



**ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР»
(МКУ КИМЦ)**

Вавилова ул., д. 90, Красноярск, 660059, тел. (8-391) 213-06-06, 268-73-72,

Е-mail: office@kimc.ms, <http://kimc.ms>

ОКПО 14450623, ОГРН 1022402658222, ИНН/КПП 2466107056/246101001

**СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ «ЦЕНТР ПО ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОМУ СОПРОВОЖДЕНИЮ
ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ»**

НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА МОНИТОРИНГА ПИТАНИЯ

ФЕДЧЕНКО ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА,

Т.Р. 234-75-64 (ДОБ.10)



Нормативные акты, применяемые для школьной столовой в 2025 году

Основные документы:

- Санитарные требования для сферы общественного питания содержатся в [СанПиН 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»](#).

О правовых нюансах детского питания в школьной столовой можно узнать из раздела № 8 данного документа.

Кроме того, санитарные правила по воспитанию и обучению детей содержатся в

- [СП 2.4.3648-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»](#)

Данные нормативные документы действуют до 2027 года. Важно следить за их актуальностью, а также изменениями и дополнениями.

- Согласно ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", гл.3, ст.10, п.2. «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать **процедуры, основанные на принципах ХАССП** (оценка и управление опасными факторами, влияющими на безопасность продукции).

- Согласно п. 2.1, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», предприятия общественного питания **должны проводить производственный контроль**, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

- Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Красноярского края.....

и др.....

Изменения в СанПиН 3590 с 01.03.2025

1. Согласно п.2 Изменений, изготовление продукции должно производиться по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Таким образом, **очень важно обратить внимание на то, что наименования блюд в меню имели точное соответствие наименованиям технико-технологической документации.**

Ассортимент готовых блюд и напитков, вырабатываемых при организации и проведении массовых мероприятий, утверждается руководителем организации и (или) организатором питания.

2. Согласно п.8 Изменений при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее соответственно - организованные детские коллективы, детские организации), **для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.** Таким образом, и школы, и пришкольные лагеря, и детские сады, и лагеря детского отдыха должны иметь термощупы на линии раздачи. **Данное изменение направлено на повышение качества питания и избежание рисков микробиологической порчи готовой продукции.**

Таким образом, **необходимо обеспечить наличие и работоспособность не менее 2 термощупов на пищеблоке (в случае поломки одного из них), а также предусмотреть емкость с дезинфицирующим раствором и салфетками из нетканого безворсового полотна для обработки термощупов и емкость для их хранения с соответствующей маркировкой («для хранения чистых термощупов»).**

3. Согласно п. 8.1 Изменений, при формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организованных детских коллективах должны соблюдаться следующие требования: **для предотвращения размножения микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.**

Соответственно, необходимо обеспечить контроль за реализацией готовых блюд со времени изготовления, указанного в журнале бракеража готовой продукции.

Таким образом, **журнал бракеража готовой продукции становится единственным документом, доказывающим соблюдение данного требования, а, следовательно, не должен иметь формальный характер его ведения.**

4. Помимо обязательных требований Приказа Рособрнадзора от 04.08.2023 N 1493 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации», согласно п. 13 Изменений, детские организации, осуществляющие общественное питание детей в организованных детских коллективах, **должны размещать в доступных для родителей и детей местах информацию о наличии и об условиях предоставления мер социальной поддержки (льготное питание), в том числе, в телекоммуникационной сети Интернет.**

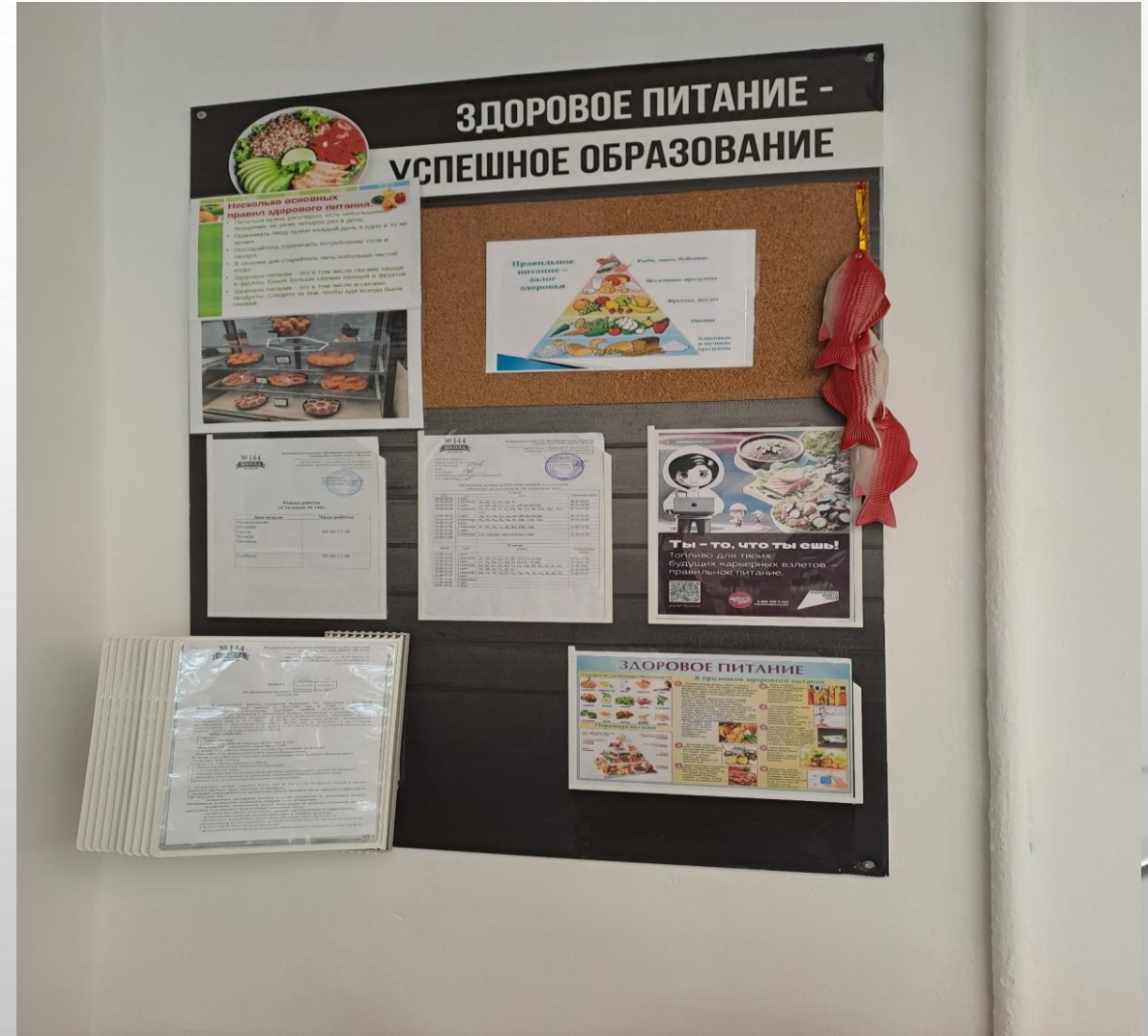
5. Согласно п.5 Изменений, зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла **должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, присоединенными к системе вытяжной вентиляции производственных помещений, или автономными вытяжными системами, посредством которых обеспечивается соблюдение требований СанПиН 1.2.3685-21.**

Таким образом, ранее было жесткое правило о необходимости подключения к централизованной вентиляции.

АКТ
проверки оказания услуг

№ п/п	Требования	Соблюдает ся (да/нет)	Примечание
1. Общая информация			
1.1	Количество посадочных мест в обеденном зале.		
1.2	Наличие оформленных стендов по популяризации принципов здорового питания.		
1.3	Наличие вендингового оборудования в помещении обеденного зала.		
1.4	Родительский контроль (сколько раз в месяц).		
1.5	Наличие оборудованного места для приёма пищи учащимися принесённой из дома (микроволновая печь, холодильник).		
1.6	Пищеблок укомплектован штатом работников из расчета в соответствии с СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».		

НАЛИЧИЕ ОФОРМЛЕННЫХ СТЕНДОВ ПО ПОПУЛЯРИЗАЦИИ ПРИНЦИПОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ



РАСЧЁТ МИНИМАЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 N 2 (ред. от 30.12.2022) "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Таблица 6.19

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

Таблица 6.18. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций и базовых предприятий питания

2.1	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с цикличным меню основного (организованного) питания с указанием массы порции, согласованного и утвержденного в установленном порядке (подпись и печать).		
2.2	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с меню дополнительного питания, с указанием массы порции.		
2.3	Услуги в виде завтраков и (или) обедов и (или) полдников оказываются в соответствии с индивидуальным меню для обучающихся, нуждающихся по медицинским показаниям в диетическом питании, с указанием массы порции.		
2.4	Соблюдение графика питания.		
2.5	Соблюдение температуры подачи готовых блюд и кулинарных изделий.		
2.6	Наличие, фактический вес и оформление контрольного блюда соответствует фактическому весу, указанному в цикличном меню.		
2.7	Соблюдение правил отбора суточных проб от каждой партии приготовленной продукции (вес, маркировка).		
2.8	Наличие приказа о создании бракеражной комиссии, ведение записей в «Журнале бракеража готовой продукции» .		
2.9	Выдача пищи производится с предварительно проведенным бракеражем готовой пищевой продукции (в том числе пищевой продукции дополнительного питания).		

НАРУШЕНИЯ





Нарушение:
**отсутствуют внутренние ярлыки с датой и
временем снятия бракеража**

Согласно п 7.1.4., ст. VII СанПиН 3590-20
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения»

Отбор суточной пробы должен осуществляться
в специально выделенные **обеззараженные и
промаркированные емкости** (плотно
закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и
(или) кулинарное изделие

ОТБОР СУТОЧНЫХ ПРОБ (ПО САНПИН)



2.10	Наличие записи результатов органолептической оценки в специальном журнале «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», корректность ведения записей журнала (указание времени приготовления, снятия бракеража, выход готовых блюд, наличие не менее 3х подписей членов комиссии); Соблюдение п. 8.1.2 требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о реализации готовых блюд не позднее 2 часов с момента изготовления с подтверждающими записями в журнале бракеража готовой продукции.		
2.11	Использование в питании специализированных пищевых продуктов, (йодированные хлебобулочные изделия, йодированное молоко, йодированная соль), витаминизированных напитков промышленного выпуска.		
2.12	Обеспечение пищеблока необходимым количеством столовой посуды, столовых приборов, кухонной посудой, инвентарем, тарой и контрольно-измерительными приборами.		

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ БРАКЕРАЖНОГО ЖУРНАЛА

Журнал бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ № 227						
Дата и час изготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты взвешивания порций	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии
1	2	3	4	5	6	7
Февраль 12, 2025		ЗАВТРАК				
12 ФЕВ 7:45	7:55	Каша молочная ячневая жидкая	150/200	технология	готовок - с	и.о. Зав. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 7:45	7:55	-Кофейный напиток с молоком	180/200	и т.р. т.п.	готовок - с	Зам. Еришова
12 ФЕВ 7:45	7:55	---Бутерброд с молоком сгущенным	20/10; 25/15	соблюд - с	готовок - с	пов. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 9:45	9:55	ВТОРОЙ ЗАВТРАК				
12 ФЕВ 9:45	9:55	Сок до 3-х лет	100	сроки реализации	готовок - с	и.о. Зав. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 9:45	9:55	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	сроки реализации	готовок - с	Зам. Еришова
12 ФЕВ 11:10	11:20	ОБЕД				
12 ФЕВ 11:10	11:20	-Кукуруза с яйцом и луком	40/60	технология	готовок - с	и.о. Зав. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 11:10	11:20	---Суп картофельный с клецками, с мясом птицы	155/8; 206/10	и т.р. т.п.	готовок - с	Зам. Еришова
12 ФЕВ 11:10	11:20	Печень по - строгановски	60/80	соблюд - с	готовок - с	пов. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 11:10	11:20	-Картофельное пюре	120/150	и т.р. т.п.	готовок - с	и.о. Зав. <i>ИИ</i>
12 ФЕВ 11:10	11:20	Напиток апельсиновый/лимонный	180/200	соблюд - с	готовок - с	Зам. Еришова
2 ФЕВ 11:10	11:20	Хлеб пшеничный	20/30			
2 ФЕВ 11:10	11:20	Хлеб ржаной	40/50			
ФЕВ 15:04	15:50	УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК				
ФЕВ 15:04	15:50	---Бутерброд с джемом или повидлом	50/50	технология	готовок - с	и.о. Зав. <i>ИИ</i>
ФЕВ 15:04	15:50	-Капуста тушеная с мясом	250/250	и т.р. т.п.	готовок - с	Зам. Еришова
ФЕВ 15:04	15:50	-Фрукты свежие 80/80 банан	80/80	соблюд - с	готовок - с	пов. <i>ИИ</i>
ФЕВ 15:04	15:50	-Чай с сахаром	180/200			и.о. Зав. <i>ИИ</i>
ФЕВ 15:04	15:50	Хлеб пшеничный	20/25			
ФЕВ 15:04	15:50	Молоко кипяченое	180/200			

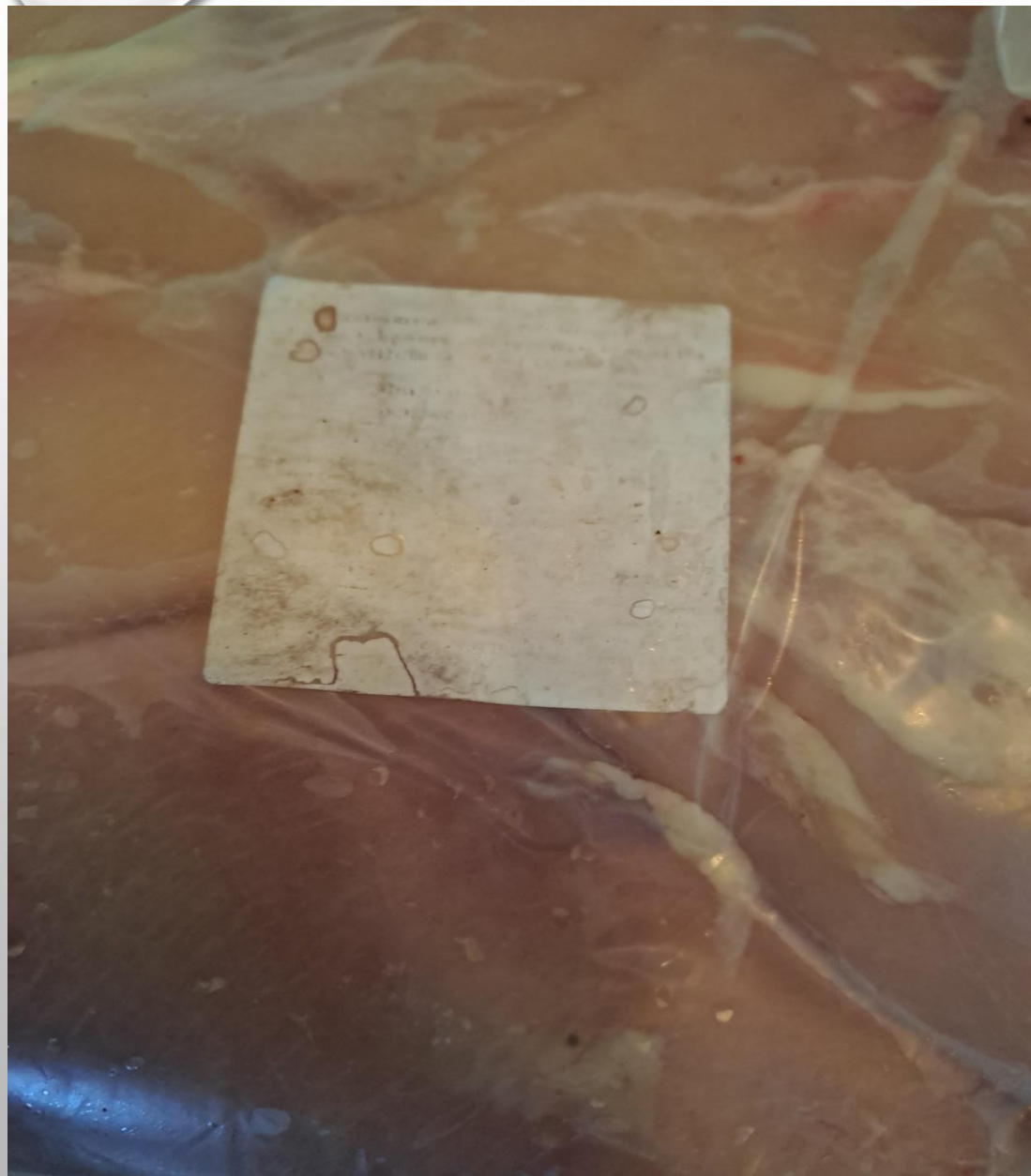
зываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Лицо, проводившее контроль качества

и.о. Зав. *ИИ* *Ярошкин М.А.*

3. Требования к сервировке обеденных столов и подаче блюд			
3.1	Наличие на каждом обеденном столе салфетницы, корзины (тарелки) для хлеба, кассетницы (корзины) для столовых приборов.		
3.2	Использование для подачи блюд фарфоровой, фаянсовой, керамической, стеклянной столовой посуды, столовых приборов (ложки и вилки) из нержавеющей стали.		
3.3	Соответствие фактического веса порции, весу порции, указанному в цикличном меню.		
4. Требования к пищевой продукции, используемой для приготовления блюд и кулинарных изделий			
4.1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции.		
4.2	Наличие на каждом тарном месте маркировочного ярлыка, нанесенного предприятием/изготовителем.		
4.3	Наличие полной читаемой информации на маркировке каждого тарного места (дата изготовления, срок годности, условия хранения).		
	Наличие внутренних маркировочных ярлыков на вскрытой пищевой продукции.		
4.4	Санитарное состояние и целостность транспортной и (или) потребительской упаковки пищевой продукции удовлетворительное.		
4.5	Отсутствие пищевой продукции, не отвечающей обязательным требованиям (в том числе с истекшим сроком годности).		
4.6	Соблюдение условий хранения согласно информации на маркировке.		
4.7	Исключение хранения пищевой продукции, запрещенной в питании детей, в том числе в личных целях.		
4.8	Соблюдение рецептуры при изготовлении блюд и кулинарных изделий по технологическим документам (технологическая карта, технико-технологическая карта, технологическая инструкция)		

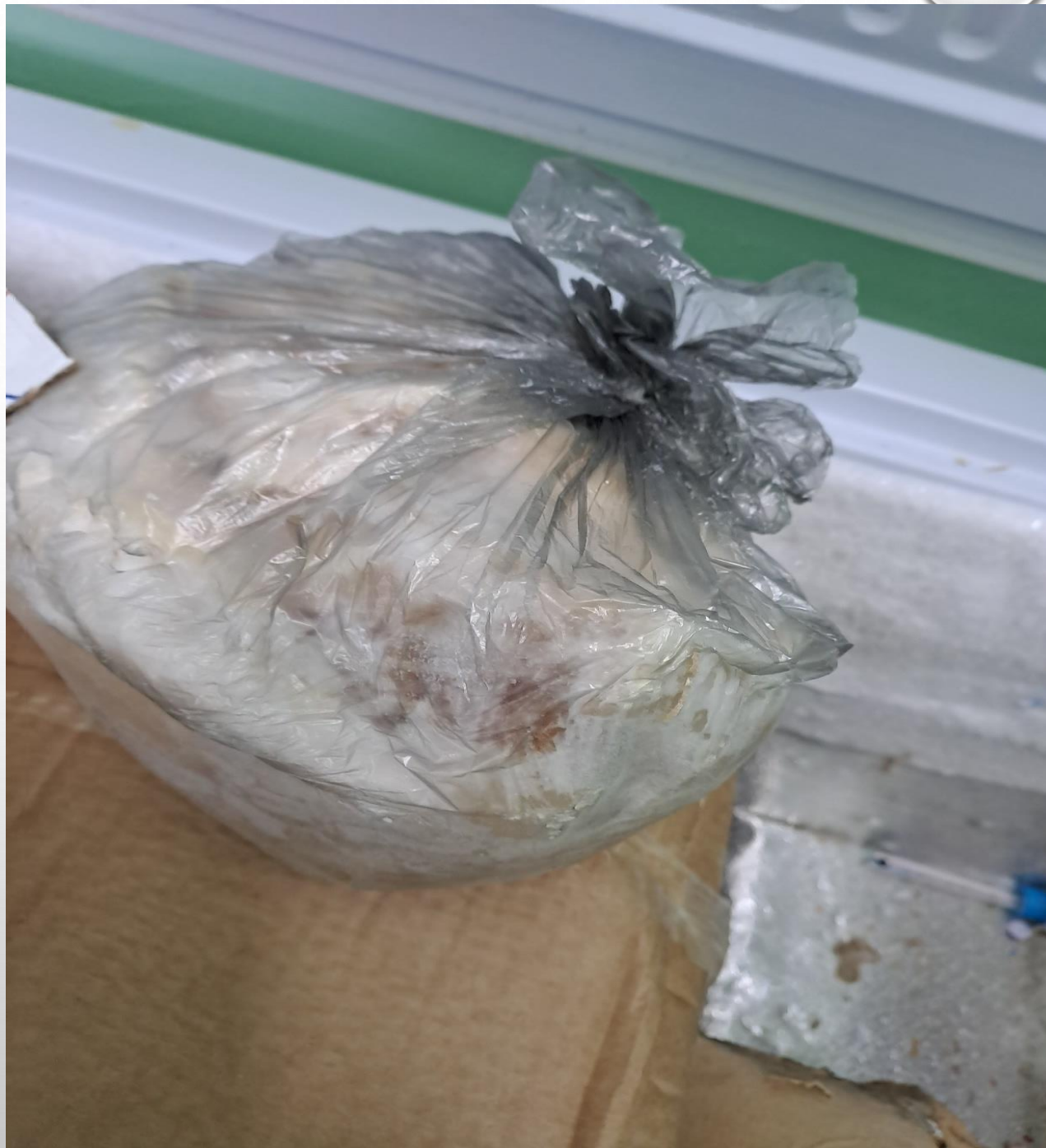
НЕЧИТАЕМЫЙ ЯРЛЫК



ОТСУТСТВИЕ МАРКИРОВКИ



**ХРАНЕНИЕ
ПРОДУКЦИИ В
МУСОРНОМ
ПАКЕТЕ**



Обратите внимание на правильность
заполнения бланка ВСД!

В строке «Получатель»
должен указываться адрес, на
который направляется
продукция

Формуляр № 2

Статус: оформлено

Ветеринарное свидетельство
№ 26187976875 от 14.10.2024
14:21:56 МСК+4

Отправитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЯСНОЙ МИР", ИНН: 2411031351, ТТН: отсутствует
наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица
Общество с ограниченной ответственностью "МЯСНОЙ МИР" (РФ, Красноярский край, Емельяновский район, п. Солонцы, Котельникова пр-кт, д. 7)
наименование и адрес предприятия-отправителя

Получатель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КРАСПИТ", ИНН: 2463124857
наименование юридического лица или Ф. И. О. физического лица
МАОУ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 147" (РФ, Красноярский край, г. Красноярск, Мате Залки ул., д. 4А)
наименование и адрес предприятия-получателя

Продукция: Мясо и мясопродукты / мясо птицы / мясо птицы / Тушка цыпленка бройлера 1 сорт.
Охлажденная, 8 кг
наименование и объем продукции
Коробка, картонная, 1 шт.
наименование и количество единиц упаковки

Производитель: ХС: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЯСНОЙ МИР" (ИНН: 2411031351) на площадке: Общество с ограниченной ответственностью "МЯСНОЙ МИР" (РФ, Красноярский край, Емельяновский район, п. Солонцы, Котельникова пр-кт, д. 7)
ХС-производитель, название и номер площадки-производителя
ООО "МЯСНОЙ МИР" 14.10.2024:00
маркировка, номер и форма клейма дата выработки продукции

Лабораторные исследования: не проводились

Изготовлена из сырья, прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу
Маршрут следования: а/м У 933 ТМ 124 - РФ, Красноярский край, Емельяновский район, п. Солонцы, Котельникова пр-кт, д. 7 - РФ, Красноярский край, г. Красноярск, Мате Залки ул., д. 4А.
ТТН: отсутствует. Способ хранения при перевозке: охлажденные
Цель: реализация в пищу людям
Местность благополучна по заразным болезням животных
Производственный ВСД: № 26187571905 от 14.10.2024


6DBB-0DCD-403A-4996-AF58-3133-56E7-648B

ВСД выдал:
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "МЯСНОЙ МИР"
(Красноярский край)
Хачатрян А.С.
Контактный тел.: 9809057777

Информация на Декларациях, ВСД и ТТН

должна быть легко
читаемая
и не вводить в
заблуждение

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "КОЖАРЕМОН", Место нахождения: 123100, РОССИЯ, г. Москва, МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ПРЕСНЕНСКИЙ вн. РОССИЯ, 123100, город Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Пресненский, микрорайон Студенческий, дом 4, помещение 2/1, ОГРН: 5477745358830, Номер телефона: +7 9285683141, Адрес электронной почты: yuzhakov@yandex.ru, Номер факса: +7 9285683141

Я, нижеподписавшийся, являясь директором Общества с ограниченной ответственностью "КОЖАРЕМОН", подтверждаю, что продукция безопасна для здоровья человека, соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Декларация о соответствии принята на основании протокола № 04/21-м/дч от 04.04.2021, выданного ИИИТ "Исследовательский центр сертификации" ООО "ИИИТ" (ИИИТ) с целью подтверждения соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Дополнительная информация: Декларация о соответствии принята на основании протокола № 04/21-м/дч от 04.04.2021, выданного ИИИТ "Исследовательский центр сертификации" ООО "ИИИТ" (ИИИТ) с целью подтверждения соответствия продукции требованиям ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации протокола № 04/21-м/дч от 04.04.2021



Нарушение:
На упаковке отсутствует маркировка
предприятия-изготовителя

Согласно п. 4.1, ст. 4, ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», на заводской маркировке должна присутствовать вся необходимая информация для идентификации продукции

При перетаривании продукции, необходимо сохранять заводскую маркировку, при необходимости делать копии ярлыка и прикладывать к каждой единице упаковочной тары



Нарушение:
наличие постороннего предмета в емкости с
сахаром

Согласно п.2.7, ст. II, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения»

При изготовлении блюд, кулинарных и
кондитерских изделий необходимо обеспечивать
биологическую и физическую безопасность
(в том числе исключение попадания посторонних
предметов и частиц (металлические, деревянные
предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию)



Нарушение:
Хранение пищевой продукции в упаковке, не
предназначенной для контакта с пищевой
продукцией

Согласно п.5, ст. 5, ТР ТС 005/2011 «О
безопасности упаковки».

Упаковка, предназначенная для хранения
пищевой продукции, включая детское питание,
**не должна выделять вредных для здоровья
человека веществ**

Наличие уксусной кислоты в составе продукции





Нарушение:
использование продукции, которая не
допускается при организации питания
детей

Согласно перечня пищевой продукции,
которая не допускается при организации
питания детей, приложение №6, СанПиН
3590-20 «Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения»,
использование горчицы, уксуса запрещено

5. Требования к работникам

5.1	Обеспечение правильного ношения работниками пищеблока только чистой в надлежащем состоянии (целой, без пятен и потертостей или износа материала) специальной (рабочей) одежды, (волосы должны быть полностью убраны под шапочку, наличие специальной обуви и т.д.).		
5.2	Использование работниками пищеблока одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении салатов (закусок).		
5.3	Наличие предметов личной гигиены для работников пищеблока (мыло, полотенца, кожные антисептики, туалетная бумага).		
5.4	Проведение ежедневного (до начала работы) осмотра каждого работника на предмет наличия признаков заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела с занесением обязательных записей в «Гигиенический журнал».		

6. Требования к соблюдению производственной санитарии

6.1	Надлежащее санитарное состояние помещений, а также оборудования, инвентаря, посуды, тары. Соблюдение п. 3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о наличии контрольных термометров; Соблюдение требования п. 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 о наличии термощупов на раздаче.		
6.2	Обеспечивается должное санитарное состояние обеденных столов (без остатков пищи, хорошо промытые и сухие).		
6.3	Проводится уборка обеденных столов после каждого организованного приема пищи и (или) после каждого обучающегося, посетителя.		
6.4	Качество мытья столовой посуды.		

ТЕРМОЩУПЫ НА РАЗДАЧЕ



ХРАНЕНИЕ ИНВЕНТАРЯ





Нарушение:

Поверхность стеллажа для хранения чистой кухонной посуды частично повреждена, со следами ржавчины.

Указанный дефект затрудняет проведение влажной уборки и дезинфекции

6.5	Отсутствие на пищеблоке насекомых и грызунов.		
6.6	Соблюдение требования п. 2.4.6.2. СанПиН 2.4.3648-20 о маркировке кухонной посуды, столов, инвентаря, оборудования в зависимости от назначения, а также использование вышеперечисленного в соответствии с маркировкой.		
7. Требования к осуществлению производственного контроля			
7.1	Наличие на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, с актуализированной информацией по санитарному законодательству РФ, с указанием адреса фактического местонахождения пищеблока, с анализом опасностей и рисков, выделенными критическими и контрольными точками, перечнем необходимой документации для контроля санитарного состояния оборудования, инвентаря, а также производственных и складских помещений.		
7.2	Реализация на пищеблоке утвержденной ППК, основанной на принципах ХАССП, в частях требований 2-6 настоящего акта.		



Нарушение:

Кухонная посуда без маркировки.
На полках стеллажа отсутствует перфорация,
что затрудняет отток лишней влаги

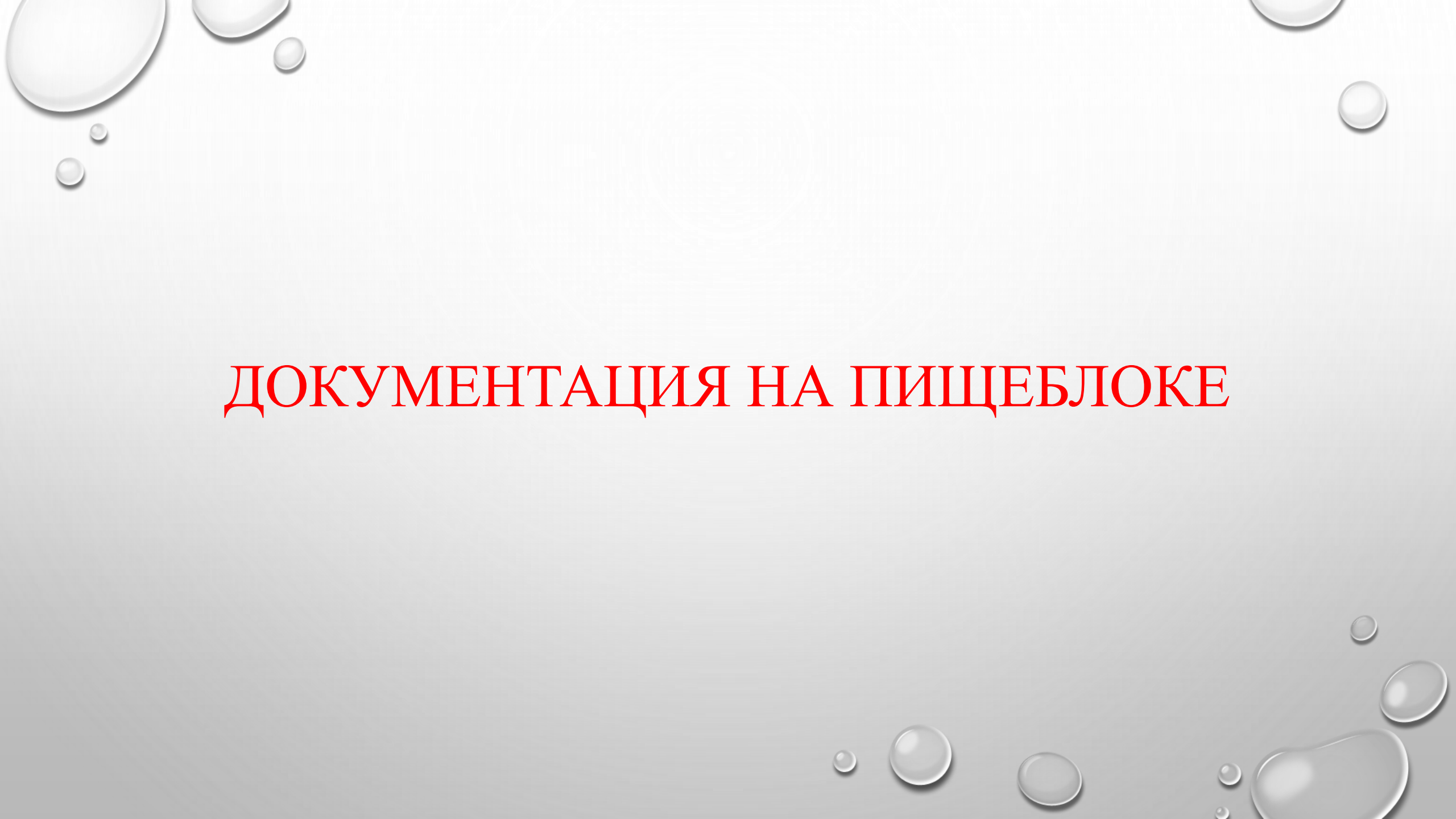
Согласно п. 3.2, ст. III, СанПиН 3590-20
«санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения» Для продовольственного
(пищевого) сырья и готовой к употреблению
пищевой продукции должны использоваться
раздельное технологическое оборудование,
(маркированный любым способом),
многооборотные средства упаковки и кухонная
посуда

Нарушение:

кухонная посуда, с находящейся в ней
сырой продукцией, без соответствующей
маркировки

Согласно п. 3.2, ст. III, СанПиН 3590-20
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного
питания населения»,
для продовольственного (пищевого) сырья и
готовой к употреблению пищевой продукции
должны использоваться раздельное
технологическое оборудование,
(маркированный любым способом),
многооборотные средства упаковки и кухонная
посуда



The background is a light gray gradient. It features several realistic water droplets of various sizes, some with highlights and shadows, scattered around the edges. In the upper center, there is a faint, circular, embossed-like seal or logo, though its details are not clearly visible.

ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

ЖУРНАЛЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Гигиенический журнал
сотрудников

Фиксирует результаты медицинских осмотров и профилактических мероприятий персонала, предотвращая риски для здоровья сотрудников и питающихся.

Журнал учета температурного
режима холодильного
оборудования

Контролирует температуру в холодильниках и морозильных камерах, предотвращая порчу продуктов и обеспечивая их безопасность.

Журнал учета температуры и
влажности в складских
помещениях

Обеспечивает правильные условия хранения продуктов, предотвращая их порчу и сохраняя качество продукции.

Журнал бракеража готовой
пищевой продукции

Регистрирует результаты контроля качества приготовленных блюд, обеспечивая соответствие установленным стандартам.

Журнал входного контроля
пищевых продуктов и сырья

Контролирует качество и безопасность поступающих на предприятие ингредиентов, предотвращая использование некачественного сырья.



Журнал проведения генеральных уборок

Фиксирует информацию о проведении уборок, что способствует соблюдению гигиенических норм и поддержанию чистоты на предприятии.

Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств

Отслеживает расход дезинфицирующих средств, обеспечивая эффективность санитарных процедур.

Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки (в холодном цехе (участке), мясорыбном, овощном, помещении для обработки яиц)

Документирует работу бактерицидных установок, гарантируя их эффективность в дезинфекции воздуха и поверхностей.



«БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции МБДОУ № 227							Приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Дата и час изготовления	Время снятия бракер ажа	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты взвешивания порций	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии		
1	2	3	4	5	6	7		
Февраль 12, 2025		ЗАВТРАК						
12 ФЕВ 7:45	7:55	Каша молочная ячневая жидкая	150/200	технология	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 7:45	7:55	-Кофейный напиток с молоком	180/200	и т.р. технолог	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 7:45	7:55	—Бутерброд с молоком сгущенным	20/10; 25/15	соблюдается	допускается	пов. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 9:45	9:55	ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
12 ФЕВ 9:45	9:55	Сок до 3-х лет	1200	сроки реализации	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 9:45	9:55	Соки овощные, фруктовые и ягодные	1500	соблюдается	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 11:10	11:20	ОБЕД						
12 ФЕВ 11:10	11:20	-Кукуруза с яйцом и луком	40/60	технология	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 11:10	11:20	—Суп картофельный с клецками, с мясом птицы	155/8; 206/10	и т.р. технолог	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 11:10	11:20	Печень по - строгановски	60/80	и т.р. технолог	допускается	пов. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 11:10	11:20	-Картофельное пюре	120/150	соблюдается	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 11:10	11:20	Напиток апельсиновый/лимонный	180/200	и т.р. технолог	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 11:10	11:20	Хлеб пшеничный	20/30	и т.р. технолог	допускается	пов. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 11:10	11:20	Хлеб ржаной	40/150	и т.р. технолог	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 15:04	15:50	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК						
12 ФЕВ 15:04	15:50	—Бутерброд с джемом или повидлом	50/50	технология	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 15:04	15:50	-Капуста тушеная с мясом	250/250	и т.р. технолог	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 15:04	15:50	-Фрукты свежие 80/80 банан	80/80	и т.р. технолог	допускается	пов. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 15:04	15:50	-Чай с сахаром	180/200	и т.р. технолог	допускается	и.о. Зав. <i>И.И.</i>		
12 ФЕВ 15:04	15:50	Хлеб пшеничный	20/25	и т.р. технолог	допускается	Зам. Ермаков		
12 ФЕВ 15:04	15:50	Молоко кипяченое	180/200	и т.р. технолог	допускается	пов. <i>И.И.</i>		

зываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Лицо, проводившее контроль качества

и.о. Зав. *И.И.* *Яковлевский И.А.*

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты аналептической ценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8
	обед	Салат из свеклы с соевым	хор	р-но	ВФ	100	
		Суп овощной со омеletteй	хор	р-но	ВФ	100	
		Биточки жареные из минтая с соусом	хор	р-но	ВФ	100	
		Картофельное пюре	хор	р-но	ВФ	100	
		Компот из сухофруктов	хор	р-но	ВФ	100	
22.02.	завтрак	Сырники с вар- ником с соусом	хор	р-но	ВФ	120	
		Булочки с маслом	хор	р-но	ВФ	50	
		Чай с сахаром	хор	р-но	ВФ	100	
	обед	Салат	хор	р-но	ВФ	100	
		Суп, овощной со омеletteй	хор	р-но	ВФ	100	
		Рис из овощей	хор	р-но	ВФ	100	
		Голубцы куриные запеченные с соусом	хор	р-но	ВФ	100	
		Напиток из свежих ягод	хор	р-но	ВФ	100	

Обратите внимание:
Некорректное ведение записей
журнала бракеража готовой
продукции.

В графе «подписи членов
бракеражной» комиссии стоит
1 подпись, отсутствуют время
снятия бракеража, время
изготовления блюда

«ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ»

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) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

[illegible]

Некорректное ведение гигиенического журнала. Отсутствуют дата заполнения, подписи сотрудников

Заполнение журнала должно осуществляться
согласно рекомендуемой формы гигиенического
журнала, приложение №1, СанПиН 3590-20
«Санитарно-эпидемиологические
требования к организации общественного питания
населения»

«ЖУРНАЛА УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА
ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»

[illegible][illegible]

Нарушение:
отсутствуют записи
в журнале работы
холодильного
оборудования

Наименование производ- ственного помещения	холодильного оборудования	Месяц/дни (ежедневно)																															градусах С		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		
	утро																																		
	вечер																																		

Согласно п. 3.8, ст. III,
СанПиН 3590-20 «Санитарно-
эпидемиологические
требования к организации
общественного питания
населения»,
в целях контроля за риском
возникновения условий для
размножения патогенных
микроорганизмов **необходимо**
вести ежедневную
регистрацию показателей
температурного режима
хранения пищевой
продукции в холодильном
оборудовании

«ЖУРНАЛА УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»

ЖУРНАЛ ВЕДЕТСЯ ПО ХОЛОДИЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ С РАЗБИВКОЙ ПО ПОМЕЩЕНИЯМ СТОЛОВОЙ.

В ГРАФЕ 2 «НАИМЕНОВАНИЕ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ» УКАЗЫВАЕТСЯ НАИМЕНОВАНИЕ СОГЛАСНО НАНЕСЕННОЙ МАРКИРОВКЕ.

ЕЖЕДНЕВНО, УТРОМ (ДО НАЧАЛА РАБОТЫ СТОЛОВОЙ) И ВЕЧЕРОМ (ПО ОКОНЧАНИЮ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ) СНИМАЮТСЯ ПОКАЗАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ТЕРМОМЕТРОВ, УСТАНОВЛЕННЫХ В КАЖДОМ ХОЛОДИЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ С ЗАПИСЬЮ В НАСТОЯЩЕМ ЖУРНАЛЕ.

В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ, РЕМОНТЕ ИЛИ ОБСЛУЖИВАНИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ЖУРНАЛ ПРОСТАВЛЯЮТСЯ СОКРАЩЕННЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ (Н – НЕИСПРАВЕН, Р – РЕМОНТ). *ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕГО УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ, ЗАЯВЛЕННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ, НЕ ДОПУСКАЕТСЯ.*

[illegible]

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ

от 28 января 2021 г. N 29н

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПОРЯДКА ПРОВЕДЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ И ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ

Настоящий приказ вступает в силу с 1 апреля 2021 г. и действует до 1 апреля 2027 г.

При устройстве на работу работники пищеблоков проходят предварительное обследование, которое включает:

- Терапевт; - Оториноларинголог,
- Невролог; - Дерматовенеролог,
- Психиатр; - Стоматолог
- Нарколог;
- гинеколог (для женщин+УЗИ);
- анализ крови, мочи, электрокардиография, флюорография, маммография (женщинам от 40 лет), на брюшной тиф, на гельминтозы, мазок из зева и носа (на стафилококк).
- санитарный минимум (санитарно-гигиеническое обучение), онлайн-формат.

Далее работники пищеблоков проходят **периодический медосмотр**, который включает:

- **Терапевт;** - **Оториноларинголог,**
- **Невролог;** - **Дерматовенеролог,**
- **Психиатр;** - **Стоматолог**
- **Нарколог;**
- **гинеколог (для женщин+УЗИ);**
- **анализ крови, мочи, электрокардиография;**
- **флюорография (1 раз в год);**
- **маммография (женщинам от 40 лет, 1 раз в год);**
- **санитарный минимум (1 раз в год).**

Анализы на брюшной тиф, мазок из зева и носа (на стафилококк) сдаются только по эпидпоказаниям.

Медицинская книжка

IV. Отметки о профилактических прививках

Дата	Наименование прививки (инъекционная и респираторная)	Подпись врача
	ФГУН СНИИ гигиены Роспотребнадзора Полыклиническое отделение СПб, 2-я Советская, д. 4, т.ф 717-96-36 АД М-0,5 мл в/м серия 16-2011 ВАКЦИНАЦИЯ от «25» 10 2011 Врач <i>И.И.И.</i>	

6

V. Заключение врача о допуске к работе по результатам медицинского обследования

Дата	Заключение врача	ФИО, подпись и печать врача
	ФГУН СНИИ гигиены Роспотребнадзора Полыклиническое отделение СПб, 2-я Советская, д. 4, т.ф 717-96-36 ТЕРАПЕВТ Допущен(а) к работе «28» 10 2011 Врач <i>И.И.И.</i>	

7

0088887



ОБЯЗАТЕЛЬНО!

ДЛЯ ЧЕГО СОБЛЮДАТЬ ЛИЧНУЮ ГИГИЕНУ РАБОТНИКАМ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ?

- ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ,
ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.**
- ПОВЫШЕНИЕ КУЛЬТУРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ.**



Согласно п. 3.4, ст. III, СанПиН 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции

работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета, либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПОВАРА



Гнойничковые заболевания кожи



ПРИ НАЛИЧИИ У РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА ПОРЕЗОВ, ОЖОГОВ ОНИ МОГУТ БЫТЬ ДОПУЩЕНЫ К РАБОТЕ ПРИ УСЛОВИИ ИХ РАБОТЫ В ПЕРЧАТКАХ.

Профилактика гнойничковых заболеваний КОЖИ



Перед началом работы
необходимо работникам пищеблока
вымыть руки до локтей с
применением современных
высокоэффективных средств:
антибактериальное мыло,
кожные спреи-антисептики
(спиртосодержащий «Септолит
Антисептик» с дозатором)
и вытереть насухо или высушить.



**Согласно п. 2.4.11., СанПиН 3648-20,
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей
и молодежи»**

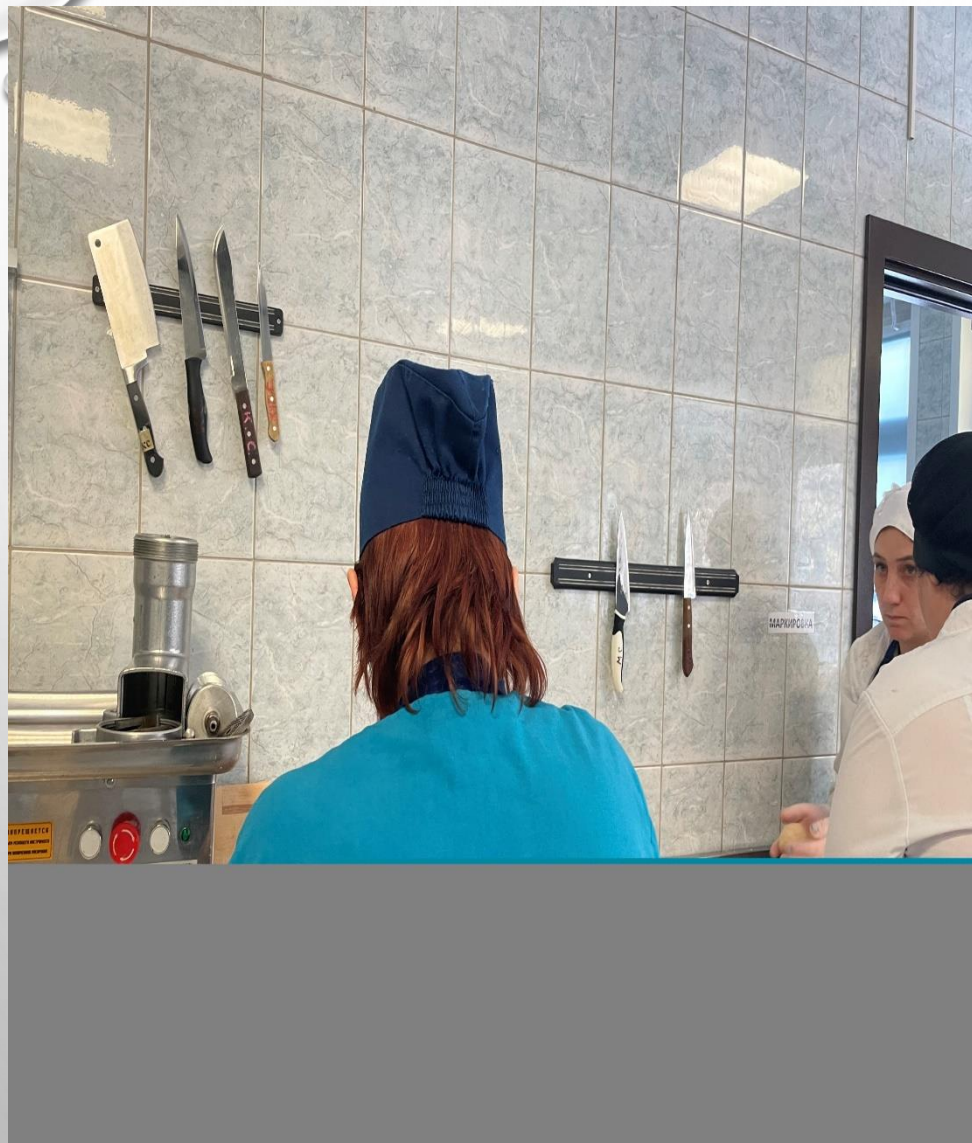
умывальные раковины для персонала обеспечиваются мылом,
электро- или бумажными полотенцами, ведрами для сбора
мусора.

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

Уход за руками







Нарушение: неправильное ношение головного убора

Согласно п. 2.7 СанПиН 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать физическую безопасность (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц в пищевую продукцию)

Волосы



НАРУШЕНИЕ



Гигиена полости рта



Каждый вечер после еды и каждое утро перед началом работы чистить зубы.



Санитарная одежда



- ✓ Куртка (китель)
- ✓ Брюки
- ✓ Колпак
- ✓ Фартук
- ✓ Полотенце
- ✓ Сабо

Требования к санитарной одежде



- ✓ Хлопчатобумажная ткань
- ✓ Белый цвет (логотип)
- ✓ Чистая (*менять не реже 2-3 раз в неделю*)
- ✓ Прикрывать домашнюю одежду
- ✓ Без булавок, посторонних предметов

Требования к санитарной одежде



- ✓ Хранить в индивидуальном шкафчике
- ✓ Гладить после стирки
- ✓ Не выходить на улицу и в туалет в сан. одежде
- ✓ Нельзя стирать сан. одежду дома, только в прачечной



Нарушение:
Совместное хранение
личной одежды и
спецодежды

НАРУШЕНИЯ



САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

- ✓ Осуществляют работники санитарно-эпидемиологической службы (СЭС).
- ✓ Делают смывы с рук (ладони, пальцы, подногтевое пространство), с санитарной одежды (передней полы и нижней части рукавов) и с личных полотенец.
- ✓ Смыв производится протиранием руки и сан. одежды стерильным ватным тампоном, смоченным 0,1 % водным раствором пептона или хлорида натрия.

Требования к личной гигиене работников общественного питания:

- 1. Необходимо содержать тело в чистоте.**
- 2. Тщательно мыть руки до локтя.**
- 3. Принимать ежедневно душ.**
- 4. Волосы должны быть убраны под колпак или коротко стриженные.**
- 5. Поправлять и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах.**
- 6. Умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами.**
- 7. Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство.**
- 8. Не носить украшения (цепочки), кольца и часы.**
- 9. Не должно иметься на руках гнойничковых ран.**
- 10. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями.**
- 11. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: брюки, обувь (моем руки), головной убор, куртка.**
- 12. Не пользоваться булавками, иголками при закалывании одежды.**
- 13. Не класть в карманы одежды посторонние предметы.**
- 14. Перед выходом из производственного помещения на улицу снимать санитарную одежду.**
- 15. Менять одежду по мере загрязнения.**
- 16. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней в специальных шкафчиках.**

**БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!**

