

**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Заведующий МАДОУ № 17**  
**Риль С.В.**  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

### Требования к обработке яиц

(СанПиН 2.4.1.3049-13 14.12.)

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

I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах (**Ника-0,173 г. на 10 л. воды**);

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

### Приложение № 12.2

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

Периодичность проведения уборки, мойки	Дезинфекция		Дератизация и дезинсекция
	В нормальном режиме	При карантине	
Ежедневно	Бактерицидной лампой по графику Моющими средствами при обработке посуды и поверхностей согласно инструкциям	Согласно инструкциям при различных видах карантина	Ежемесячно, а так же по мере потребности обслуживающей организацией

#### График уборки пищеблока

Ежедневно в помещениях пищеблока проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;

#### График генеральной уборки пищеблока

Понедельник - Мытье окон, чистка отстойников
Вторник - Чистка полов, плинтусов.
Среда - Мытье столов и стеллажей.
Четверг - Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница - Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

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

**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Заведующий МАДОУ № 17**  
**Риль С.В.**  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**  
**Приложение № 12.2(программы ХАССП)**

Рабочие столы на пищеблоке после каждой раздачи пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

В помещениях пищеблока **ежедневно** проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

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

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Заведующий МАДОУ № 17**  
**Риль С.В.**  
Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по применению дезинфицирующего средства «ДЕО-ХЛОР».**

Дезинфицирующее средство «ДЕО-ХЛОР» предназначено: для дезинфекции поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, посуды, мебели, игрушек при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной и грибковой этиологии в детских учреждениях (при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекции).

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ**

Рабочие растворы «ДЕО-ХЛОР» готовят в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде, путем растворения определенного количества таблеток в воде комнатной температуры до полного их растворения.

*Срок хранения рабочего раствора - не более 3 суток.*

Концентрация рабочего раствора по АХ, (%)	Количество таблеток, необходимых для приготовления рабочего раствора, шт.	Количество воды, необходимой для приготовления рабочего раствора, л.
0,015	1	10,0
0,1	7	10,0

**ПРИМЕНЕНИЕ СРЕДСТВА «ДЕО - ХЛОР»**

1. Игрушки полностью погружаются в емкость с рабочим раствором средства, препятствуя их всплыванию, крупные – протираются ветошью, смоченной в растворе, или орошаются рабочим раствором средства. По окончании дезинфекции мелкие игрушки промывают в

проточной воде не менее 3 минут, до исчезновения запаха хлора, а крупные – протирают сухой ветошью и проветривают.

2. При проведении профилактической дезинфекции и генеральных уборок средство используют в режимах, рекомендованных для дезинфекции при бактериальных инфекциях.

**Режимы дезинфекции растворами средства «Део-хлор» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) этиологии.**

<b>Объект обеззараживания</b>	<b>Концентрация по акт. хлора, %</b>	<b>Время обеззараживания</b>	<b>Способ обеззараживания</b>
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015	30	Протирание или орошение
Игрушки	0,015	30	Погружение, протирание, орошение
Уборочный инвентарь	0,1	120	Замачивание

**УТВЕРЖДЕНО:**

**Заведующий МАДОУ № 17**

**Риль С.В.**

**Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по применению дезинфицирующего средства «НИКА Экстра М».**

Дезинфицирующее средство «НИКА Экстра М» предназначено: для дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, белья, посуды, мебели, игрушек при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной и грибковой этиологии в детских учреждениях (при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекции).

**Приготовление рабочих растворов**

Рабочие растворы «НИКА Экстра М» готовят в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде, путем растворения концентрата средства в воде.

**Срок хранения рабочего раствора - не более 5 суток.**

<b>Концентрация рабочего раствора по препарату</b>	<b>Количества средства и воды (мл) для приготовления</b>			
	<b>1л</b>		<b>10л</b>	
	<b>средство</b>	<b>вода</b>	<b>средство</b>	<b>вода</b>
<b>0,5</b>	5,0	995,0	50	9950,0
<b>2,0</b>	20,0	980,0	200,0	9800,0
<b>4,0</b>	40,0	960,0	400,0	9600,0

**Применение средства «НИКА Экстра М»**

1. Игрушки полностью погружаются в емкость с рабочим раствором средства, препятствуя их всплытию, крупные – протираются ветошью, смоченной в растворе или орошаются рабочим раствором средства. По окончании дезинфекции мелкие игрушки промывают в проточной воде не менее 3 минут, а крупные – протирают сухой ветошью и проветривают.

2. При проведении профилактической дезинфекции и генеральных уборок средство используют в режимах, рекомендованных для дезинфекции при бактериальных инфекциях.

**Режимы дезинфекции объектов растворами средства «НИКА Экстра М» при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) этиологии.**

Объект обеззараживания	Концентрация %	Время обеззараживания, мин.	Норма расхода	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,5	30	150,0 мл/кв.м	Протирание или орошение
Игрушки	0,5	30	150,0 мл/кв.м	Погружение, протирание, орошение
Уборочный инвентарь	2,0	60	-	Замачивание

**Режимы дезинфекции растворами средства «НИКА Экстра М» при ОРВИ**

Объект обеззараживания	Концентрация %	Время обеззараживания, мин.	Норма расхода	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	4,0	30	150,0 мл/кв.м	Протирание или орошение
Игрушки	4,0	30	150,0 мл/кв.м	Погружение, протирание, орошение
Уборочный инвентарь	4,0	60	-	Замачивание

**Режимы дезинфекции растворами средства «НИКА Экстра М» при проведении генеральных уборок**

Учреждение	Концентрация %	Время обеззараживания, мин.	Норма расхода	Способ обеззараживания
Детские учреждения	0,5	30	150,0 мл/кв.м	Протирание или орошение

**Приложение 12.3.**

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица
---	--	------------------------------------

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

Источник возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.	<p>○ Производственный контроль, который включает:</p> <p>1.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью</p> <p>1.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.</p> <p>1.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.</p> <p>1.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>1.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.</p> <p>1.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.</p> <p>1.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.</p>

УТВЕРЖДЕНО:  
 Заведующий МАДОУ № 17  
 \_\_\_\_\_ Риль С.В.  
 Приказ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

**График выдачи пищи на группы в МАДОУ детский сад № 17**

Группа	Завтрак	2 Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
II младшая группа	8.08	9.40	11.50	16.02
II младшая группа	8.09	9.42	11.55	16.03
II младшая группа	8.10	9.44	11.20	16.04
средняя группа	8.20	9.50	12.00	16.05
средняя группа	8.22	9.52	12.05	16.07
старшая группа	8.12	9.55	12.10	16.10
старшая группа	8.14	9.57	12.15	16.12
подготовительная группа	8.16	10.00	12.20	16.14
подготовительная группа	8.18	9.58	12.25	16.16

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.**

№ п/п	Наименование должности
1	Воспитатель
2	Младший воспитатель
3	Музыкальный руководитель
4	Инструктор по физической культуре
5	Учитель-логопед
6	Психолог
7	Заведующий
8	Заместитель заведующего по ВМР
9	Заместитель заведующего по ХЧ
10	Уборщица
11	Кладовщик
12	Повар
13	Подсобный рабочий
14	Рабочий по обслуживанию здания
15	Дворник
16	Кастелянша
17	Машинист по стирке белья
18	Делопроизводитель

**Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению, согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»**

<b>Должность</b>	<b>Периодичность профессионально-гигиенического обучения</b>
Воспитатель	1 раз в 2 года
Младший воспитатель	1 раз в год
Музыкальный руководитель	1 раз в 2 года
Инструктор по физической культуре	1 раз в 2 года
Учитель-логопед	1 раз в 2 года
Психолог	1 раз в 2 года
Заведующий	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по ВМР	1 раз в 2 года
Заместитель заведующего по ХЧ	1 раз в 2 года
Кладовщик	1 раз в год
Повар	1 раз в год
Подсобный рабочий	1 раз в 2 года
Уборщица	1 раз в 2 года
Рабочий по обслуживанию здания	1 раз в 2 года
Дворник	1 раз в 2 года
Кастелянша	1 раз в 2 года
Машинист по стирке белья	1 раз в 2 года
Делопроизводитель	1 раз в 2 года

**Политика МАДОУ детского сада № 17 качества и безопасности выпускаемой продукции.**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МАДОУ детского сада № 17 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МАДОУ детского сада № 17 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 17

620007, г. Екатеринбург, ул. Белоярская, 3А; Латвийская, 33. тел. 252-07-30; 252-11-11  
e-mail: madou17@mail.ru

**ПРИКАЗ**

**№ 38**

от 07.12.15г.

«О создании рабочей группы по  
разработке и внедрению принципов ХАССП,  
утверждении программы ХАССП»

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях  
разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на  
принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАДОУ детского сада № 17 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:  
Координатор - Заведующий Риль С.В.  
Технический секретарь – зам.зав. по АХЧ Валентинова Е.А.  
Члены рабочей группы на предприятии:  
Член рабочей группы ХАССП профгруппорг, муз.рук. Черемных Н.В.  
Член рабочей группы ХАССП кладовщик Семенова А.С.  
Член рабочей группы ХАССП зам. зав. по ВМР Трясцина М.Е.
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАДОУ детский сад № 17
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация работы группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
  - доведение до исполнителей решения группы.
9. Заведующему и зам. зав. по АХЧ (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № 27/12).
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Заведующий МАДОУ детский сад № 17 \_\_\_\_\_/С.В. Риль/

Ознакомлены: зам.зав. по АХЧ Валентинова Е.А. –  
профгруппорг, муз.рук. Черемных Н.В. –  
кладовщик Семенова А.С.-  
зам. зав. по ВМР Трясцина М.Е. –

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**

(в т.ч. связанных с раздачей пищи)

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

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока**

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность
1.		
2.		

по Приложению N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

**Журнал здоровья персонала**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <*>:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

<\*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<\*> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе**

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Условия обеззараживания Дата (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывно или повторно-кратковременный)
--	--	---	---

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

Месяц													
Наименование мероприятий	число												
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока													
3. Нормы закладки сырой продукции													
4. Бракераж готовой продукции													
5. Соответствие технологии приготовления блюд													
6. Нормы выдачи готовых блюд													
7. Соблюдение режима выдачи пищи													
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке													
9. Соблюдение графика генеральной уборки													

**Условные обозначения.**

Ответственные лица:

Заместитель заведующего по АХЧ

Заведующий МАДОУ детского сада общеразвивающего вида № 524

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);

- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу													
Контроль сопроводительной документации и поступления пищевых продуктов	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 3.1.)	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 3.2.)	Контроль санитарно-гигиенического состояния складов	Контроль санитарно-гигиенического состояния помещений	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (кулинарно-продукции) (с отметкой качества)	Журнал проведения витаминизации и третичной сладких блюд (Приложение 6)	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)	Журнал учета результатов медико-санитарно-оценочных исследований (Приложение 10)	Журнал учета результатов осмотров транзитных рабочих мест (Приложение 11)	Журнал учета результатов санитарно-эпидемиологического надзора (Приложение 12)	Журнал учета результатов бактериального контроля (Приложение 13)	Журнал учета результатов лабораторного контроля (Приложение 14)	Журнал учета результатов санитарно-эпидемиологического надзора (Приложение 15)

Личные медицинские книжки каждого работника

							укто в													
дата																				

## Приложение 25

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

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

## Приложение 26.1.

### Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

**Таблица 1**

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 г.	2 - 3 г.	3 - 7 лет
Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
<*> в т.ч. животный (%)				70	65	60
<*> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

Примечание:

<\*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<\*> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

В дошкольных образовательных организациях допускается доставка готовых блюд с комбинатов питания, пищеблоков дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций общественного питания.

Перетаривание готовой кулинарной продукции и блюд не допускается.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

4. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

**Таблица 2**

**Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %**

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием (8-10 часов)	Для детей с дневным пребыванием (12 часов)
Завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)	завтрак (20 - 25%)
2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)	2 завтрак (5%)
Обед (30 - 35%)	Обед (30 - 35%)	Обед (30 - 35%)
Полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%)	Полдник (10 - 15%) /<*>/или уплотненный полдник (30 - 35%)
Ужин (20 - 25%)		Ужин (20 - 25%)
Второй ужин - (до 5%)- дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		*вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30-35%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением N 5.1. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

**Таблица 3**

**СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)**

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

7. В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).



При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В специализированных дошкольных образовательных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей и режимом работы групп (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

## Приложение 26.2.

### **Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций**

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

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья, пеленальные столы, манежи и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуются один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей

моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засеиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.  
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенولاتексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. 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.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.

Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в

постирающую (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.

17. Мочалки для мытья детей (число мочалок соответствует количеству детей в группе) после использования замачиваются в дезинфицирующем растворе, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в чистых матерчатых мешках.

18. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

### Приложение 26.3.

#### **Основные гигиенические и противозидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в дошкольные образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противозидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала дошкольных образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;
- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- в группах круглосуточного пребывания ежедневно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

2.5. Для профилактики паразитозов проводят лабораторный контроль за качеством воды в ванне бассейна и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

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

1. Персонал дошкольных образовательных организаций 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 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций 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 дошкольные 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 журнал здоровья (Приложение N 19).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы 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 дошкольных образовательных организаций 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 (халат, колпак или косынка), 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. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

8. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

**Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель дошкольной образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал дошкольных образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.