ◆ Приказ МЗ РФ от 6 декабря 2021 года N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
- ◆ Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.00 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций (Минюст N 2321 20.07.2000)

			следований	опасности		
1.2.	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП
1.3.	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	Ответственный по питанию	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП
1.4.	Контроль на	Пищевая продук-	- оценка состояния упаковки	- ежедневно	Ответственный по	ТР ТС 005/2011;

	этапе реализации продукции	ция	<ul style="list-style-type: none"> - оценка сроков годности - условия хранения продукции - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - лабораторный контроль по микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно с регистрацией в журнале - согласно контракта с обслуживающей организацией 	питанию Производственная лаборатория и/или аккредитованная лаборатория по договору	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; технический документ на продукцию (ГОСТ, ТУ, СТО и др.)
1.5.	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Ответственный по питанию	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП
1.6.	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> - проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 	<ul style="list-style-type: none"> 1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в соответствии 	Заместитель заведующего по АХЧ Производственная лаборатория и/или привлекаемая ак-	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, тех-

			3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	с контрактом на лабораторные исследования песка и воды, пищевой продукции и микроклимата	кредитованная лаборатория по договору	нические условия на выпускаемую продукцию; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП
1.7.	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Ответственный по питанию, заместитель заведующего по АХЧ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; план ХАССП
1.8.	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции	Готовая продукция, транспортное средство	- наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной. - визуальная оценка технического состояния и санитарного	- каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия - каждая партия	Кладовщик	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; ГОСТ, ТУ, СТО на продукцию; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП

			содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке			
2. Санитарно-техническое состояние:						
2.1.	Контроль за функционированием инженерных систем и оборудования	- вентиляция и кондиционирование; - водоснабжение; - водоотведение; - освещение; - оборудование (торгово-технологическое)	- визуальная оценка исправности инженерных сетей и оборудования - оценка эффективности работы инженерных систем и оборудования и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Заместитель заведующего по АХЧ и/или специализированная организация по договору	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 2.1.3684-21
2.2	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка	- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Заместитель заведующего по АХЧ	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СП 2.3.6.3668-20
2.3	Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими	Заселенность грызунами и членистоногими	- визуальная оценка, осмотр ловушек	- не менее 2 раз в месяц	Заместитель заведующего по АХЧ	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; СанПиН 3.3686-21
2.4.	Контроль за проведением капитального и те-	Проведение ремонтных работ	Соблюдением условий контракта. Наличие гигиенических серти-	При проведении ремонтных работ	Заместитель заведующего по АХЧ	Контракт на проведение ремонтных работ,

	кущего ремонта		ффикатов на применяемые отделочные материалы, оборудование и пр.			действующие СНиП
2.5.	Контроль за соблюдением воздушного режима в ОУ	Воздушный режим	- контроль функционирования системы вентиляции; - проверка и очистка системы вентиляции	- Ежедневный визуальный контроль. - 2 квартал	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 1.2.3685-21
2.6	Контроль за микроклиматом, температурой и относительной влажностью воздуха в помещениях	Микроклимат	- соблюдение графика проветривания помещений; - соблюдение температурного режима в помещениях; - организация проведения инструментальных замеров микроклимата помещений	- ежедневно - ежедневно - ежегодно	Заместитель заведующего по АХЧ, специализированная организация по договору	СП 2.4.3648-20
2.7	Контроль состояния системы искусственного освещения:	Освещение ОУ	- техническое обслуживание электрических сетей, осветительной арматуры, замена перегоревших ламп; -чистка осветительной арматуры, светильников; - организация проведения инструментальных замеров уровня искусственной освещенности помещений; - организация технического и аварийного обслуживания электросетей	- ежедневный визуальный контроль; - ежемесячно - 1-3 квартал; - по заявкам	Заместитель заведующего по АХЧ и/или специализированная организация по договору	СП 2.4.3648-20
2.8	Контроль за состоянием мебели	Мебель	- маркировка мебели; - закрепленность мебели; - наличие сертификатов соответствия на используемую мебель	- 2 раза в год после проведения антропометрических обследований детей; - постоянно;	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 1.2.3685-21

				- по мере поставок мебели		
2.9	Контроль за состоянием игрушек, канцелярских принадлежностей, игрового оборудования, наглядных пособий	Санитарное состояние игрушек, канцелярских принадлежностей, игрового оборудования, наглядных пособий	Санитарное состояние игрушек, их обработка: - исключение из пользования поврежденных игрушек, пособий, оборудования, инвентаря; - наличие сертификатов соответствия на используемые игрушки, канцелярские принадлежности, оборудование, наглядные пособия - качество обработки	постоянно - при поставке - ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 2.4.3648-20
2.10	Контроль за состоянием постельных принадлежностей, полотенца:	Состояние мягкого инвентаря	- контроль состояния постельного белья, постельных принадлежностей, полотенца; - смена постельного белья, полотенца - наличие маркировки на постельных принадлежностях, полотенцах; - наличие сертификатов соответствия на используемые постельные принадлежности, полотенца; - организация проведения камерного обеззараживания постельных принадлежностей.	- ежедневный визуальный контроль; - 1 раз в неделю и по мере загрязнения; - по мере поставок; - 1 раз в год (3 квартал)	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
3. Санитарно-эпидемиологический режим						
3.1	Качество используемой воды	Вода питьевая	- лабораторные исследования воды (микробиологические, санитарно-химические, физико-химические показатели)	- 2 раза в год	Заместитель заведующего по АХЧ. Производственная лаборатория и/или аккредитованная	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-

					лаборатория	21
3.2	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям 	<ul style="list-style-type: none"> - перед использованием 	Заместитель заведующего по АХЧ.	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства; паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
3.3	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<ul style="list-style-type: none"> - визуальный осмотр - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала 	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании в соответствии с инструкцией - 2 раза в год не менее 10 смывов на БГКП и 5 яйца гельминтов - Смывы на сальмонеллы; - Смывы на стафилококки; - Смывы на иерсинии 	Заместитель заведующего по АХЧ. - Производственная лаборатория и/или аккредитованная лаборатория по договору	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; МР 4.2.0220-20
3.4	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и, при выполнении которых осуществляются	<ul style="list-style-type: none"> - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - оценка отсутствия/ наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых 	<ul style="list-style-type: none"> - при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в гигиеническом журнале 	Заместитель заведующего по АХЧ.	ТР ТС 021/2011; СП 2.3.6.3668-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021

		непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией	- визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды			
4. Производственное оборудование, инвентарь						
4.1	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля Санитарное состояние пищеблока, кладовой: - контроль организации и проведения текущей уборки; - контроль организации и проведения генеральной уборки; - контроль организации мытья холодильного оборудования; - наличие моющих и дезинфицирующих средств; - наличие сертификатов качества на моющие и	- перед началом работы - перед началом работы - ежедневно - еженедельно - еженедельно - еженедельно - ежемесячно - при поставке	Заместитель заведующего по АХЧ и/или по договору со специализированной организацией	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; обязательные предварительные мероприятия; план ХАССП

			дезинфицирующие средства; - соблюдение инструкций по мытью посуды, кухонного инвентаря - соблюдение температурного режима влажности в помещениях кладовых	- еженедельно - еженедельно		
5. Санитарное состояние территории ОУ, прогулочных участков, хозяйственной зоны						
5.1	Контроль за состоянием территории	Территория ОУ	Визуальная оценка санитарного состояния территории, освещения территории, озеленения и благоустройства участков, состояния ограждения, наличие уборочного инвентаря для уборки территории.	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ.	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
5.2	Контроль за состоянием прогулочных участков	Прогулочные участки	Визуальная оценка санитарного состояния прогулочных участков	ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ.	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
5.3	Контроль за состоянием спортивного оборудования	Состояние спортивного оборудования	Проверка игрового и спортивного оборудования	Еженедельно	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
5.4	Санитарное состояние хозяйственной зоны	Хозяйственная зона, контейнерная площадка	Очистка и обработка контейнеров, площадки, вывоз мусора.	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
5.5	Замена песка на игровых площадках в песочницах	Песок	Организация проведения исследования песка в теплое время года на степень биологического загрязнения (микробиологические показатели, на наличие яиц гельминтов)	Ежегодно	Заместитель заведующего по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21

6. Требования к медицинскому обслуживанию

6.1	Контроль использования медицинских кабинетов по назначению	Медицинский кабинет, процедурный кабинет	Санитарное состояние медицинского и процедурного кабинета	Постоянно	Заведующий	СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21
6.2	Контроль прохождения обязательных предварительных и периодических осмотров всеми сотрудниками	Своевременное прохождение медицинских осмотров сотрудниками	Прохождением медицинских осмотров сотрудниками	Постоянно	Заведующий	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
6.3	Организация санитарно-просветительской работы с сотрудниками и воспитанниками	Санитарно-просветительская работа с сотрудниками и воспитанниками	Наличие информации о профилактике гриппа, ОРВИ, новой коронавирусной инфекции и т.д. на информационных стендах, официальном сайте ОУ	Постоянно	Заведующий, заместитель заведующего по АХЧ, ответственный за сайт	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н СП 2.4.3648-20, СП 1.2.3685-21

**Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля**

Должность	Раздел работы по осуществлению производственного контроля
Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> • Общий контроль за соблюдением действующего законодательства, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью, разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений. <ul style="list-style-type: none"> • Организация профессиональной подготовки и аттестации должностных лиц и работников. • Организация лабораторных исследований. • Организация медицинских осмотров работников. • Заключение договоров с Подрядчиками, Поставщиками, Исполнителями для организации функционирования ОУ. • Организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров, наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек. • Разработка и реализация мер, направленных на устранение нарушений.
Заместитель заведующего по административно- хозяйственной части	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за состоянием: <ul style="list-style-type: none"> - освещенности; - систем теплоснабжения; - систем водоснабжения; - систем канализации; - помещений и территории; - кровли, здания, помещений и оборудования • Проведение инструктажей с работниками • Ведение учета и отчетности по осуществлению производственного контроля • Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением требований СанПиН.
Старший воспитатель	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за соблюдением режима дня, организацией питания воспитанников, охраной жизни и здоровья воспитанников. • Обеспечение условий для сохранения жизни и укрепления здоровья воспитанников в образовательном процессе • Организация оздоровительной работы с воспитанниками.
Ответственный за питание	<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за организацией качественной работы пищеблока • Разъяснительная работа по вопросам питания.

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,
профессиональной гигиенической подготовке**

№ п/п	Должность	Количество работников	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1.	Заведующий	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной части (АХЧ)	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Заведующий направлением в сфере закупок	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Старший воспитатель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
5.	Воспитатель	12	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	Музыкальный руководитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Инструктор по физической культуре	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
8.	Делопроизводитель	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
9.	Помощник воспитателя	7	1 раз в год	ежегодно
10.	Повар	2	1 раз в год	ежегодно
11.	Кладовщик	1	1 раз в год	ежегодно
12.	Калькулятор	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
13.	Кухонный рабочий	1	1 раз в год	ежегодно
14.	Машинист по стирке и ремонту белья	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
15.	Рабочий по КОРЗ	1	1 раз в год	1 раз в 2 года
16.	Уборщик территории	1	1 раз в год	1 раз в 2 года

Перечень ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)

№ п/п	Ситуация	Действия
1.	Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов	Использование водонагревателей
2.	Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии	<ul style="list-style-type: none"> - при необходимости приостановление деятельности до ликвидации аварии; - вызов специализированных служб
3.	Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; - проветривание; - наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; - реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся воспитанники.
4.	Возникновение эпидемии сальмонеллеза, вирусного гепатита В, С – 3 случая более; ветряной оспы, гриппа и др. – 5 и более случаев	<ul style="list-style-type: none"> - введение карантина; - реализация мероприятий по профилактике заболеваний
5.	Возникновение ЧС (пожар, захват заложников, угроза минирования)	<ul style="list-style-type: none"> вызов пожарной службы; - эвакуация; - приостановление деятельности

**Примерный форм учета и отчетности, установленной действующим
законодательством по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля**

- Документация на дезинфицирующие средства, антисептики, изделия медицинского назначения, упаковочный материал и т.д., подтверждающая разрешение их применения на территории РФ в установленном порядке; сертификаты соответствия;
- Личные медицинские книжки, прививочные сертификаты
- Протоколы лабораторных исследований пищи
- Перечень оборудования пищеблока (приложение № 1);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение № 2);
- Журнал учета температуры и влажности (приложение № 3);
- Технологическая карта (приложение № 4);
- Блок схема технологического процесса (приложение № 5);
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение № 6);
- Журнал бракеража скоропортящейся сырой продукции (приложение № 7);
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (приложение № 8);
- Гигиенический журнал (приложение № 9);
- Журнал учета обработки яиц (приложение № 10);
- Журнал учета работы бактерицидной лампы (приложение № 11)
- Журнал контроля температурного режима поставки продуктов питания (приложение № 12);
- Журнал проведения генеральной уборки(приложение № 13);
- Карта контроля санитарного состояния группового помещения (приложение № 14);
- Карта контроля санитарного состояния пищеблока (приложение № 15);
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 16);
- Политика Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 28 Петродворцового района Санкт-Петербурга в области качества и безопасного пищевых продуктов (приложение № 17);
- Анализ рисков при закупке, приеме продуктов (приложение № 18);
- Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях (приложение № 19);
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (приложение № 20);
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (приложение № 21);
- Общие требования к санитарному содержанию помещений и территории образовательной организации (приложение № 22);
- Инструкции по применению дезинфицирующих средств и антисептиков (пример приложение № 23);
- Журнал учета лабораторных исследований пищевой продукции
- Журнал проведения дезинсекции и дератизации работ

Перечень оборудования пищеблока

Полное наименование объекта	Количество
Весы настольные ВСП-3/0,5-3К	1
Весы настольные МАССА МК-6,2-А11 (с АКБ) ЖК	1
Весы настольные ТВЕС ВЭУ 3-0,5/1-А	1
Весы напольные	1
Пирометр RGK PL-12	1
Термогигрометр психрометр RST-02413	2
Термометр электронный GEFU	
Лампа инсектицидная Gastrorag	1
Водонагреватель Эвад-80	1
Зонт вентиляционный для 4-х комфорочной плиты № 2	1
Зонт вентиляционный для 4-х комфорочной плиты № 1	1
Картофелечистка МОК 300	1
Морозильник Indesit SFR 100	1
Плита электрическая Abat ЭПК-48ЖШ-К-2/1	1
Плита электрическая Abat ЭП-4П	1
Стеллаж кухонный 1500x1500x500	1
Стеллаж (1490x590x1790 мм)	1
Стеллаж (890x590x1790 мм)	1
Стеллаж (1190x590x1790 мм)	1
Стеллаж (590x290x1790 мм)	1
Облучатель рециркулятор	2
Подтоварник	2
Подтоварник (1210x410x410)	1
Полка кухонная (110x30x145 мм)	4
Универсальная кухонная машина УКМ-0,1	1
Машина протирочно-резательная МПР-350М	1
Холодильник Hotpoint-Ariston HBD 1201.4 NF	1
Холодильник INDESIT R27	1
Холодильник "Бирюса 139"	1
Холодильник двухкамерный Pozis	1
Холодильный шкаф ШХ-0,80 С(купе)	1
Шкаф холодильный	1
Шкаф жарочный АВАТ ШЖЭ-2-К-2/1 с конвекцией	1
Шкаф (двери-купе)	1
Шкаф (двери-купе)	1
Стол производственный	1
Стол производственный	1
Мойка с одной врезной чашей из нерж. стали	1
Мойка с одной врезной чашей из нерж. стали	1
Мойка с одной врезной чашей из нерж. стали	1
Ванна моечная Кобор ВМС-2-134/70	1
Ванна моечная (рукомойник)	1

Приложение № 4

Утверждаю
Заведующий ГБДОУ детского сада №28
Петродворцового района СПб

О. И. Ильичева

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 276

Наименование изделия: **Жаркое по-домашнему**

Номер рецептуры: **276**

Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Мясо говядина б/к (задняя часть) замороженное, Россия	100,833	74,08	10,08	7,41
Картофель продовольственный поздний (поступающий в продажу с 1 сентября), Россия				
с 01.01 по 28.02	137,31	89,253	13,73	8,93
с 01.03 по 30.06	148,76	89,253	14,88	8,93
с 01.07 по 31.08	111,57	89,253	11,16	8,93
с 01.09 по 31.10	119	89,253	11,9	8,93
с 01.11 по 31.12	127,5	89,253	12,75	8,93
Лук репчатый свежий, Россия	9,167	7,76	0,92	0,78
Масло сливочное несоленое 82,5% жирности, высший сорт, Россия	3,333	3,33	0,33	0,33
Соль поваренная пищевая йодированная, помол №1, 1 сорт, Россия	0,833	0,83	0,08	0,08
Выход: 130				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	15,16	Е, мг	0,65	К, мг	759,23
Жиры, г	14,29	А, мг	0,00	Са, мг	17,97
Углеводы, г	14,62	В2, мг	0,22	Р, мг	162,72
Энергетическая ценность,	155,90	В1, мг	0,11	Mg,	32,48
		Д, мг	0,00	Fe, мг	2,38
		С, мг	7,47	I, мкг	9,96
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Овощи нарезают брусочками и слегка запекают. Мясо отваривают и нарезают мелкими кусочками. Отварное мясо и овощи кладут в посуду, добавляют масло сливочное, соль, бульон (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат до готовности.

Правила оформления, подачи блюд:

Оптимальная температура подачи 65° С. Срок реализации не более 2 часов

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки.

Консистенция: мяса-сочная, мягкая, овощей-мягкая.

Цвет: мяса-серый, свойственный овощам и соусу.

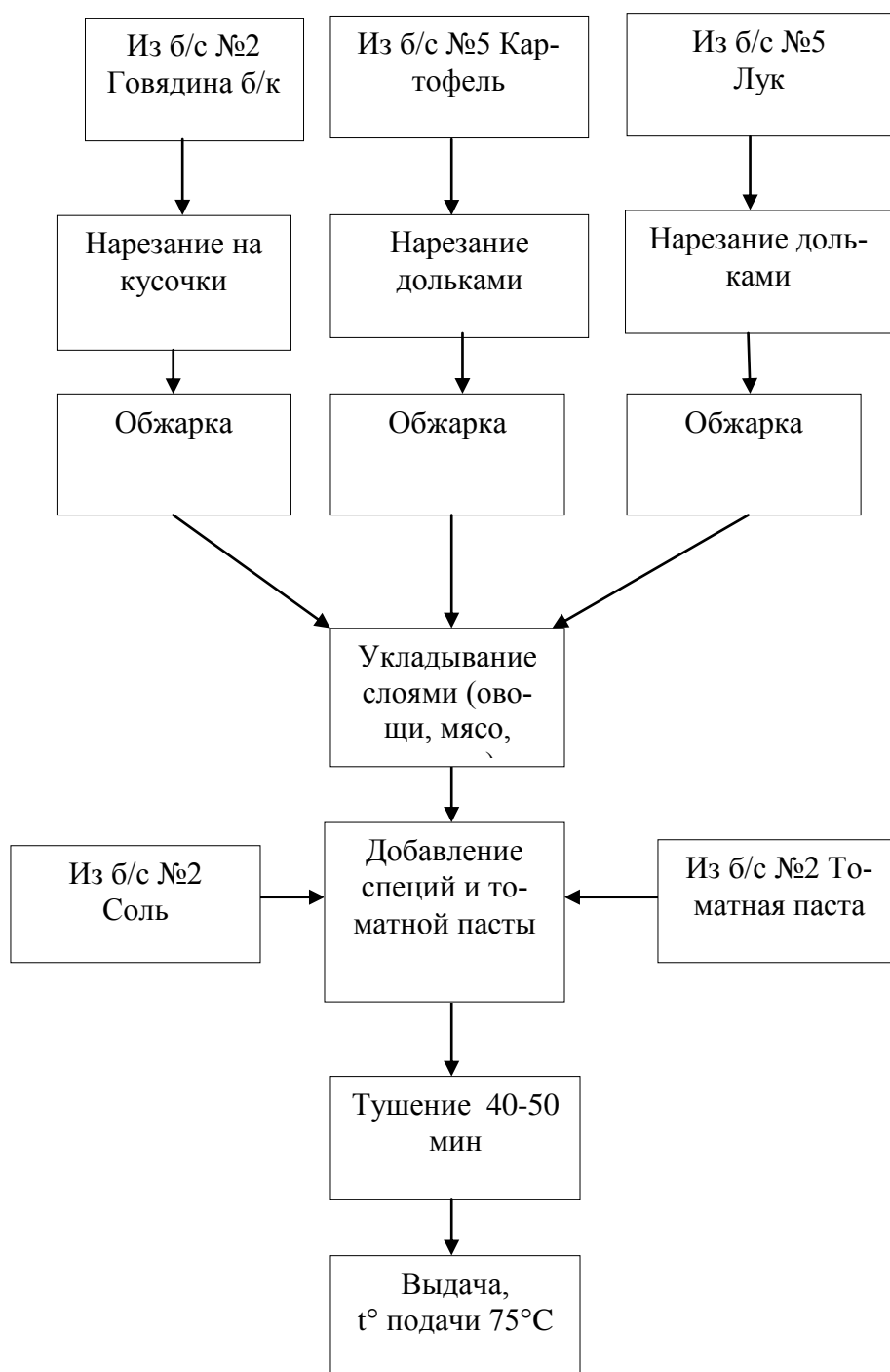
Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Запах: свойственный продуктам, входящим в блюдо.

Калькулятор _____

/Егорова Э. И./

Блок-схема технологического процесса

№ 71 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

на _____ г.

Группы раннего возраста

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
Завтрак							
		Бутерброд с сыром					
		Каша пшенная жидкая с маслом сливочным					
		Кофейный напиток с молоком					
II Завтрак							
		Йогурт в индивидуальной упаковке					
Обед							
		Огурец свежий					
		Суп картофельный с горохом и гречками					
		Овощи в молочном соусе					
		Котлета рубленая из говядины					
		Сок фруктовый					
		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный					
		Батон обогащенный					
Полдник							
		Пюре картофельное с морковью					
		Рыба запеченная в омлете					
		Хлеб ржано-пшеничный обогащенный					
		Кисель из яблок					
		Фрукт свежий					

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/отстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 10**Журнал учета обработки яиц**

Дата обработки	Количество яиц	Наименование и концентрация раствора	Ответственное лицо, подпись

Приложение № 11**Журнал учета работы бактерицидной лампы**

Дата	Время включения	Время выключения	Наработано за сутки, час	Наработано с начала эксплуатации, час	ФИО, подпись ответственного лица

Приложение № 12**Журнал контроля температурного режима поставки продуктов питания**

Дата	Категория продуктов					Подпись
	Овощи	Молочные продукты	Мясные и субпродукты	Рыба	Кура/сельдь/яйцо	

Приложение № 13**Журнал проведения генеральных уборок**

Дата проведения	Наименование помещения	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Ф.И.О. и должность исполнителя	Подпись	Ф.И.О. и должность ответственного сотрудника	Подпись

Карта контроля санитарного состояния группового помещения

№ п/п	Наименование мероприятия	1 группа раннего возраста	2 группа раннего возраста	Младшая	Средняя	Старшая	Подготовительная
1. Групповая							
1.	Чистота в помещении						
2.	Наличие и соблюдение графика уборки						
3.	Чистота в игровых уголках, отсутствие пыли						
4.	Чистота на подоконниках						
5.	Соблюдение режима проветривания						
2. Спальня							
1.	Чистота в помещении						
2.	Отсутствие загромождения в проходах и под детскими кроватями						
3.	Чистота на подоконниках						
4.	Соблюдение режима проветривания						
5.	Соблюдение графика смены постельного белья						
6.	Маркировка постельного белья						
3. Приемная							
1.	Чистота помещения						
2.	Чистота детских шкафчиков						
3.	Соблюдение режима проветривания						
4. Моечная							
1.	Чистота в помещении						
2.	Соблюдение порядка в шкафу для посуды						
3.	Отсутствие посуды со сколами, своевременная замена, маркировка, количество						
4.	Наличие моющих/дезинфицирующих средств						
5. Туалет							
1.	Чистота в помещении						
2.	Соблюдение графика уборок						
3.	Чистота раковин, унитазов, горшков						
4.	Наличие чистящих средств						
5.	Наличие дезинфицирующих средств						
6.	Наличие маркировки уборочного инвентаря						

Карта контроля санитарного состояния на пищеблоке

Дата « » 20 г.

№/п	Содержание	Оценка
Холодный цех		
1.	Холодильная камера: ⇒ Своевременность разморозки ⇒ Чистота обработки ⇒ Температурный режим	+ + +
2.	Доски для сырой продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения	+ + + + +
3.	Ножи для сырой продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Качество заточки	+ + + + + +
4.	Состояние столов для сырой продукции	+
5.	Хранение ветоши (тара, количество, маркировка)	+
6.	Уборочный инвентарь: ⇒ Швабра, ведро с маркировкой ⇒ Качество ветоши ⇒ Правильность хранения	+ + +
7.	Моющие средства (наличие, количество)	+
8.	Кухонный инвентарь: ⇒ Маркировка ⇒ Литровка ⇒ Состояние: котлов, противней, кастрюль ⇒ Дуршлагов ⇒ Наличие разливных ложек, лопаток, венчиков.	+ + + + +
9.	Состояние раковин	+
10.	Состояние шкафов для моющих средств	+
11.	Состояние стеллажа для кухонной посуды	+
12.	Состояние посуды для приема пищи: ⇒ Наличие трещин, щербинок	
13.	Общее санитарное состояние	+
Сухая кладовая		
14.	Уборочный инвентарь: ⇒ Швабра, ведро с маркировкой ⇒ Качество ветоши ⇒ Правильность хранения	+ + +
15.	Состояние холодильников, холодильного шкафа, морозильника	+
16.	Общее санитарное состояние	+
Овощная кладовая		
17.	Уборочный инвентарь: ⇒ швабра, ведро с маркировкой ⇒ качество ветоши ⇒ правильность хранения	+ + +
18.	Общее санитарное состояние	+
19.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	+
Горячий цех		
20.	Электроплиты: ⇒ Чистота духовых шкафов, плит ⇒ Чистота стен около них	+ +
21.	Холодильника для проб ⇒ Своевременность разморозки ⇒ Чистота обработки ⇒ Температурный режим	+ + +
22.	Суточная проба: ⇒ Состояние холодильника для проб ⇒ Состояние банок, наличие крышек ⇒ Правильность хранения ⇒ Своевременность сменяемости наличие продукции	+ + + +
23.	Доски для продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Соответствие количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Наличие трещин, щербинок	+ + + + + +

24.	Ножи для готовой продукции: ⇒ Качество обработки ⇒ Наличие маркировки ⇒ Состояние количественному требованию ⇒ Чистота кассетницы ⇒ Правильность хранения ⇒ Качество заточки	+ + + + + +
25.	Контрольные весы: ⇒ Состояние ⇒ Правильность работы	+ +
26.	Технологическое оборудование: ⇒ Санитарное состояние ⇒ Рабочее состояние ⇒ Маркировка	+ + +
27.	Состояние производственных столов	+
28.	Хранение хлеба: ⇒ Маркировка ⇒ Наличие тары ⇒ Состояние стола, доски ⇒ Наличие ножа с маркировкой	+ + + +
29.	Хранение ветоши (количество, тара, маркировка)	+
30.	Уборочный инвентарь: ⇒ Швабра, ведро с маркировкой ⇒ Качество ветоши ⇒ Правильность хранения	+ + +
31.	Состояние раковин для мытья рук	+
32.	Вода для питья детей: ⇒ Состояние емкости для хранения ⇒ Наличие кипяченой воды в достаточном количестве	+ +
33.	Наличие маркированной посуды	+
34.	Общее санитарное состояние	+
35.	Одежда: ⇒ Чистота ⇒ Наличие головного убора ⇒ Наличие полотенца для рук (2 шт.) ⇒ Наличие халатов для уборки	+ + + +
36.	Документация: ⇒ Журнал температурного режима холодильников ⇒ Пакет документов по питанию	+ +
37.	Выполнение инструкций по О.Т. и Т.Б.	+

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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%).
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.

Политика Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 28 Петродворцового района Санкт-Петербурга в области качества и безопасности пищевых продуктов

Настоящая Политика ГБДОУ детского сада № 28 Петродворцового района СПб в области качества и безопасности пищевых продуктов распространяется на организацию питания детей и сотрудников.

Цели ГБДОУ детского сада № 28 Петродворцового района СПб в области качества и безопасности пищевых продуктов:

- Выполнение требований всех применяемых в учреждении государственных стандартов, норм и правил производства продукции для организации питания, а также в области гигиены, производственной санитарии и охраны труда;
- Обеспечение санитарно-гигиенических условий производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной продукции;
- Поддержание на стабильном уровне качество приготавливаемой продукции;
- Информирование, обучение и инструктаж сотрудников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечного продукта на всех этапах производственной деятельности.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции в ГБДОУ детском саду № 28 Петродворцового района СПб в качестве общей цели для всех сотрудников.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье конечного потребителя взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности всех сотрудников

От всех сотрудников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности продукции, руководство ГБДОУ детского сада № 28 Петродворцового района СПб ожидает должного исполнения ими своих обязанностей и реализации данной политики.

*Приложение № 18***Анализа рисков при закупке, приеме продуктов**

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

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

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

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

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

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

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

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

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

<i>N n/n</i>	<i>Ф.И.О. работника</i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения медицинского осмотра</i>	<i>Медицинское заключение</i>	<i>Дата следующего медицинского осмотра</i>
1.					
2.					
3.					

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал пищеблока должен строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях.

Персонал ОУ проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Общие требования к санитарному содержанию помещений и территории образовательной организации

В Организации должны проводиться противоэпидемические мероприятия, включающие:

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в Организацию, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы Организаций;

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров - в соответствии с инструкцией по их применению;

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

Обработка игрушек и игрового и иного оборудования должна проводиться ежедневно с применением дезинфицирующих средств.

На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) закрывающимися крышками. Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Покрытие столов и стульев должно не иметь дефектов и повреждений, и быть выполненным из материалов, устойчивых к воздействию влаги, моющих и дезинфицирующих средств.

Интерактивные доски, сенсорные экраны, информационные панели и иные средства отображения информации, а также компьютеры, ноутбуки, планшеты, моноблоки, иные электронные средства обучения (далее - ЭСО) используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации и (или) техническим паспортом. ЭСО должны иметь документы об оценке (подтверждении) соответствия.

омещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Кровати должны иметь твердое ложе. Допускается оборудование спален раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней и имеющими самостоятельный заход на них.

Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (матрацем с на матрасником, подушкой, одеялом), постельным бельем (наволочкой, простыней, пододеяльником) и полотенцами (для лица и для ног, а также банным). Допускается использование одноразовых полотенец для лица, рук и ног.

Количество комплектов постельного белья, матрасников и полотенец (для лица и для ног, а также банного) должно быть не менее 2 комплектов на одного человека.

Мебель должна иметь покрытие, допускающее проведение влажной уборки с применением моющих и дезинфекционных средств.

Используемое спортивное оборудование должно быть выполнено из материалов, допускающих их влажную обработку моющими и дезинфекционными средствами.

Туалетные комнаты оборудуются умывальниками и туалетными кабинками с дверями.

Туалетные кабины оснащаются мусорными ведрами, держателями для туалетной бумаги, сиденьями на унитазах. Умывальные раковины обеспечиваются мылом, электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора мусора.

Санитарно-техническое оборудование должно гигиеническим нормативам, быть исправным и без дефектов.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение либо оборудуется место, исключающее доступ к нему детей. Помещение оборудуют поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов должны размещаться в месте их приготовления.

Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

Ограждающие устройства отопительных приборов должны быть выполнены из материалов, безвредных для здоровья детей.

Ограждения из древесно-стружечных плит к использованию не допускаются.

Осветительные приборы должны иметь светорассеивающую конструкцию: в помещениях, предназначенных для занятий физкультурой и спортом - защитную, в помещениях пищеблока, душевых и в прачечной - пылевлагодонепроницаемую.

Все источники искусственного освещения должны содержаться в исправном состоянии и не должны содержать следы загрязнений.

а собственной территории не допускается скопление мусора. Уборка территории проводится ежедневно или по мере загрязнения. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается.

Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками.

Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема.

Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.

На территории используемых хозяйствующими субъектами игровых, спортивных, прогулочных площадок, в зонах отдыха должны проводиться мероприятия, направленные на профилактику инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний.

При наличии на собственной территории песочниц ежегодно, в весенний период, в песочницах, на игровых площадках, проводится полная смена песка. Песок должен соответствовать гигиеническим нормативам. При обнаружении возбудителей паразитарных и инфекционных болезней проводится внеочередная замена песка.

Песочницы в отсутствие детей во избежание загрязнения песка закрываются крышками, полимерными пленками или иными защитными приспособлениями.

В каждом помещении должна стоять емкость для сбора мусора. Переполнение емкостей для мусора не допускается.

Все помещения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в спортивных залах и групповых помещениях не реже 2 раз в день.

Спортивный инвентарь и маты в спортивном зале ежедневно протираются с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Ковровое покрытие не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке. После каждого занятия спортивный, гимнастический, хореографический, музыкальный залы проветриваются в течение не менее 10 минут.

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

Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моются в специально выделенных, промаркированных емкостях.

Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей.

Пенолатексные, ворсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала.

Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей младенческого и раннего возраста - 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах.

При организации обучения в несколько смен, уборка проводится по окончании каждой смены.

Уборка помещений интерната при общеобразовательной организации проводится не реже 1 раза в день.

Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь иную маркировку и храниться отдельно от другого инвентаря.

По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Ежедневная уборка туалетов, умывальных, душевых, помещений для оказания медицинской помощи, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится

с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Для технических целей в туалетных помещениях устанавливается отдельный водопроводный кран.

Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Смена постельного белья и полотенца осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1-го раза в 7 дней. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в гладильной или в специальном месте в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.

Постельные принадлежности (матрацы, подушки, спальные мешки) проветриваются непосредственно в спальнях во время каждой генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Постельные принадлежности подвергаются химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц (в смену) проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки не должны содержать следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов.

При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Дезинсекция и дератизация проводится в отсутствие детей и молодежи.

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 28 Петродворцового района Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 28 Петродворцового района СПб)**

УЧТЕНО

Мотивированное мнение выборного органа
первичной профсоюзной организации
ГБДОУ детского сада № 28 Петродворцо-
вого района СПб
Председатель ППО

_____ Л.В. Стрижанкова
Протокол от 10.12.2021 г. № 70

УТВЕРЖДЕНА

Заведующий ГБДОУ детского сада
№ 28 Петродворцового района СПб
_____ О.И. Ильичева
Приказ от 20.12.2021 г. № 110

**Инструкция по охране труда
при мытье посуды
ИОТ - ВР - 08 - 2022**

1. Общие требования безопасности

1.1. Инструкция по охране труда разработана в соответствии с требованиями Приказа Минтруда России от 29.10.2021 N 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем", раздела X Трудового кодекса Российской Федерации и иных нормативно-правовых актов регламентирующих требования охраны труда.

1.2. К самостоятельной работе по мытью посуды могут быть допущены лица, которые ознакомились с данной инструкцией по охране труда, соответствуют требованиям, касающимся прохождения ими предварительного (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже одного раза в год), вакцинации и имеют личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе, прошедшие вводный и первичный инструктаж по охране труда, ознакомившиеся с должностной инструкцией.

1.3. Работнику при выполнении своих должностных обязанностей следует неукоснительно выполнять требования правил внутреннего трудового распорядка, настоящей инструкции по охране труда при мытье посуды, полученного вводного и первичного инструктажей на рабочем месте, а также установленного в организации режима труда и отдыха.

Работник должен знать приемы оказания первой доврачебной помощи пострадавшему.

1.4. Опасными и вредными факторами, которые могут оказать вредное воздействие на работника при выполнении работ по мытью посуды, являются:

а) физические факторы:

термические ожоги при мытье посуды горячей водой;

поражение электрическим током при отсутствии заземления моечных ванн или при подогревании воды электрокипятильником.

б) химические факторы:

химические ожоги, аллергические реакции, которые могут возникнуть при выполнении работ с использованием моющих и дезинфицирующих средств без применения резиновых перчаток для защиты кожи рук.

1.4.1. Перечень профессиональных рисков и опасностей, при выполнении должностных обязанностей, указан в карте идентификации опасностей и оценки рисков на соответствующем рабочем месте.

1.5. При выполнении работ по мытью посуды следует применять такую спецодежду как: халат, фартук клеёнчатый с нагрудником, сапоги резиновые, перчатки резиновые.

1.6. Медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для немедленного оказания первой помощи при травмах должна находиться в доступном месте.

1.7. Работающие обязаны неукоснительно соблюдать требования данной инструкции по охране труда, правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться.

1.8. Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и других заболеваний сотрудник должен знать и соблюдать правила личной гигиены:

- коротко стричь ногти, не покрывать их лаком;
- содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование;
- тщательно мыть руки с мылом (обладающим дезинфицирующим действием) перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, после каждого перерыва в работе, соприкосновения с загрязненными предметами, а также после посещения туалета, перед приемом пищи и по окончании работы;
- при получении порезов, царапин обработать антисептическим раствором (йодом или зелёной), наложить бинтовую повязку или лейкопластырь.

1.9. При несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить об этом факте заведующему.

1.10. В процессе работы необходимо соблюдать правила применения спецодежды, правила и требования инструкции по охране труда при мытье посуды, пользования коллективными средствами защиты, соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.11. При мытье посуды с использованием водонагревателя, бойлера, соблюдать инструкцию по охране труда при работе с водонагревателем.

1.12. Не допускается пребывать на рабочем месте в состоянии алкогольного или наркотического опьянения, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ. Категорически запрещено распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в не предназначенных для этого местах. 1.13. Работник, допустивший нарушение требований и норм охраны труда на пищеблоке столовой, положений инструкции по охране труда при мытье посуды, проходит внеочередной инструктаж и внеочередную аттестацию по охране труда и несет ответственность согласно действующему законодательству.

2. Требования охраны труда перед началом работы по мытью посуды

2.1. Перед началом работы необходимо правильно надеть полагающуюся по санитарным нормам рабочую одежду, застегнуть ее на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов, волосы необходимо собрать под головной убор (шапочку, косынку). Надеть обувь на плоской нескользящей подошве с фиксированной пяткой. Прибыть на работу заблаговременно для исключения спешки и, как следствие, падения и получения травмы.

2.2. Подготовить рабочее место для безопасной работы.

2.3. Убедиться в целостности и отсутствии видимых повреждений моечных ванн и столовой посуды.

2.4. При использовании посудомоечных машин проверить:

- целостность подводящего кабеля и заземления;
- исправность вентиля на подводящих магистралях;
- отсутствие подтеканий в местах соединений трубопроводов;
- исправность фиксаторов, удерживающих дверцы моющей и ополаскивающих камер в верхнем положении;
- исправность концевого выключателя и конечного микропереключателя.

2.5. Подготовить емкость с крышкой для остатков пищи.

3. Требования охраны труда во время мытья посуды

3.1. Работник должен выполнять только ту работу, для которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен лицом, ответственным за безопасное выполнение работ. Запрещается перепоручать свою работу необученным и посторонним лицам.

При выполнении работ необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними делами и разговорами, не отвлекать других от работы.

Работник обязан применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инвентарь, приспособления, использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

Во время работы соблюдать требования технологических инструкций и инструкций заводов-изготовителей оборудования.

Содержать в порядке и чистоте рабочее место, не допускать загромождения материалами, инвентарем, инструментом, приспособлениями, отходами, прочими предметами.

Во время исполнения своих должностных обязанностей использовать полагающиеся средства индивидуальной защиты по назначению и бережно к ним относиться.

3.2. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.

Механически очистить столовую посуду от остатков пищи, которые следует положить в подготовленную емкость с крышкой.

ухонную посуду с пригоревшей пищей отмачивать теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Не очищать ее ножами или другими металлическими предметами.

3.3. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов не допускать превышения установленных пределов их концентрации и распыления моющих, чистящих и дезинфицирующих средств.

3.4. Изымать из употребления столовую посуду, имеющую сколы и трещины.

3.5. В моечной 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 специальной ветошью.

При мытье посуды соблюдается следующий порядок:

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 65°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 40°C (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют отдельно от столовой посуды горячей водой не ниже 40°C 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 каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.6. Во время работы посудомоечной машины постоянно следить за показаниями приборов автоматики и световыми указателями режима работы машины.

3.7. При использовании посудомоечных машин руководствоваться инструкциями по эксплуатации завода изготовителя.

3.8. Прекратить эксплуатацию посудомоечной машины, если:

- прекращена подача воды, электроэнергии;
- при включении автоматического выключателя лампочка "сеть" не загорается;
- при нажатии на кнопку "пуск" машина (программный механизм) не включается;
- не подается ополаскивающая вода;
- затруднен подъем кожуха;
- уменьшилось поступление воды через форсунки;
- моющие души при мытье посуды не вращаются;
- не работает вентиляция.

3.13. При мытье столовой посуды ручным способом следует:

- укладывать тарелки в моечные ванны по размерам и небольшими стопами;
- не нажимать сильно на стенки посуды;
- мытье чайной посуды производить отдельно от столовой посуды;

4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях при мытье посуды

4.1. В случае возникновения аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, необходимо немедленно оповестить заведующего.

4.2. В том случае, если разбилась столовая посуда, не допускается собирать ее осколки незащищенными руками. В этих целях следует применять щетку и совок.

4.3. Прекратить работу при получении хотя бы незначительного ожога рук моющим раствором (с примесью химикатов) и обратиться за медицинской помощью.

4.4. При получении травмы сообщить об этом заведующему, оказать пострадавшему первую доврачебную помощь, при необходимости, отправить в ближайшее лечебное учреждение или вызвать «скорую медицинскую помощь».

4.5. При поражении электрическим током, в первую очередь, следует устранить причину получения травмы: обесточить воздействующее на работника оборудование. Затем следует уложить пострадавшего на пол и оказать первую доврачебную помощь.

4.6. При аварии в водопроводной системе, перекрыть вентиль подачи воды, сообщить заведующему хозяйством/ заместителю заведующего по АХЧ.

5. Требования охраны труда по окончании мытья посуды

5.1. Отключить посудомоечную машину от электрической сети (отключить автоматический выключатель).

5.2. Перекрыть расходные и питающие вентили на водопроводных магистралях.

5.3. Произвести санитарную обработку оборудования и инвентаря, дезинфекцию столовой посуды и приборов.

5.4. Уложить чистую продезинфицированную столовую посуду в закрытые шкафы или на решетки, а столовые приборы в специальные ящики (кассеты)/ диспенсеры.

5.5. Ветошь сполоснуть, продезинфицировать, согласно инструкции и просушить.

5.6. Снять спецодежду и специальную обувь, привести в порядок рабочее место и тщательно вымыть руки с мылом.

Инструкцию разработал: _____ / _____ /

С инструкцией ознакомлен(а) « ____ » _____