

**СОГЛАСОВАНО**

*Заведующий филиалом и эпидемиологическим  
отделением в Тюменской области в Тобольске, Кобяковском,  
Калачинском, Уватском, Арновском районах  
« 06 » августа 2024 г.*

**УТВЕРЖДЕНО**

*директор МРДОУ  
«Детский сад №30 г.Тобольск»  
от 09.08.2024 №31-0*

**Программа производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических  
(профилактических) мероприятий  
в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении  
"Детский сад № 30" г. Тобольска  
Тюменская обл., г. Тобольск, ул. Ленская, № 15.**

2024 год

## **1. Общие сведения:**

1.1 Наименование юридического лица: Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 30" г. Тобольска (МАДОУ «Детский сад №30» г. Тобольска).

1.2 Юридический адрес: 626150, Тюменская обл., г. Тобольск, ул. Уватская, 9; Тел. 8(3456)22-72-24, E-mail: tobds30@obl72.ru.

1.3 Фактический адрес места осуществления деятельности: Тюменская обл., г. Тобольск, ул. Ленская, 15.

**2. Осуществляемая деятельность:** питание детей в дошкольном образовательном учреждении (горячие блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброды, хлебобулочные изделия, закуски (салат, нарезка из овощей), первые блюда (супы), вторые блюда (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитки (чай, какао, компот, кисель, кофейный напиток, напиток из шиповника).

**3. Область действия программы производственного контроля:** Настоящая программа производственного контроля действует применительно к изготовлению продукции в дошкольном образовательном учреждении.

**4. Ответственность за организацию производственного контроля:** Ответственность за организацию производственного контроля несёт директор МАДОУ «Детский сад №30» г. Тобольска.

**5. Обоснование программы:** Организация и проведение производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в учреждениях входит в обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, в соответствии с Федеральным Законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» за № 52-ФЗ от 30.03.1999г. (ст. 32), с Техническим регламентом Таможенного союза ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ст. 10), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (п. 2.1).

## **6. Перечень мероприятий по производственному контролю процессов производства продукции**

6.1 Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, компонентов, ингредиентов, материалов;

6.2 Контроль на этапе хранения пищевой продукции;

6.3 Контроль на этапе технологических процессов изготовления пищевой продукции;

6.4 Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима:

6.4.1. Санитарно-гигиеническое состояние территории;

6.4.2. Санитарно-гигиеническое состояние производственных помещений;

6.4.3. Санитарно-гигиеническое состояние бытовых помещений;

6.4.4. Санитарно-гигиеническое состояние технологического и холодильного оборудования, инвентаря;

6.4.5. Дератизация и дезинсекция;

6.4.6. Персонал и контроль соблюдения правил личной гигиены;

6.4.7. Отходы производства (утилизация);

6.5 Контроль параметров производственной среды:

6.5.1. Условия труда на рабочем месте (рабочей зоне);

6.5.2. Техническое состояние технологического и холодильного оборудования;

6.5.3. Метрологическое обеспечение средств измерений;

*\*В отсутствие директора ответственность несёт лицо, назначенное приказом директора в установленном порядке.*

## **7. Перечень законодательных и нормативных документов, регламентирующие безопасность продукции и технологических процессов.**

Перечень официально изданных законодательных и нормативных документов, на основании которых проводится производственный контроль, представлен в Таблице 1. Идентификацию внешних требований и распределение внешних документов (в т.ч. отслеживание их изменений) внутри дошкольного учреждения координирует руководитель группы ХАССП, для чего могут использоваться ресурсы интернет-сайты соответствующих организаций и ведомств, информационные сервисы (типа «Гарант», «Консультант Плюс», «Кодекс» и т.п.).

Таблица 1

<b>Обозначение документа</b>	<b>Наименование документа</b>
1	2
Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон № 29 от 02.01.2000г.	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 26.12.08г. №294-ФЗ	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного и муниципального контроля»
Федеральный закон от 21.11.2011г № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
ТР ТС 005/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
ТР ТС 022/2011	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
ТР ТС 033/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»
ТР ТС 034/2013	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
ТР ЕАЭС 040/2016	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
ТР ЕАЭС 044/2017	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»

СП 2.4.3648-20 (Срок действия документа ограничен до 1 января 2027 года).	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Срок действия документа ограничен до 1 января 2027 года).	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»
СанПиН 1.2.3685-21 (Срок действия документа ограничен до 1 марта 2027 года).	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
СанПиН 3.3686-21 (Срок действия документа ограничен до 01.09.2027)	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
ГОСТ Р 51705.1-2001	«Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 (Срок действия документа ограничен до 1 апреля 2027 года)	«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 от 29 июня 2000 года N 229	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 года N 1122н	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
МР 2.4.0162	«Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019)».

## 8. Определения:

- 1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- 2 Система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- 3 Группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

- 4 **Опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- 5 **Опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- 6 **Риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- 7 **Допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- 8 **Недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- 9 **Безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- 10 **Анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- 11 **Предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 12 **Корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- 13 **Управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- 14 **Критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
- 15 **Применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- 16 **Применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- 17 **Предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 18 **Мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- 19 **Система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- 20 **Проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- 21 **Внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.
- 22 **Критический предел:** это максимальное или минимальное значение, при котором должны осуществляться управление и контроль риска в целях предотвращения, устранения или уменьшения последствий выявленного риска безопасности пищевого продукта
- 23 **Под качеством пищевых продуктов** понимается совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 2 января 2000г).
- 24 **Безопасность пищевых продуктов** подразумевает состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 2 января 2000г).
- 25 **Под материалами и изделиями, контактирующими с пищевыми продуктами,** понимаются материалы и изделия, применяемые для изготовления, упаковки, хранения, перевозки, реализации и использования пищевых продуктов, в том числе технологическое

оборудование, приборы и устройства, тара, посуда, столовые принадлежности (Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» №29-ФЗ от 2 января 2000г).

### 9. Обозначения и сокращения.

В настоящей программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий использованы сокращения и обозначения, представленные в Таблице 2.

Таблица 2

Принятые сокращения	Полное наименование
<b>МАДОУ «Детский сад №30» г. Тобольска</b>	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 30" г. Тобольска
<b>ХАССП</b>	Анализ опасностей и управление критическими контрольными точками
<b>ККТ</b>	Критическая контрольная точка
<b>КТ</b>	Контрольная точка
<b>ТК</b>	Технологическая карта
<b>ППК</b>	Программа производственного контроля
<b>ТП</b>	Технологический процесс
<b>Ф</b>	Физический фактор
<b>М</b>	Микробиологический фактор
<b>Х</b>	Химический фактор
<b>БГКП</b>	Бактерии группы кишечной палочки
<b>УПМ</b>	Условно – патогенная микрофлора
<b>ОПСУ</b>	Операционные программы предварительных условий

### 10. Принципы НАССР:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) (выявление ККТ в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических

инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что ККТ находится под контролем).

- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ (Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений).
- Принцип 5. Установление корректирующих действий (разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга).
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы НАССР (разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП).
- Принцип 7. Документирование и записи НАССР (документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП).

### **11. Информация о продукции.**

На пищеблоке МАДОУ «Детский сад №30» г. Тобольска по адресу: Тюменская обл., г. Тобольск, ул. Ленская, 15 производится готовая продукция для питания детей возраста с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет согласно утвержденному примерному меню (горячие блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброды, хлебобулочные изделия, закуски (салат, нарезка из овощей), первые блюда (суп), вторые блюда (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напитки (чай, какао, компот, кисель, кофейный напиток, напиток из шиповника). Все блюда изготавливаются строго по технологическим картам, основанным на рецептурах из сборников питания. Отдельно выделено меню для питания детей с аллергией на молочный белок и лактозу, говядину и яйцо (с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет) с исключением данных продуктов.

11.1 Ассортиментный перечень выпускаемой продукции представлен в приложении 12.

#### 11.2 Описание сырья и ингредиентов

Каждая принимаемая партия продуктов и сырья должна отвечать нормативно-техническим требованиям, что подтверждается комплектом соответствующей сопроводительной документации.

Таблица 3

N	Основное сырье (группы пищевой продукции)	Нормативная документация
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а также ГОСТ, ТУ по

		которым продукт изготавливался
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
3	Сметана	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
4	Сыр	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
5	Мясо 1-й категории, фарш	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции.», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции.», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции.», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	ТР ЕАЭС 040/2016 «Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.» ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.»
9	Яйцо	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
10	Картофель	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные, в т.ч. томат-пюре, зелень.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
12	Фрукты, ягоды свежие	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»

13	Сухофрукты	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»
14	Соки фруктовые и овощные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
16	Хлеб ржаной	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
17	Хлеб пшеничный	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
18	Крупы, бобовые	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
19	Макаронные изделия	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
20	Мука пшеничная	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
21	Масло сливочное	ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции.», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия.»
22	Масло растительное	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
23	Кондитерские изделия	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
24	Чай	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
25	Какао-порошок	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.», а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
26	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.»

	сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	
27	Молоко сгущенное	ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции.", ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", а также ГОСТ, ТУ по которым продукт изготавливался
28	Дрожжи хлебопекарные	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
29	Крахмал	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."
30	Соль пищевая поваренная йодированная	ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции."

### 11.3 Показатели безопасности готовых блюд

Готовые блюда по микробиологическим показателям качества безопасности должны соответствовать Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»; по органолептическим свойствам должны соответствовать технологическим картам.

Таблица 4

№ п/п	Контролируемый показатель	Группа продукции	Гигиенический норматив (ТР ТС 021/2011)	Единица измерения
1	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста (кроме молока ультрапастеризованного без асептического розлива в потребительской таре; сливок ультрапастеризованных без асептического розлива в потребительской таре, консервированной продукции)	25	Масса продукта (г), в которой не допускается
2	Listeria monocytogenes	Пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста: мясные полуфабрикаты и полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов промысла, паштеты и мясные кулинарные изделия, колбасные изделия (сосиски и сардельки), молоко и молочная продукция (кроме стерилизованных, ультрапастеризованных с асептическим фасованием)	25	Масса продукта (г), в которой не допускается
3	бактерии рода Yersinia	Сухие овощи и картофель и продукты их переработки; изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные, бланшированные, в том числе замороженные	25 (при наличии эпидситуации)	Масса продукта (г), в которой не допускается

			в регионе производства)	
4	Стафилококковые энтеротоксины	Сыры и сырные продукты, сырные пасты;	125 (в 5 образцах массой 25 г каждый); (при обнаружении стафилококко в S.aureus в нормируемой массе продукта)	Масса продукта (г), в которой не допускается
5	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы),	Кулинарные изделия с термической обработкой, хлебобулочные изделия с начинкой, пектин для продуктов детского и диетического питания; Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг варенный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, сушеных плодов и ягод, соков, пюре плодовых и ягодных;	1,0	Не допускаются в массе продукта (г)
		Яйцо куриное	0,1	
6	Сульфитредуцирующие клостридии,	Продукты из мяса вареные, копчено-вареные, копчено-запеченные, запеченные; Продукты из мяса вареные и запеченные, Тушки и части тушек птицы и изделия запеченные Кулинарные изделия из рубленого мяса птицы	0,1	Не допускается в массе продукта (г/см)
7	Бактерии рода Enterococcus	Мясные блюда, готовые, быстрозамороженные: из порционных кусков мяса (без соусов), жареные, отварные; из рубленого мяса с соусами;	1x10 <sup>3</sup>	КОЕ/г, не более

8	Плесени	Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (соусы и др.); Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д. с заправками (соусы и др.); Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей с заправками (соусы и др.); Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей и т.д. с заправками (соусы и др.), Хлебобулочные изделия.	50	КОЕ/г, не более
9	КМАФАнМ	<p>Супы горячие и другие горячие блюда: борщи, щи, рассольник, суп-харчо, солянки, овощные супы, бульоны, супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару; Гарниры: овощи тушеные (без заправки); Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, сиропов, пюре плодовых и ягодных</p> <p>Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, жареное, тушеное, пловы, пельмени, беляши, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, жареные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки)</p> <p>Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки; Соусы и заправки для вторых блюд</p>	<p><math>5 \times 10^2</math></p> <p><math>1 \times 10^3</math></p> <p><math>5 \times 10^3</math></p>	КОЕ/г, не более
10	<i>S. aureus</i>	Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки, с заправками (соусы и др.); Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, тушеных овощей без добавления соленых овощей и заправки, с заправками (соусы и др.); Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Супы горячие и другие горячие блюда: супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями, супы-пюре; Блюда из яиц: яйца вареные, омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., начинки с включением яиц; Блюда из творога: вареники ленивые, пудинг вареный на пару, сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, блинчики, изделия из рубленого мяса,	1,0	Не допускается в массе продукта (г)

		в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пироги и т.д.; Гарниры: рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное (без заправки), картофель отварной, жареный (без заправки), овощи тушеные (без заправки); Соусы и заправки для вторых блюд; Сладкие блюда и напитки: компоты из плодов и ягод свежих, консервированных, компоты из плодов и ягод сушеных, кисели из свежих, сушеных плодов и ягод, соков, пюре плодовых и ягодных;		
11	Proteus	Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей, плодов и т.д.; Салаты из маринованных, квашеных, соленых овощей; Салаты и винегреты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей; Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы и т.д. Паштеты из мяса и печени; Говядина, птица, кролик, свинина и т.д. отварные (без заправки и соуса); Рыба отварная, под маринадом, припущенная, тушеная, запеченная; блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом); запеченные изделия, пироги; Омлеты из яиц (меланжа, яичного порошка) натуральные и с добавлением овощей, мясных продуктов и т.п., Сырники творожные, запеканки, пудинг запеченный, начинки из творога, пироги; Блюда из мяса и мясных продуктов: мясо отварное, тушеное, пловы, блинчики, изделия из рубленого мяса, в т.ч. запеченные; Блюда из птицы, кролика, отварные, тушеные, запеченные изделия из рубленой птицы, пельмени, пироги и т.д.; Гарниры без заправки (рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной, жареный, овощи тушеные); Соусы и заправки для вторых блюд;	0,1	Не допускается в массе продукта (г)
№ п/п	Контролируемый показатель	Группа продукции	Гигиенический норматив (ТР ЕАЭС 040/2016)	Единица измерения
1	Proteus	Блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги	0,1	Не допускается в массе продукта (г)
2	S. aureus	Блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги	1,0	Не допускается в массе продукта (г)
3	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Блюда из рыбы - рыба отварная припущенная, тушеная, жареная, запеченная, блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки с томатным соусом), запеченные изделия, пироги Кулинарные изделия, подвергнутые термической обработке, включая мороженые, - рыба и фаршевые изделия, пасты, паштеты, запеченные, отварные, в заливках и др., а также с мучным компонентом (пирожки, пельмени и др.)	1,0	Не допускается в массе продукта (г)

11.4. Для обеспечения безопасности пищевой продукции при ее изготовлении (производстве) должны поддерживаться следующие процедуры (глава 3, статья 10, ТР ТС 021/2011):

1. «Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции»

2. «Выбор последовательности и поточности тех. процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции»
3. «Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции в программах производственного контроля»
4. «Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении пищевой продукции»
5. «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования»
6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции»
7. «Соблюдение условий хранения пищевой продукции»
8. «Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря»
9. «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены»
10. «Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря»
11. «Ведение и хранение документации на бумажных и электронных носителях»
12. «Прослеживаемость пищевой продукции»

## 12. Информация о производстве.

На пищеблоке МАДОУ «Детский сад №30» г. Тобольска производится готовая продукция для питания детей с 1 до 3 лет и с 3 до 7 лет. Доставка сырья осуществляется транспортом поставщиков.

Процедура 1 – «Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов изготовления пищевой продукции».

Выполнение требований процедуры обеспечено с учетом ассортиментного перечня выпускаемой продукции, технологических карт готовых блюд.

Технологические процессы представлены в Таблице 5.

Таблица 5

Обозначение Технологического процесса	Наименование технологического процесса	Блок-схемы
ТП - 01	Изготовление бутербродов	Блок – схема ТП 01 (Приложение 1)
ТП - 02	Изготовление молочных каш	Блок – схема ТП 02 (Приложение 2)
ТП - 03	Изготовление творожных и яичных блюд	Блок – схема ТП 03 (Приложение 3)
ТП - 04	Изготовление салатов	Блок – схема ТП 04 (Приложение 4)
ТП - 05	Изготовление первых и вторых горячих блюд	Блок – схема ТП 05 (Приложение 5)
ТП - 06	Изготовление гарниров	Блок – схема ТП 06 (Приложение 6)

ТП - 07	Изготовление напитков	Блок – схема ТП 07 (Приложение 7)
ТП - 08	Изготовление хлебобулочных изделий	Блок – схема ТП 08 (Приложение 18)

**13. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**  
Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля (Таблица 6).

Таблица 6

Функции по осуществлению производственного контроля	Должностные лица
<p>Контроль соблюдения безопасных условий труда, противопожарной безопасности, своевременная специальная оценка условий труда, контроль за проведением организации питания.</p> <p>Определение и документирование политики относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях.</p> <p>Подбор группы ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.</p>	<p>Ответственное лицо, назначенное директором</p>
<p>Формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки; внесение изменения в состав рабочей группы в случае необходимости; координация работы группы; обеспечение выполнения согласованного плана; распределение работы и обязанности; обеспечение охвата всей области разработки; представление свободное выражение мнений каждому члену группы; мероприятия во избежание трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями; информирование исполнителей решения группы; представление группы в руководстве организации.</p>	
<p>Организация заседаний группы; регистрация членов группы на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.</p>	
<p>Контроль работы всех производственных цехов пищеблока, выполнение заданий выпуска продукции по количеству и ассортименту, работу служб, обеспечивающих бесперебойную работу технологического оборудования.</p> <p>Контроль выполнения правил ведения технологического процесса, входной контроль качества сырья и материалов, качества готовой продукции.</p>	<p>Повар</p>
<p>Контроль выполнения санитарно-эпидемиологических мероприятий при хранении продукции, соблюдения режимом работы холодильного оборудования на пищеблоке, при погрузке, за санитарной обработкой и санитарным состоянием машин, за обработкой оборотной тары.</p>	<p>Повар, завхоз (комендант), мед. работник</p>
<p>Контроль работы газового оборудования, реконструкция производства и внедрением новой техники, снабжение водой, газом, вывоз мусора, отводом канализации.</p>	<p>Завхоз (комендант)</p>

Контроль технического состояния и бесперебойной и безопасной работой технологического оборудования. Контроль бесперебойного электроснабжения учреждения. Контроль безопасности работы электрооборудования.	
Контроль наличие предварительного медицинского осмотра у поступающих на работу, организует своевременность прохождения в полном объеме медицинских осмотров и профессионально-гигиенической подготовки работников подразделения.	Медицинский работник

Указанные должностные лица:

- Несут ответственность за своевременность и полноту производственного контроля для обеспечения контроля качества и безопасности продукции на всех этапах производства, реализации;
- Осуществляют визуальный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил;
- Осуществляют разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений;
- Контролируют своевременность проведения лабораторного контроля и необходимых замеров.

При выявлении нарушений санитарных правил в учреждении должны быть приняты меры, направленные на устранение выявленных нарушений (корректирующие мероприятия), в том числе:

- Приостановить или полностью прекратить деятельность отдельных цехов, оборудования, транспорта;
- Прекратить использовать в производстве сырье, материалы, не отвечающие установленным требованиям;
- Отстранить от работы лиц, не прошедших своевременно медицинские осмотры, профессионально-гигиеническую подготовку.

#### **14. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

При поступлении на пищеблок в детское образовательное учреждение все работники проходят предварительный медицинский осмотр (ТР ТС 021/2011 Статья 11 п.6; Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020 «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»).

Профессиональной гигиенической подготовке и аттестации подлежат работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи при приеме на работу и далее – ежегодно.

Таблица 7

Подразделение	Должность
Руководитель	Директор
Пищеблок	Повар
	Повар
	Повар
	Кухонный рабочий
	Кухонный рабочий

**15. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию (таблица 8).**

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Таблица 8

№	Перечень возможных аварийных ситуаций	Возможные последствия	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию.
1	Прекращение подачи воды хозяйственно-бытового назначения (авария на водопроводе)	Распространение кишечных инфекций (сотрудники учреждения)	1. Сообщить о случае аварии на водопроводе. 2. Прекращение работы до устранения неполадок.
2	Прекращение подачи электричества (авария на электросетях)	Травмы работающих в неосвещенных помещениях. Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления).	1. Сообщить о случае аварии на электросети 2. Отключение всех электроприборов для предупреждения самопроизвольного включения при подаче электричества.
3	Засор системы канализации	Распространение кишечных инфекций (сотрудники учреждения)	1. Сообщить о случае аварии в канализационной сети 2. Провести дополнительную обработку служебных и бытовых помещений с использованием дезинфицирующего средства. 3. Остановка производств.

4	Прекращение подачи тепла (в холодный период года)	Переохлаждение работающих, увеличение числа простудных заболеваний (сотрудники учреждения)	1. Остановка производства и отправка во внеочередные отпуска всех работников пищеблока за исключением занятых в работах по устранению аварийной ситуации
5	Полотка газоразрядных ламп	Отравление парами ртути (Сотрудники учреждения)	1. Вывести персонал из помещения, где произошла неисправность ламп 2. Провести демеркуризацию помещений. 3. Провести замеры содержания ртути в воздухе рабочей зоны и приступить к работе только при содержании ртути в ВРЗ на уровне или ниже ПДК. 4. Провести утилизацию неисправных ламп в специальной организации.
6	Выявление среди персонала случаев заболевания острыми кишечными инфекциями (ОКИ), пищевыми токсикоинфекциями (ПТИ), гнойничковыми заболеваниями	Сотрудники с ОКИ, ПТИ, лица с гнойничковыми заболеваниями могут создавать угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населению	1. Отстранить от работы лицо с признаками заболевания 2. Направить в ЛПУ

### 16. Внешние соисполнители производственного контроля

В производственном контроле задействованы внешние организации, представленные в Таблице 9

Таблица 9

Наименование организации	Вид взаимодействия
Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тюменской области» в городе Тобольске, Тобольском, Вагайской, Уватском, Яковском районах	Проведение лабораторных испытаний
	Проведение работ по дератизации, дезинсекции, дезинфекции, обследование на заселенность членистоногими и грызунами
ИП Рогов Михаил Владимирович	Транспортирование жидких отходов

ФГУП «Федеральный экологический оператор»	Сбор, транспортирование, обезвреживание, утилизация, размещение отходов I и II класса опасности
ООО «Тюменское экологическое объединение»	Прием твердых коммунальных отходов
АО «Суэнко»	Водоснабжение, прием сточных вод

**17. Выбор последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления в программах производственного контроля.**

Выполнение требований процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций изготовления пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции обеспечено наличием контроля за соблюдением технологического процесса, схемы расположения производственных помещений с расположением оборудования (приложение 8), схем последовательности технологических процессов (приложения 1 - 7), схемы маршрутов движения потоков сырья и готовой продукции, грязной и чистой посуды (приложение 9), инструкции по управлению исключения перекрестных загрязнений (приложение 10).

Выбор контрольных критических точек основан на анализе рисков с учетом вероятности появления опасного фактора.

Объектами производственного контроля являются:

- 1 Сырье, материалы;
- 2 Технологические процессы;
- 3 Готовая продукция;
- 4 Производственные и административные помещения, здания, сооружения;
- 5 Санитарно-гигиеническое состояние инвентаря и оборудования;
- 6 Грызуны и вредители;
- 7 Персонал;
- 8 Отходы производства и потребления;
- 9 Рабочие места;
- 10 Вода;
- 11 Техническое состояние технологического оборудования;
- 12 Средства измерения.

**18. Анализ рисков с учетом вероятности появления опасного фактора.**

Основной целью оценки риска является представление на основе объективных свидетельств информации, необходимой для принятия обоснованного решения относительно способов снижения риска. Метод анализа опасности и критических контрольных точек позволяет построить структуру идентификации опасностей и проверки средств управления во всех частях процесса. Основной целью ХАССП является минимизация

риска путем применения средств управления в процессе производства продукции, а не только при контроле конечной продукции.

Анализ рисков основан с учетом блок – схем (приложения 1-7, 18) технологических процессов приготовления блюд, а также сбора информации об опасностях, которые могут повлиять на качество, безопасность процесса и конечной продукции.

### 18.1.1 Перечень опасных факторов, связанных с персоналом, производственной средой, оборудованием, инвентарем.

Таблица 10

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	Управление опасностью
1.	Персонал	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и тд), в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	Внедрение и поддержание процедуры «Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции» (Приложение 10, раздел 3)
		М	Вирусы, бактерии (загрязнения от заболеваний по причине несоблюдения персоналом личной гигиены, гепатит А, ротавирусы, стафилококк и тд)	
		Х	-	
2.	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, штукатурка, краска, кусочки дерева, продукты износа машин и оборудования, элементы технического оснащения)	Внедрение и поддержание процедур: «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»; «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» (Приложение 10, раздел 2, 4)
		Ф	Попадание посторонних предметов – осколки стекла и тд	
		Ф, М	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	
		М	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований	
3.	Вода	М	Загрязнение продукции при контакте с водой, несоответствие требованиям воды по микробиологическим показателям	Внедрение и поддержание процедуры «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» (Приложение 10, раздел 2)
		Ф	-	
		Х	Загрязнение продукции при контакте с водой, несоответствие требованиям воды по химическим показателям	
4.	Воздух	М	Может быть источником микробного загрязнения, плесеней, дрожжей	Внедрение и поддержание процедур: «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии,
		Ф	-	
		Х	-	

				исключающем загрязнение пищевой продукции»; «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» (Приложение 10, раздел 2, 4)
5.	Оборудование, инвентарь	М	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	Внедрение и поддержание процедур: «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в
		Ф	Попадание посторонних предметов элементов технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода и тд)	порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов»; «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря,
		Х	Попадания по причине нарушения технологии санитарной обработки инвентаря и оборудования моющих и дезинфицирующих средств, смазочные материалы.	используемых в процессе производства (изготовления)пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции»; «Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, десинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» (Приложение 10, раздел 1, 2, 4)

18.1.2 Анализ рисков проведен экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта. Проведена оценка вероятности реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая. Экспертным путем оценена тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое (Таблица 11). Построены границы допустимого риска на качественной диаграмме с координатами: вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий. Если точка лежит на или выше границы – фактор учитывают, если ниже – не учитывают (Рисунок 1).

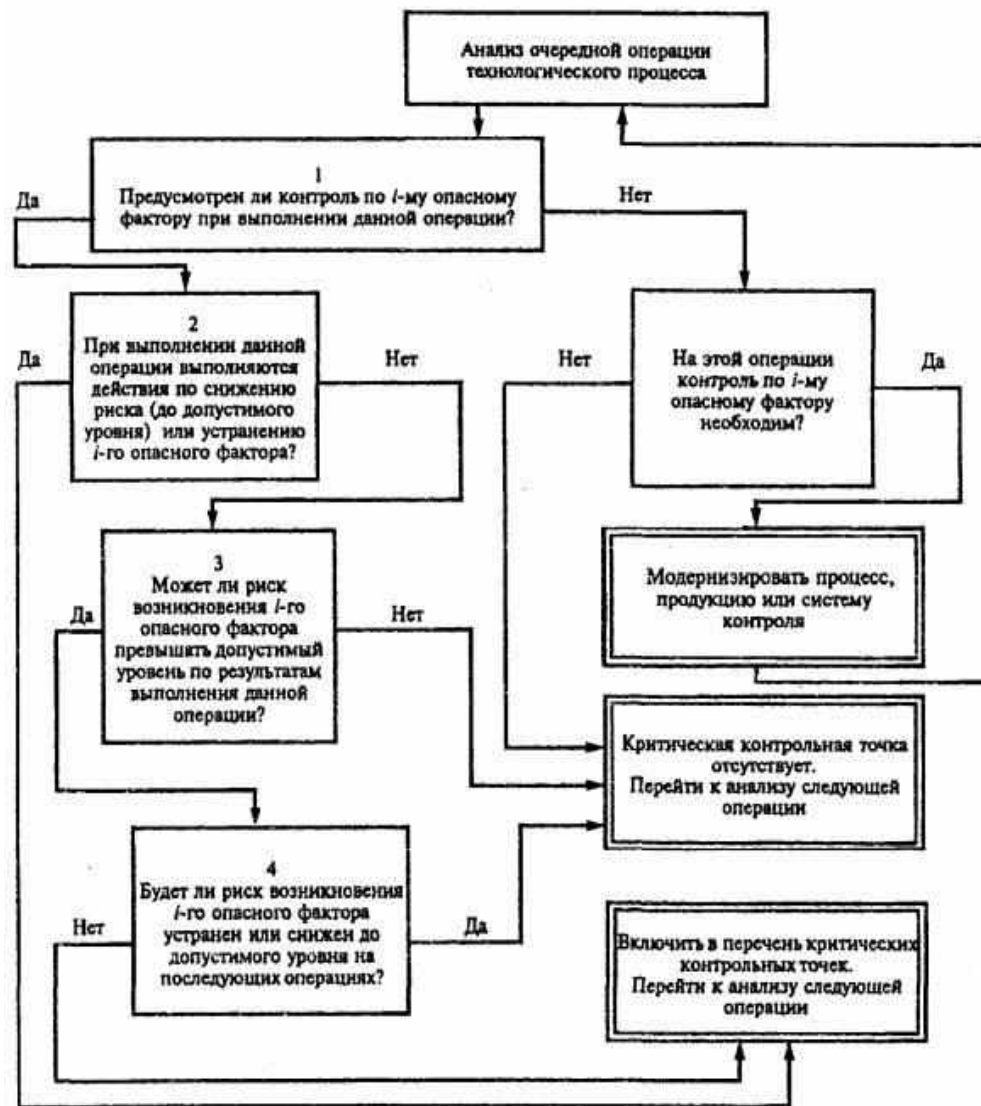
Таблица 11

№ п/п	Наименование фактора	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
Ф	Физический	незначительная	средней тяжести	-
Х	Химический	незначительная	тяжелое	+
М	Микробиологический	значительная	тяжелое	+

Рисунок 1.



18.1.3 Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений».



Перечень предупреждающих действий

Таблица 12

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия	Корректирующие действия
Входной контроль сырья (ККТ 1)	Физический (КТ)	Внешний вид продукции (целостность упаковки), наличие маркировки, товаросопроводительная документация, сведения об подтверждении качества и безопасности.	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствии товаросопроводительной документации, маркировки, истекшими сроками годности, признаками недоброкачества пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Не допускается прием мяса сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. Упаковка сырья должна быть без повреждений, чистая. Отсутствие видимых включений посторонних веществ.	Отказ/возврат продовольственного сырья поставщику. При периодическом поступлении некачественного товара смена поставщика.
	Химический (ККТ 1)	Внешний вид продукции (целостность упаковки, органолептические показатели и тд.), наличие маркировки, товаросопроводительная документация, сведения об подтверждении качества и безопасности.	Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствии товаросопроводительной документации, маркировки, истекшими сроками годности, признаками недоброкачества пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Не допускается прием мяса сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве пищевой продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.	Отказ/возврат продовольственного сырья поставщику. При периодическом поступлении некачественного товара смена поставщика.

	Микробиологически (ККТ 1)	Внешний вид продукции (целостность упаковки, органолептические показатели, признаки недоброкачественности продуктов и тд.), срок годности продуктов, соблюдение температурно-влажностных условий перевозки, наличие маркировки, товаросопроводительная документация, сведения об подтверждении качества и безопасности.	<p>Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствии товаросопроводительной документации, маркировки, истекшими сроками годности, признаками недоброкачественности пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Не допускается прием мяса сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.</p> <p>Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно) вакцинации и иметь 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.</p> <p>Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.</p> <p>Сотрудники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия детского питания.</p>	Отказ/возврат продовольственного сырья поставщику. При периодическом поступлении некачественного товара смена поставщика. Проведение внеочередного инструктажа с работниками по соблюдению правил личной гигиены.
Хранение продукции (ККТ 2)	Физически (КТ)	Внешний вид продукции (целостность упаковки, визуальный осмотр на посторонние вещества и тд), наличие маркировки, товаросопроводительная документация, сведения об	<p>Упаковка сырья должна быть без повреждений, чистая. Отсутствие видимых включений посторонних веществ.</p> <p>Использование прочных подходящих для производства материалов.</p> <p>Проведение регулярных ремонтов вне производственного процесса Закрывать продукты при хранении.</p> <p>Дошкольное учреждение должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p> <p>Своевременный контроль оборудования, очистка вытяжных вентиляционных решеток, шахт вытяжной вентиляции.</p> <p>Помещения должны быть обеспечены системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и</p>	Изъятие продуктов, полуфабрикатов, сырья и её утилизация при подозрении или выявления факта попадания посторонних примесей. Устранение причин попадания посторонних примесей (ремонт оборудования, изъятие из производства инвентаря, посуды, являющихся источниками

		<p>подтверждении качества и безопасности.</p>	<p>другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.  Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.  Использовать для фиксации бумаг только крупные зажимы, и т.п. не использовать скрепки, кнопки и т.п.  По возможности применять инвентарь и оборудование из прочных материалов.  Более хрупкие использовать только на операциях, где нет интенсивного воздействия.  Своевременно удалять инвентарь с трещинами и т.п. повреждениями или износом  Сотрудниками должны соблюдаться правила личной гигиены, в том числе 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; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;  работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;  волосы убирать под колпак или косынку;  В помещениях не должно быть насекомых и грызунов и следов их жизнедеятельности, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.  Конструктивные характеристики емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.  Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и тд.  Не допускается хранение продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия детского питания, разведение дезинфицирующих средств.  Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.  Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 1, 2, 3, 4, 6, 9)</p>	<p>посторонних примесей (деревянные доски, пластиковые предметы).  Проведение внеочередного инструктажа с работниками по соблюдению правил личной гигиены.  Записать в чек-лист</p>
Химический (ККТ 2)	Внешний вид продукции (целостность упаковки, органолептические	<p>Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Использовать только средства, разрешенные к применению.</p>	<p>Изъятия продуктов, сырья, помещение его в отдельно отведенное место идентифицированное</p>	

		<p>показатели и тд.), маркировка, товаросопроводительная документация, сведения об подтверждении качества и безопасности.</p>	<p>Использовать средства по прямому назначению (согласно инструкции).  Применять в соответствующих концентрациях (согласно инструкции) и тщательно споласкивать.  Проводить операции по очистке как можно дальше от работы с пищевыми продуктами.  В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.  Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.  Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.  Для производственного оборудования использовать только пищевые смазки. После применения смазок (в т.ч. других видов технических работ) оборудование необходимо промыть.  Хранить химические вещества отдельно от пищевых складов и кухни.  В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.  Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).  Технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарем, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.  Хранение лекарств в аптечке.  Хранить лампы (как новые, так отработанные) в соответствующих безопасных местах, переносить безопасно, иметь договор на утилизацию.  Контроль параметров технологического процесса.  Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и тд.  Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.</p>	<p>надписью «Использованию не подлежит».  Утилизация при получении результатов наличия химических элементов в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы.  Возврат сырья поставщику.  Устранение причин попадания химических элементов в продукцию.</p>
--	--	---	--	--

			<p>Хранить продукты на стеллажах, подтоварниках или в холодильном оборудовании.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнения (Приложение 10, раздел 3, 4, 6)</p>	
Микробиологически (ККТ 2)	<p>Внешний вид продукции (целостность упаковки, органолептические показатели и тд.), маркировка, товаросопроводительная документация, сведения об подтверждении качества и безопасности.</p>	<p>Помещения для хранения пищевой продукции должны быть оснащены техническими средствами, холодильным, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения продукции.</p> <p>Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.</p> <p>Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.</p> <p>Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование.</p> <p>Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.</p> <p>Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.</p> <p>При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения, сроки годности.</p> <p>Хранить продукты на стеллажах, подтоварниках или в холодильном оборудовании.</p> <p>Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.</p> <p>Продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.</p> <p>Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Должен быть соблюден принцип «Товарного соседства». Не допускается совместное хранение охлажденных и замороженных продуктов. При совместном</p>	<p>Утилизация продукции при истечении сроков годности, признаками недоброкачества, при хранении с нарушением режимов хранения (скоропортящаяся продукция), при получении результатов микробиологического обсеменения в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы. Изъятия сырья при несоответствующих органолептических показателях или получении результатов микробиологического обсеменения его в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы, помещение его в отдельно отведенное место, идентифицированное надписью «Использованию не подлежит». Возврат сырья с несоответствующими органолептическими,</p>	

		<p>их соседстве замороженные продукты будут подтаивать, а охлажденные – замерзать. Не допускается совместное хранение сухих и влажных продуктов. Сухие продукты впитывают влагу, что может вызвать их микробиологическую порчу, а влажные начнут усыхать. Не допускается совместное соседство продуктов, которые отдают аромат (к таким относятся мясо, рыба, зелень) и продуктов, которые аромат впитывают (например, сливочное масло). Не допускается хранение сырых изделий вместе с готовыми. Продукты, относящиеся к разным категориям должны храниться отдельно. Запасы продуктов необходимо распределять по следующим категориям: мясо, рыба, гастрономия, овощи, фрукты. Хранение продуктов нужно выполнять в заводской таре. Если заводская упаковка была повреждена во время транспортировки, то ее нужно заменить. На новую упаковку необходимо нанести маркировку, где указать срок годности и дату изготовления. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.</p> <p>Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно) вакцинации и иметь 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.</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением и обращением пищевой продукции.</p> <p>Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.</p> <p>Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.</p>	<p>микробиологическими показателями поставщику.</p> <p>Устранение причин попадания в продукцию или роста патогенной флоры (санитарная обработка, регулировка, ремонт холодильных установок, соблюдения товарного соседства, качественная санитарная обработка помещений, инвентаря, посуды, отстранение работников с признаками инфекционных заболеваний).</p> <p>Проверка средств измерений, наладка оборудования.</p> <p>Изоляция несоответствующей продукции.</p>
--	--	---	--

			<p>Сотрудники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия детского питания.</p> <p>Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (в том числе соблюдение правил личной гигиены сотрудниками, входного контроля поступающего сырья (Приложение 10, раздел 2, 3, 4, 6, 9)</p>	
Изготовление готового блюда (ККТ 3)	Физический (КТ)	Внешний вид сырья, полуфабрикатов, готовой продукции (наличие/отсутствие посторонних предметов)	<p>Использование прочных подходящих для производства материалов.</p> <p>Проведение регулярных ремонтов вне производственного процесса.</p> <p>Дошкольное учреждение должно быть оборудовано исправными системами вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p> <p>Своевременный контроль оборудования, очистка вытяжных вентиляционных решеток, шахт вытяжной вентиляции.</p> <p>Помещения должны быть обеспечены системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.</p> <p>Осветительные приборы должны иметь пылевлагонепроницаемую конструкцию, регулярно контролироваться.</p> <p>Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p> <p>Содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции.</p> <p>Применять инвентарь и оборудование из прочных материалов. Своевременно удалять инвентарь с трещинами и т.п. повреждениями или износом.</p> <p>Сотрудниками должны соблюдаться правила личной гигиены, в том числе 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; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.</p> <p>В помещениях не должно быть насекомых и грызунов и следов их жизнедеятельности, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация.</p>	<p>Изъятие продуктов, полуфабрикатов, сырья и её утилизация при подозрении или выявления факта попадания посторонних примесей.</p> <p>Устранение причин попадания посторонних примесей (ремонт оборудования, изъятие из производства инвентаря, посуды, являющихся источниками посторонних примесей (деревянные доски, пластиковые предметы).</p> <p>Проведение внеочередного инструктажа с работниками по соблюдению правил личной гигиены.</p> <p>Записать в чек-лист</p>

		<p>Конструктивные характеристики емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.</p> <p>Контроль параметров технологического процесса.</p> <p>Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и тд.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.</p> <p>Содержания производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 1, 2, 3, 4, 7, 9)</p>	
Химический (ККТ 3)	Внешний вид сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	<p>Дошкольное учреждение должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p> <p>Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Использовать только средства, разрешенные к применению.</p> <p>Использовать средства по прямому назначению (согласно инструкции).</p> <p>Применять в соответствующих концентрациях (согласно инструкции) и тщательно споласкивать.</p> <p>Проводить операции по очистке как можно дальше от работы с пищевыми продуктами.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.</p> <p>Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.</p> <p>Для производственного оборудования использовать только пищевые смазки. После применения смазок (в т.ч. других видов технических работ) оборудование необходимо промыть</p> <p>Хранить химические вещества отдельно от пищевых складов и кухни.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и</p>	<p>Изъятия сырья, помещение его в отдельно отведенное место идентифицированное надписью «Использованию не подлежит».</p> <p>Утилизация, как сырья, так и готовой продукции при получении результатов наличия химических элементов в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы.</p> <p>Возврат сырья поставщику.</p> <p>Устранение причин попадания химических элементов в продукцию общественного питания.</p>

			<p>материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).</p> <p>Технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарем, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p> <p>Хранение лекарств в аптечке.</p> <p>Хранить лампы (как новые, так отработанные) в соответствующих безопасных местах, переносить безопасно, иметь договор на утилизацию.</p> <p>Контроль параметров технологического процесса.</p> <p>Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и др.</p> <p>Содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключениями загрязнений (Приложение 10, раздел 1, 2, 4, 7)</p>	
Микробиологически (ККТ 3)	Внешний вид сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, органолептические показатели.	<p>Приготовление продукции должно осуществляться строго в соответствии с технологическими картами, с соблюдением поточности технологических процессов.</p> <p>Дошкольное учреждение должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.</p> <p>Процессы движения продукции между участками, а также внутри участка (между столами) должны строиться в направлении от сырого (потенциально зараженном) к готовому («чистому»). Непосредственный контакт приготовленных продуктов и потенциально опасного сырья, а также отходов, должен исключаться.</p> <p>Обработка яиц должна проводиться в соответствии с инструкцией в отведенном месте мясорыбного цеха, с использованием выделенных промаркированных емкостей.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.</p> <p>Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).</p> <p>Сотрудники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены, оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и</p>	<p>Утилизация продукции при истечении сроков годности, признаками недоброкачества, при нарушении режимов хранения (скоропортящаяся продукция), при получении результатов микробиологического обсеменения в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы. Изъятия сырья при несоответствующих органолептических</p>	

		<p>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.</p> <p>Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно) вакцинации и иметь 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.</p> <p>Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.</p> <p>Сотрудники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия детского питания.</p> <p>Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.</p> <p>Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.</p> <p>Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.</p> <p>Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.</p> <p>Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений. Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости. Конструктивные характеристики емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки.</p>	<p>показателях или получении результатов микробиологического обсеменения его в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы, помещенное в специально отведенное место, идентифицированное надписью «Использованию не подлежит».</p> <p>Возврат сырья с несоответствующими органолептическими, микробиологическими показателями поставщику.</p> <p>Устранение причин попадания в продукцию или роста патогенной флоры (санитарная обработка, регулировка, ремонт холодильных установок, соблюдения товарного соседства, качественная санитарная обработка помещений, инвентаря, посуды, отстранение работников с признаками инфекционных заболеваний).</p> <p>Проверка средств измерений, наладка оборудования.</p> <p>Изоляция несоответствующей продукции.</p>
--	--	--	--

			<p>Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.</p> <p>Контроль параметров технологического процесса.</p> <p>Термическая обработка.</p> <p>Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и тд.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Содержания производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 2, 3, 4, 7, 9)</p>	<p>Повторная термическая обработка, глубокая переработка (при такой возможности, предусмотренной нормативной документацией).</p>
<p>Приемосдаточный контроль (бракераж) (ККТ 4)</p>	<p>Физически й КТ</p>	<p>Внешний вид готовой продукции (наличие/отсутствие посторонних предметов)</p>	<p>Организация бракеражной комиссии и контроль блюд перед выдачей детям с записью в журнале.</p> <p>Использование прочных подходящих для производства материалов.</p> <p>Проведение регулярных ремонтов вне производственного процесса.</p> <p>Своевременный контроль оборудования, очистка вытяжных вентиляционных решеток, шахт вытяжной вентиляции.</p> <p>Помещения должны быть обеспечены системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.</p> <p>Использовать для фиксации бумаг только крупные зажимы, и т.п. не использовать скрепки, кнопки и т.п.</p> <p>Содержания производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции.</p> <p>Применять инвентарь и оборудование из прочных материалов. Своевременно удалять инвентарь с трещинами и т.п. повреждениями или износом</p> <p>Сотрудниками должны соблюдаться правила личной гигиены, в том числе 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; при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.</p> <p>В помещениях не должно быть насекомых и грызунов и следов их жизнедеятельности, а также не должны содержаться синантропные птицы и</p>	<p>Изъятие продуктов, полуфабрикатов, сырья и её утилизация при подозрении или выявления факта попадания посторонних примесей.</p> <p>Устранение причин попадания посторонних примесей (ремонт оборудования, изъятие из производства инвентаря, посуды, являющихся источниками посторонних примесей (деревянные доски, пластиковые предметы).</p> <p>Проведение внеочередного инструктажа с работниками по соблюдению правил личной гигиены.</p> <p>Записать в чек-лист</p>

			<p>животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится дезинсекция и дератизация. Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и тд. Использование ртутных термометров не допускается.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 1, 2, 3, 4, 8, 9)</p>	
Химический (ККТ 4)	Внешний вид готовой продукции	<p>Организация бракеражной комиссии и контроль блюд перед выдачей детям с записью в журнале. Моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Использовать только средства, разрешенные к применению. Использовать средства по прямому назначению (согласно инструкции). Применять в соответствующих концентрациях (согласно инструкции) и тщательно споласкивать. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств. Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля. В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). Технологическое, холодильное, моечное оборудование, инвентарем, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией. Не допускается использование столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Хранение лекарств в аптечке.</p>	<p>Изъятия сырья, помещение его в отдельно отведенное место идентифицированное надписью «Использованию не подлежит». Утилизация, как сырья, так и готовой продукции при получении результатов наличия химических элементов в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы. Возврат сырья поставщику. Устранение причин попадания химических элементов в продукцию общественного питания.</p>	

			<p>Хранить лампы (как новые, так отработанные) в соответствующих безопасных местах, переносить безопасно, иметь договор на утилизацию.</p> <p>Контроль параметров технологического процесса.</p> <p>Мытье и профилактическая дезинфекция посуды, инвентаря, с соблюдением правил.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 2, 4, 8)</p>	
Микробиологически (ККТ 4)	Внешний вид готовой продукции	<p>Перед выдачей готовых блюд детям бракеражной комиссией проводится оценка блюд с записью в журнале.</p> <p>Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.</p> <p>Не допускается реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.</p> <p>В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.</p> <p>Для обеззараживания воздуха на раздаче используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.</p> <p>В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.</p> <p>Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно в производственных цехах (зонах, участках).</p> <p>Сотрудники пищеблока должны соблюдать правила личной гигиены, 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.</p> <p>Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно) вакцинации и иметь 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.</p>	<p>Утилизация продукции при истечении сроков годности, признаками недоброкачества, при хранении с нарушением режимов хранения (скоропортящаяся продукция), при получении результатов микробиологического обсеменения в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы. Изъятия сырья при несоответствующих органолептических показателях или получении результатов микробиологического обсеменения его в количестве, превышающем допустимые в нормативной документации пределы, помещение его в отдельно отведенное место, идентифицированное надписью «Использованию не</p>	

		<p>Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.</p> <p>Сотрудники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия детского питания.</p> <p>Использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.</p> <p>Мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах. 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.</p> <p>Уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом функционирования Организации;</p> <p>Ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей.</p> <p>Генеральную уборку – не реже одного раза в месяц.</p> <p>Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.</p> <p>Термическая обработка должна быть достаточная.</p> <p>Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук в соответствии с правилами.</p> <p>Соблюдение инструкции по управлению исключения загрязнений (Приложение 10, раздел 2, 3, 4, 8, 9)</p>	<p>подлежит».</p> <p>Возврат сырья с несоответствующими органолептическими, микробиологическими показателями поставщику.</p> <p>Устранение причин попадания в продукцию или роста патогенной флоры (санитарная обработка, регулировка, ремонт холодильных установок, соблюдения товарного соседства, качественная санитарная обработка помещений, инвентаря, посуды, отстранение работников с признаками инфекционных заболеваний).</p> <p>Проверка средств измерений, наладка оборудования.</p> <p>Изоляция несоответствующей продукции.</p> <p>При выявлении бракеражной комиссией нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.</p> <p>Приостановка выдачи продукции и блюд при поступлении жалоб на несоответствующие органолептические характеристики</p>
--	--	--	--

									продукции до проведения экспертизы качества выдаваемой продукции. <b>Повторная термическая обработка, глубокая переработка (при такой возможности, предусмотренной нормативной документацией).</b>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

**19. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, используемыми при производстве пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля.**

Документирование процедуры подразумевает определение объектов контроля: поступающее сырье, вода, технологические процессы, готовая продукция, производственные помещения, дезинфицирующие средства, оборудование, средства измерения, персонал, отходы производства и потребления.

План мероприятий по производственному контролю

Таблица 13

Наименование операции	Точка контроля	Контролируемые показатели	Предельно допустимые нормы	Наименование НД в которой регламентированы ПДН, методы контроля	Участок места и методы отбора пробы	Периодичность контроля	Процедура (метод) мониторинга	Ответственный исполнитель	Формы регистрации результатов
Входной контроль основного сырья	ККТ 1	Контроль сопроводительных документов	Соответствие поступившего сырья наименованию, указанному в сопроводительной документации и маркировке	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС	Загрузочная	Каждая партия	Визуально Приложение 10, раздел 5	Повар (шеф-повар)	Журнал поступающего сырья, Приходная накладная, Акт на несоответствующее сырье.

			на упаковке. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям ТР ТС	005/2011 ТР ЕАЭС 040/2016 ТР ЕАЭС 044/2017					
		Внешний вид, контроль маркировки, упаковки	В соответствии с нормативной документацией на продукцию	НД на сырье, продукцию	Загрузочная	При поступлен ии	Визуально, Приложение 10, раздел 5	Повар (шеф- повар)	Журнал поступающего сырья
		Сроки годности	В соответствии с нормативной документацией на продукцию, согласно маркировке	НД на сырье, продукцию	Загрузочная	Весь срок хранения	Визуально	Повар (шеф- повар)	Журнал поступающего сырья
		Условия хранения	В холодильных камерах от 0 до +6 °С. В морозильных камерах от - 18 °С до - 20 °С.	НД на сырье, продукцию	Холодильны е камеры  Морозильн ые камеры	Два раза в день	Датчики температуры (контрольные термометры)	Повар (шеф- повар)	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
		Санитарно- химические показатели	Содержание йода	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20	Соль	1 раз в год	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник	Протоколы лабораторных испытаний
Контроль качества воды	ККТ 1	Е. coli (КОЕ/100 см3)  ОКБ (КОЕ/100 см3)  ОМЧ (КОЕ/ см3)  Энтерококк и (КОЕ/100 мл)	Отсутствуют  Отсутствуют  Не более 50  Отсутствуют	СанПиН 1.2.3685- 21	Вода питьевая водопровод ная (система централизов анного питьевого водоснабже ния)	2 раза в год	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник  Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний

		Запах (баллы) Привкус (баллы) Цветность (градусы) Мутность (мг/дм3)	Не более 2 Не более 2 20 1,5						
		Железо (мг/дм3) марганец (мг/дм3)	не более 0,3 не более 0,1						
Контроль дополнительных материалов в (Дезинфицирующие, моющие средства)	КТ	Контроль сопроводительной документации	Наименование поступивших материалов наименованию, указанному в сопроводительной документации. Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям	Технический регламент ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»	Участок приема	Каждая закупаемая партия		Повар (шеф-повар)	
		Контроль сроков годности	Согласно маркировке	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20	Участок приема	В течении всего срока хранения	Визуально	Повар (шеф-повар)	
		Контроль условий хранения	Согласно маркировке	Инструкция по применению	Склад	В течении всего срока хранения	Визуально	Повар (шеф-повар)	

				дезинфицирующего вещества					
		Контроль действующего вещества в рабочем растворе	Инструкция по применению дезинфицирующего вещества	Инструкция по применению дезинфицирующего вещества	Помещение для разведения дезинфицирующих средств	1 раз в год и при смене дезинфицирующего средства	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
Техническое состояние технологического оборудования	КТ	Планово-предупредительные, ремонт	Рабочее состояние оборудования	В соответствии с паспортом или иной документации на оборудование	Пищеблок	В соответствии с графиком	Приложение 10, раздел 1	Завхоз	Журналы технического обслуживания оборудования; План-график планово-предупредительных работ по техническому обслуживанию оборудования
Метрологическое обеспечение средств измерений	Поверка средств измерений	Поверка средств измерений	Рабочее состояние средств измерений	ФЗ от 26.06.2008 N 102-ФЗ «О Единстве средств измерений»	Термометры, гигрометры, бактерицидные лампы, стерилизаторы и тд.	В соответствии с графиком	Паспорт на средство измерение	Завхоз	График поверки средств измерений на текущий год, свидетельство о поверке
Контроль параметров производственной среды	КТ показатели параметров микроклимата	Температура воздуха;  Относительная влажность воздуха	Холодный период года (16,0-24,0°C) Теплый период года (17,0-28,0°C)  15-75%	СанПиН 1.2.3685-21	Рабочие места	2 раз в год две точки	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
	КТ уровни	Освещенность рабочих	200 Лк	СанПиН 1.2.3685-	Рабочие места	При вводе в	В соответствии с областью	Медицинский работник	Протоколы лабораторных

	искусственно освещенности	мест		21		эксплуатацию, при замене оборудования, при специальной оценке условий труда	аккредитации лаборатории	Аккредитованная лаборатория	испытаний
	КТ уровней шума от оборудования	Уровень шума на рабочих местах	80 дБ	СанПиН 1.2.3685-21	Рабочие места (1 точка)	При вводе в эксплуатацию, при замене оборудования, при специальной оценке условий труда	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
Контроль за санитарным состоянием помещений	КТ	Визуальный осмотр	Визуальный осмотр качества проведения уборки	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 СП 2.4.3648-20	Все помещения пищеблока дошкольного учреждения	Ежедневно и 1 раз в неделю после генеральной уборки	Визуально	Повар (шеф-повар)	Журнал проведения Генеральных уборок, журнал санитарного состояния помещений
Оценка качества санитарной обработки оборудования	КТ	Визуальный осмотр	Визуальный осмотр на предмет качества санитарной обработки технологического и холодильного оборудования, инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20 СП 2.4.3648-20	технологическое и холодильное оборудование, инвентарь	Ежедневно, после каждой санитарной обработки оборудования	Визуально	Повар (шеф-повар)	График проведения уборок

	ККТ 3	Смывы на бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	не допускается	СанПиН 3.3686-21	Смывы на <u>пищевом</u> с рук сотрудников, оборудования, инвентаря в горячем цехе, холодном цехе	4 раза в год по 10 смывов	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник  Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
	ККТ 3	Смывы на сальмонеллы	не допускается	СанПиН 3.3686-21	Смывы на <u>пищевом</u> с оборудования, инвентаря в мясорыбном цехе	5 смывов	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник  Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
	ККТ 2, 3	Смывы на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	не допускается	СанПиН 3.3686-21	Смывы на <u>пищевом</u> : с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала; в <u>групповой</u> с посуды, клеенок, скатертей, столов	10 смывов	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник  Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний

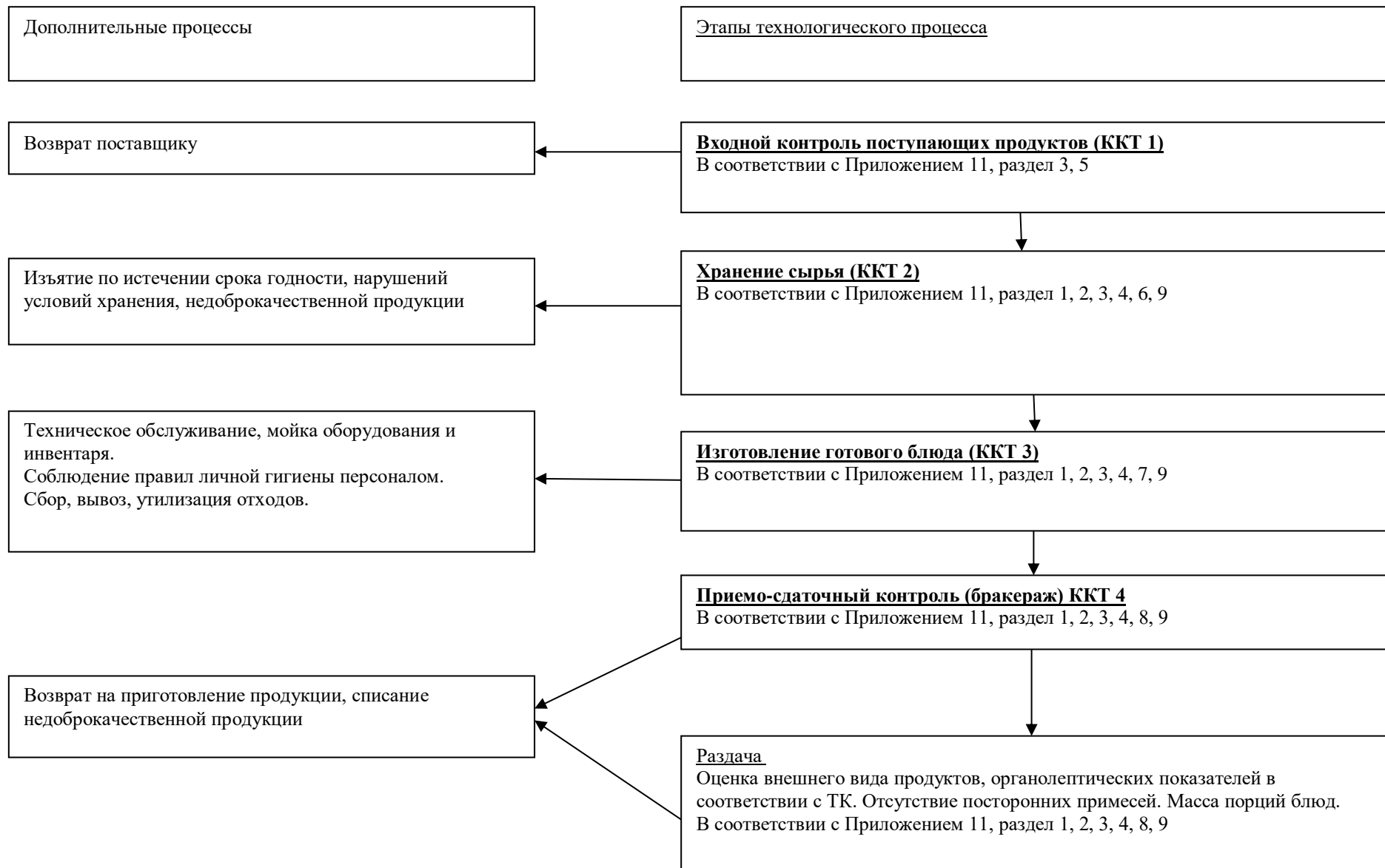
					смывы с овощей, зелени	объединенная проба из 3-х точек от партии – 1 раз в год			
	ККТ 2	Смывы на иерсинии	не допускается	СанПиН 3.3686-21	Смывы на пищеблоке с оборудования, инвентаря, стеллажей, полок овощного цеха, склада	5 смывов 1 раз в год	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
Контроль за качеством и безопасностью выпускаемой готовой продукции	ККТ 4	Органолептические показатели	Внешний вид, запах, консистенция, цвет, вкус.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТК	Приемосдаточный контроль (бракераж)	Ежедневно, каждая партия блюд	В соответствии с технологической картой	Бракеражная комиссия по приказу	Журнал бракеража готовых блюд
		Физико-химические показатели	Достаточность термической обработки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Вторые горячие блюда	1 раз в год	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
			Калорийность	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Завтрак или обед	1 раз в год	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний
	Микробиологические показатели	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	TP 021/2011 TP EAЭС 044/2017	Listeria monocytogenes бактерии рода Yersinia КМАФАнМ	Салаты, первые, вторые горячие блюда, гарниры, хлебобулочные изделия, напитки	4 раза в год по 2 блюда	В соответствии с областью аккредитации лаборатории	Медицинский работник Аккредитованная лаборатория	Протоколы лабораторных испытаний

			БГКП						
			E.coli						
			S.aureus						
			бактерии рода Proteus						
			Сульфитредуцирующие клостридии						
			Плесени						
			Дрожжи						
Контроль соблюдения личной гигиены	Медицинские осмотры	Медицинские осмотры	Не допускается до работы без медицинского допуска до работы, отметки о профилактических прививках	ТР ТС 021/2011; Приказ Минтруда России N 988н, Минздрава России N 1420н от 31.12.2020, Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 года N 1122н	Проверка личных медицинских книжек	При приеме на работу и далее с периодичностью 1 раз в год	Проверяется своевременность прохождения сотрудниками медицинского осмотра, профилактических прививок	Медицинский работник	Личные медицинские книжки сотрудников
	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	Не допускается до работы без своевременного прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала	СП 2.4.3648-20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ от 29 июня 2000 года N 229			Проверяется своевременность прохождения сотрудниками профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Медицинский работник	Личные медицинские книжки сотрудников
	Соблюдение правил личной гигиены	Наличие спецодежды, Отсутствие мелких предметов и	Не допускается до работы при несоблюдении правил личной гигиены	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 10	До начала работы, в процессе работы	Ежедневно до начала работы	Визуальный контроль	Медицинский работник, повар	Лист ознакомления с приложением 11

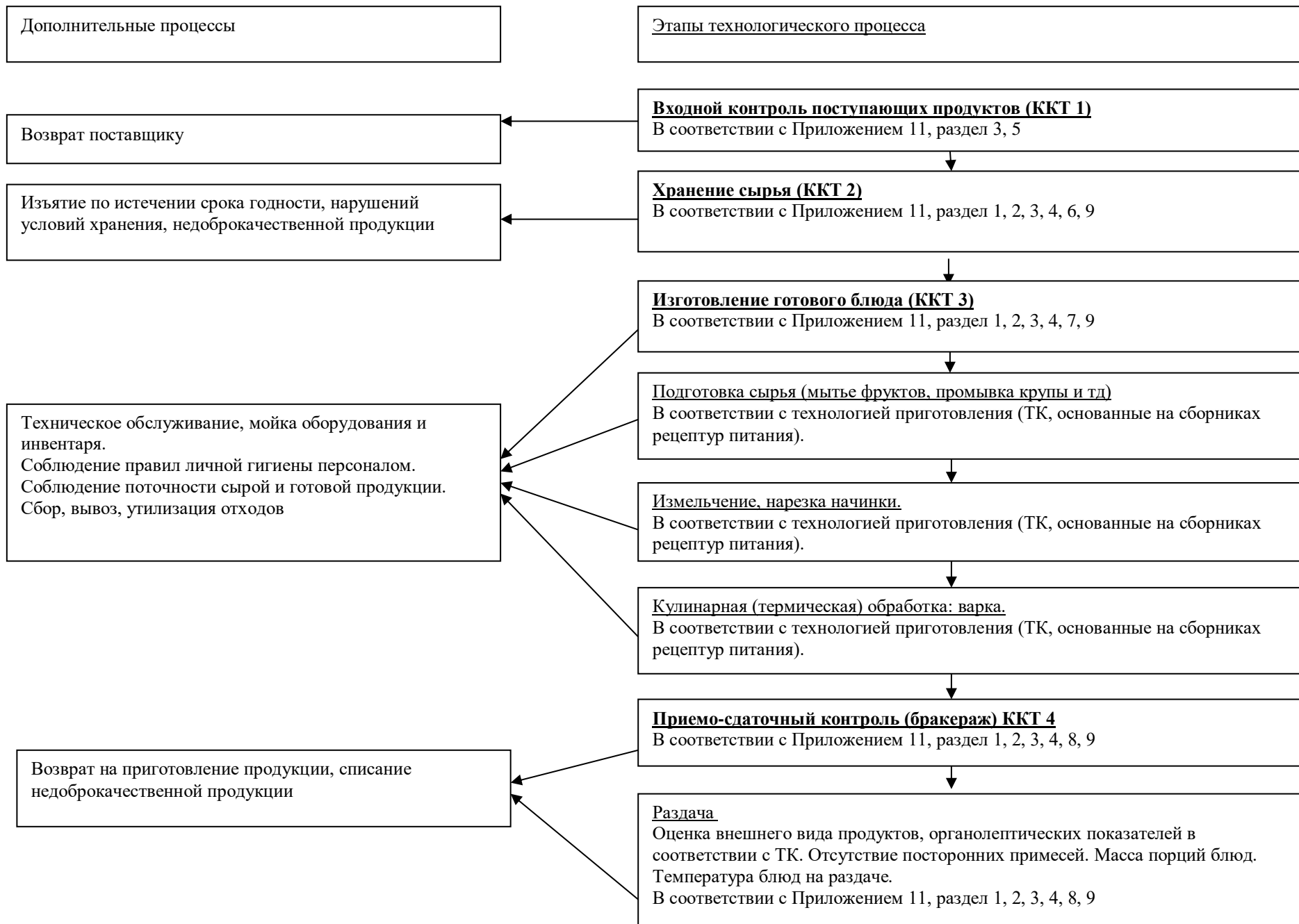
		тд.		раздел 3					
	Контроль состояния здоровья работников	Отсутствие инфекционных заболеваний, катаральных явлений и тд.	Не допускается до работы при наличии инфекционных и гнойниковых заболеваний	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приложение 10 раздел 3	До начала работы	Ежедневно	Осмотр на предмет наличия гнойничковых и простудных заболеваний, опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний. Контроль соблюдения правил личной гигиены.	Медицинский работник	Гигиенический журнал (Приложение N 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Управление отходами производства	Производственные отходы	Идентифицированность бачков. Своевременный вывоз		СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приложение 10 раздел 9	Емкости и общий контейнер для производственных отходов	Ежедневно	Визуальный осмотр наполнения емкостей	Повар (шеф-повар)	Договор на вывоз мусора со спецификацией организацией
	Твердые бытовые отходы			СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приложение 10 раздел 9	Площадки для мусора	Ежедневно	Визуальный осмотр наполнения емкостей	Повар (шеф-повар)	Договор на вывоз мусора со спецификацией организацией
	Санитарное состояние площадки для мусора, канализационных люков, трапов			СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, приложение 10 раздел 9	Площадки для мусора	Ежедневно	Визуальный осмотр	Повар (шеф-повар), завхоз	

	Отходы класса Г	Новые и отработанные ртутьсодержащие лампы	Неисправные и перегоревшие люминесцентные лампы хранятся в отдельном помещении (месте) и направляются на утилизацию в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.	СП 2.4.3648-20	Осветительные приборы в помещениях	Ежедневно	Визуальный осмотр	Завхоз	Договор на проведение работ по сбору, транспортировке, обработке, обезвреживанию ртутьсодержащих отходов
--	-----------------	--	--	----------------	------------------------------------	-----------	-------------------	--------	--

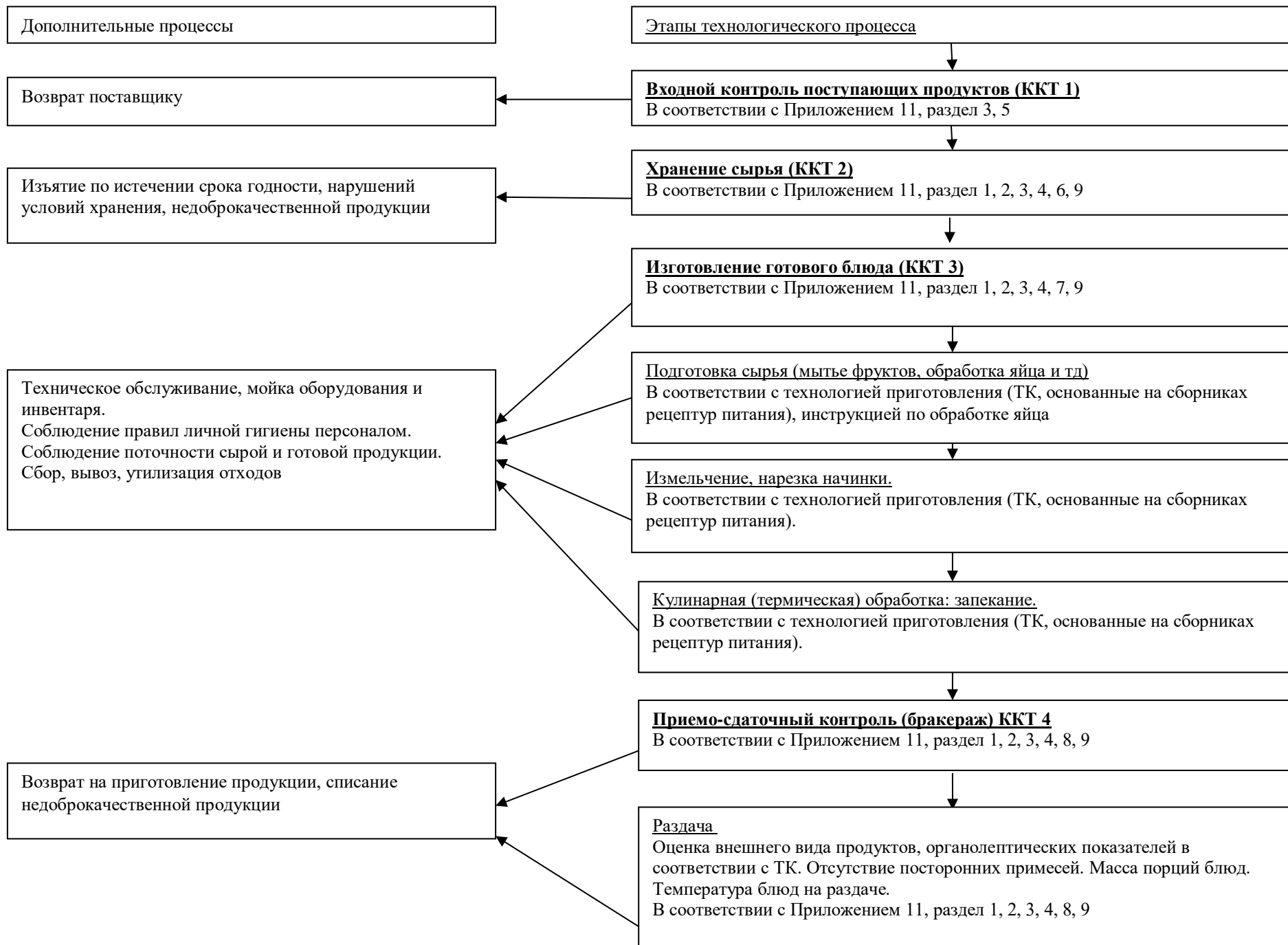
## Приложение 1 Блок – схема ТП 01 «Изготовление бутербродов»



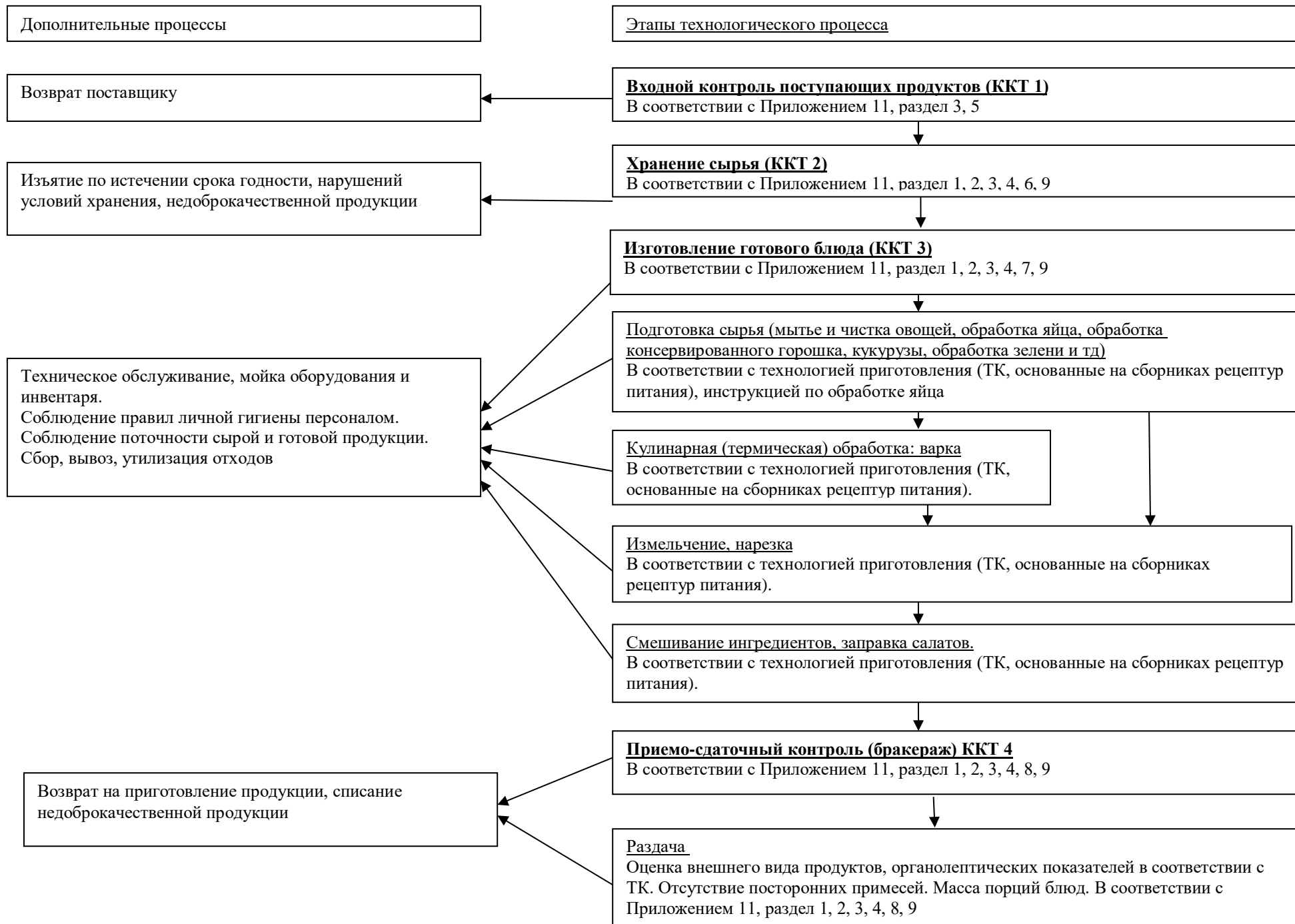
## Приложение 2 Блок – схема ТП 02 «Изготовление молочных каш»



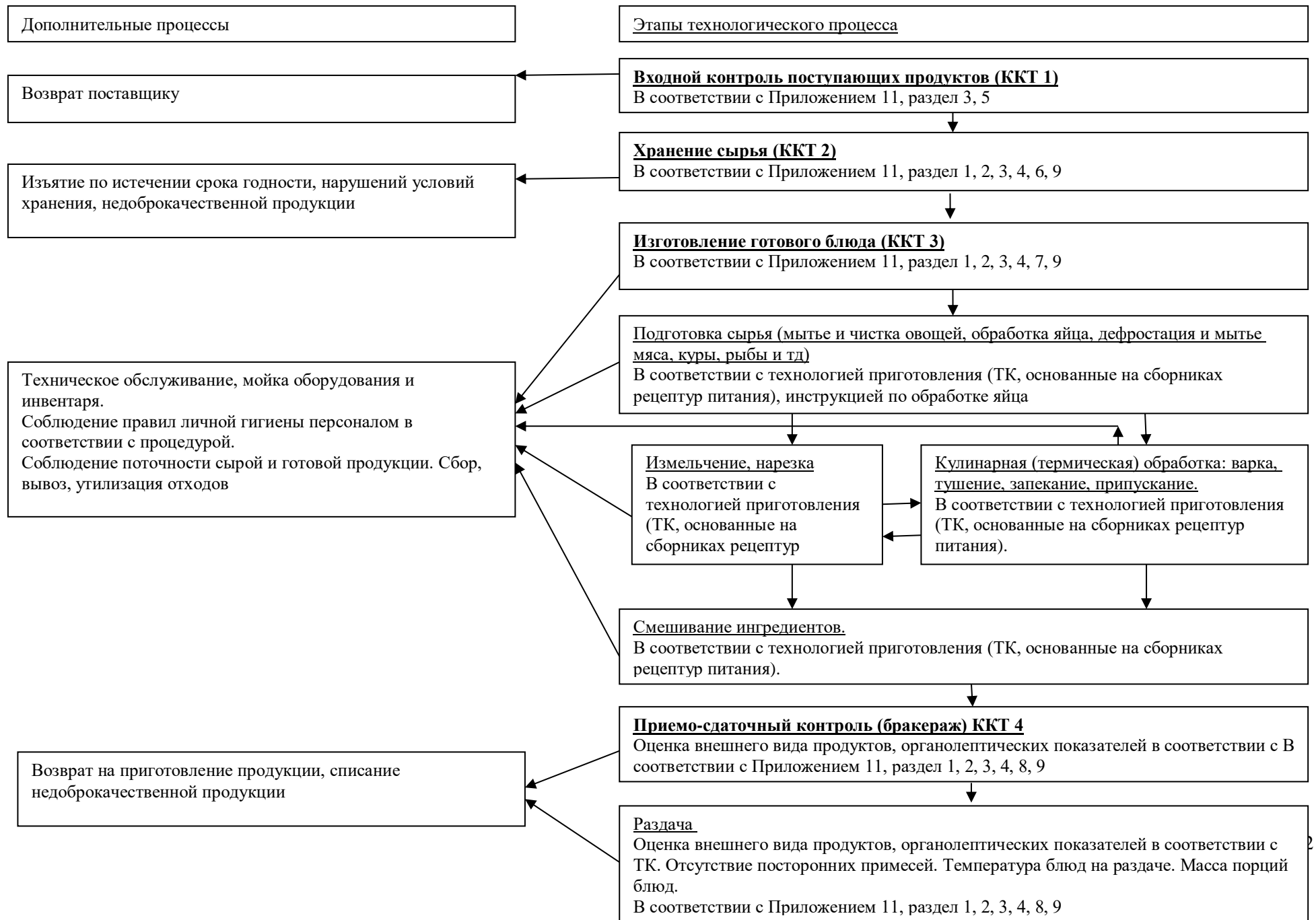
### Приложение 3 Блок – схема ТП 03 «Изготовление творожных и яичных блюд»



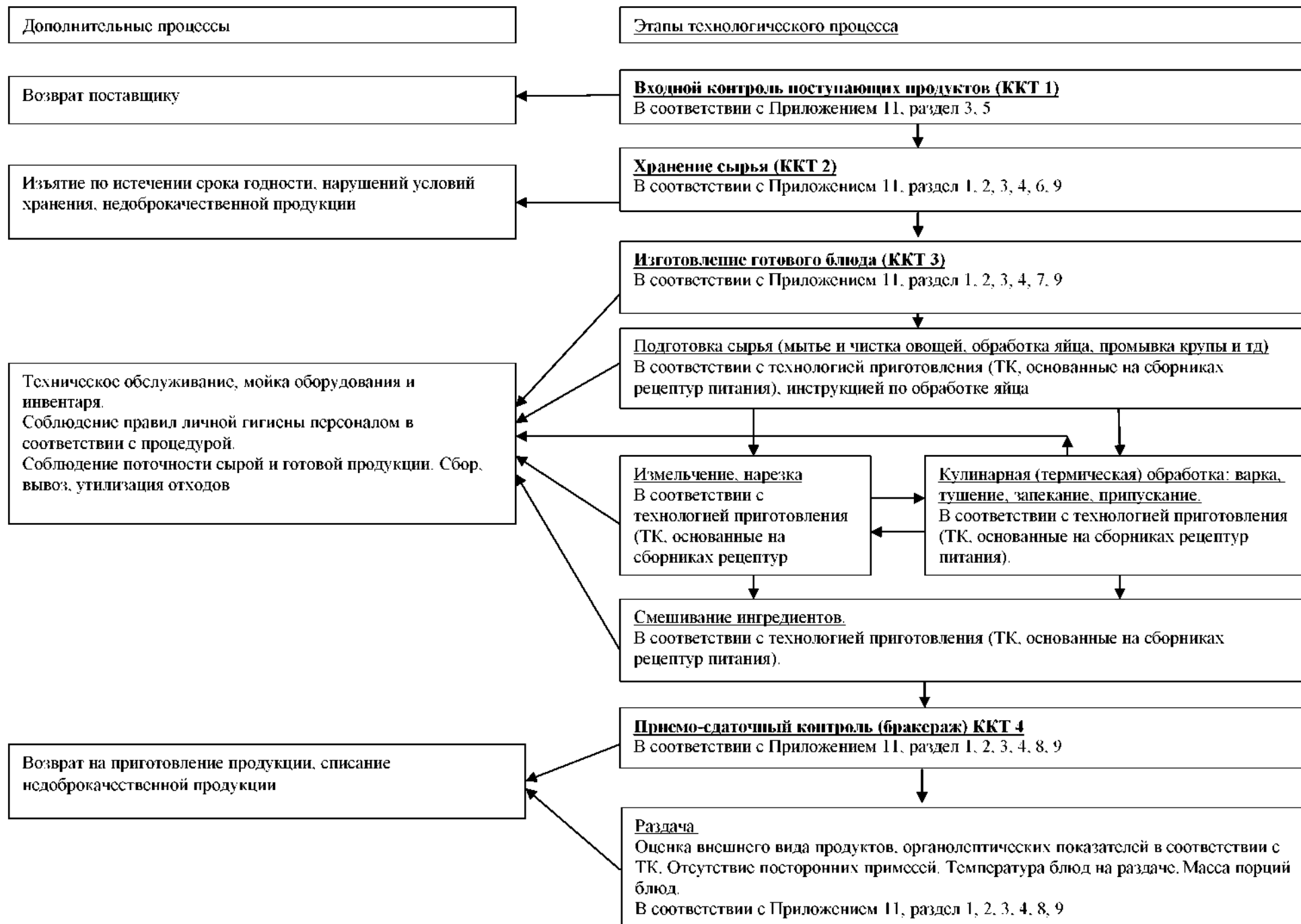
**Приложение 4 Блок – схема ТП 04 «Изготовление салатов»**



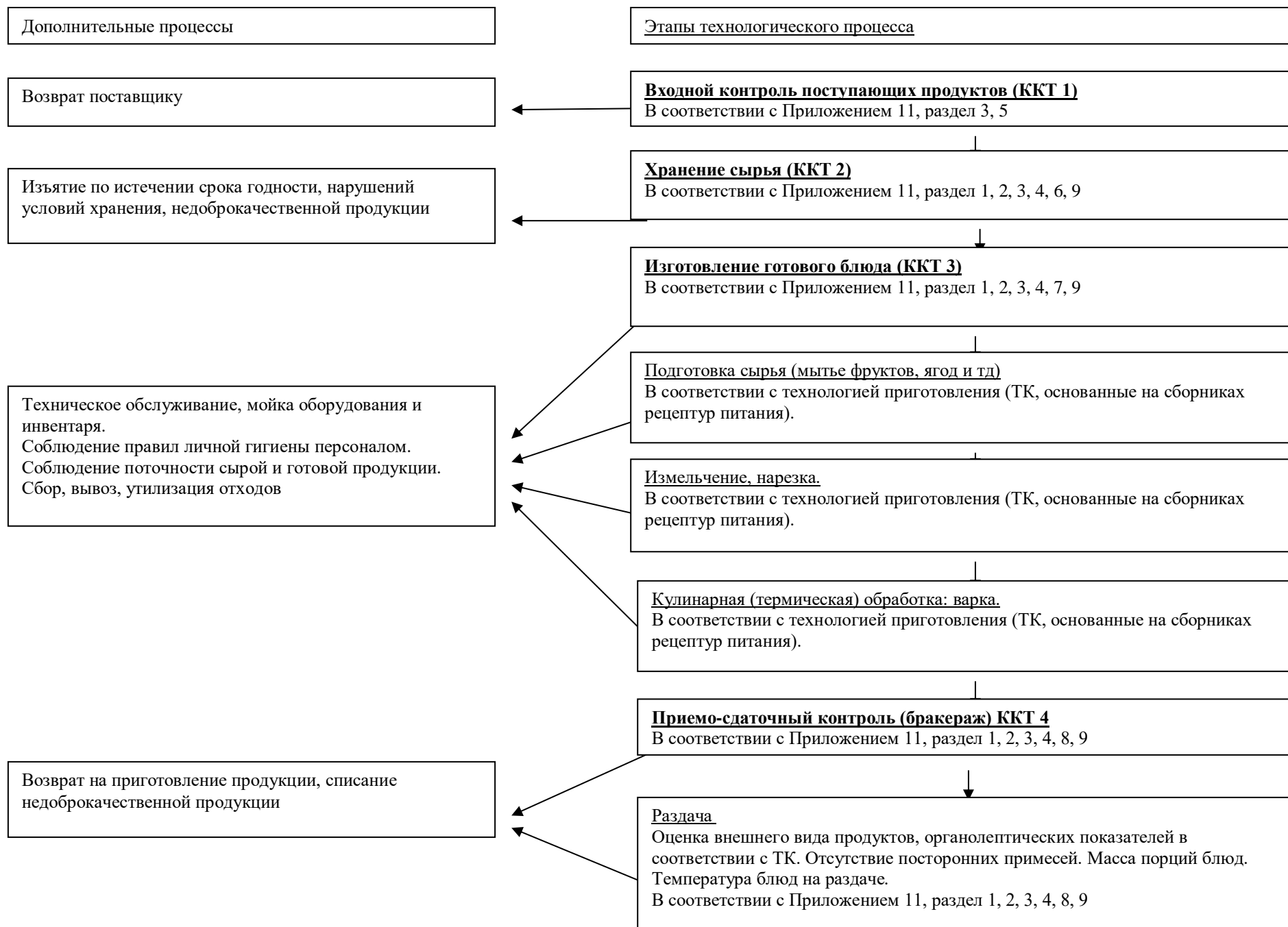
**Приложение 5 Блок – схема ТП 05 «Изготовление первых и вторых горячих блюд»**



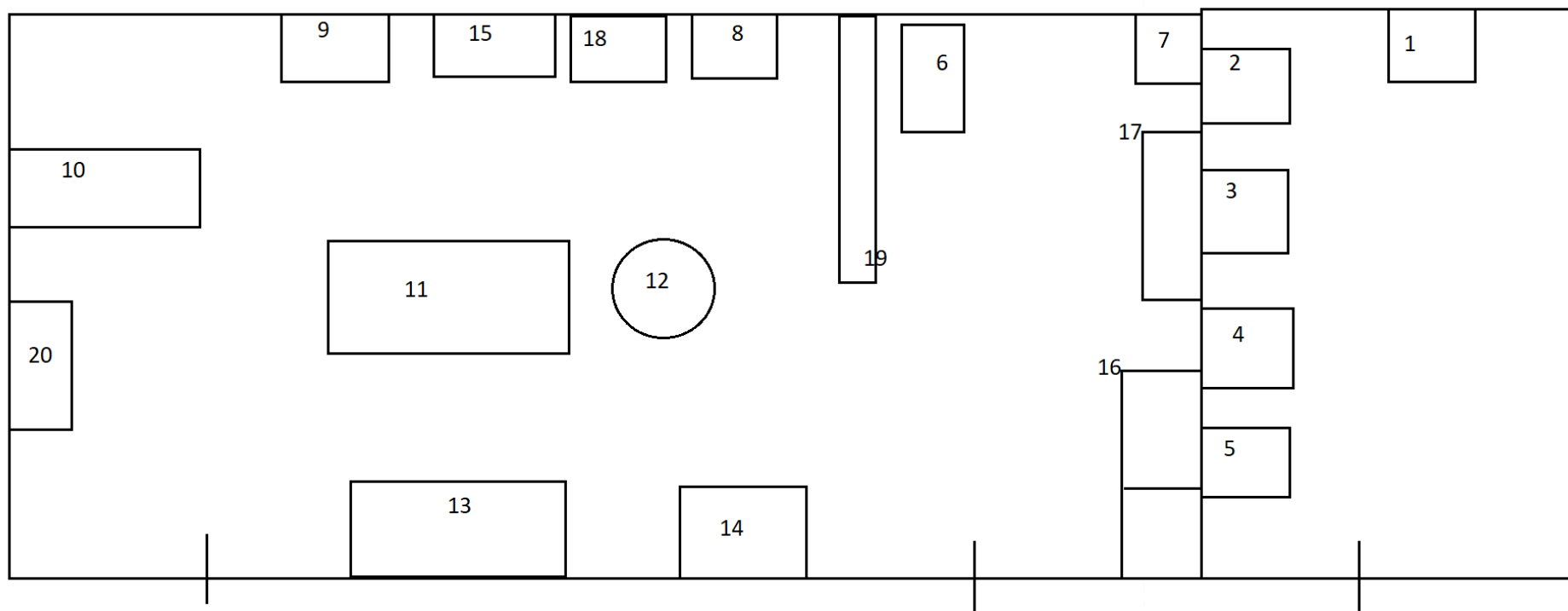
**Приложение 6 Блок – схема ТП 06 «Изготовление гарниров»**



**Приложение 7 Блок – схема ТП 07 «Изготовление напитков»**



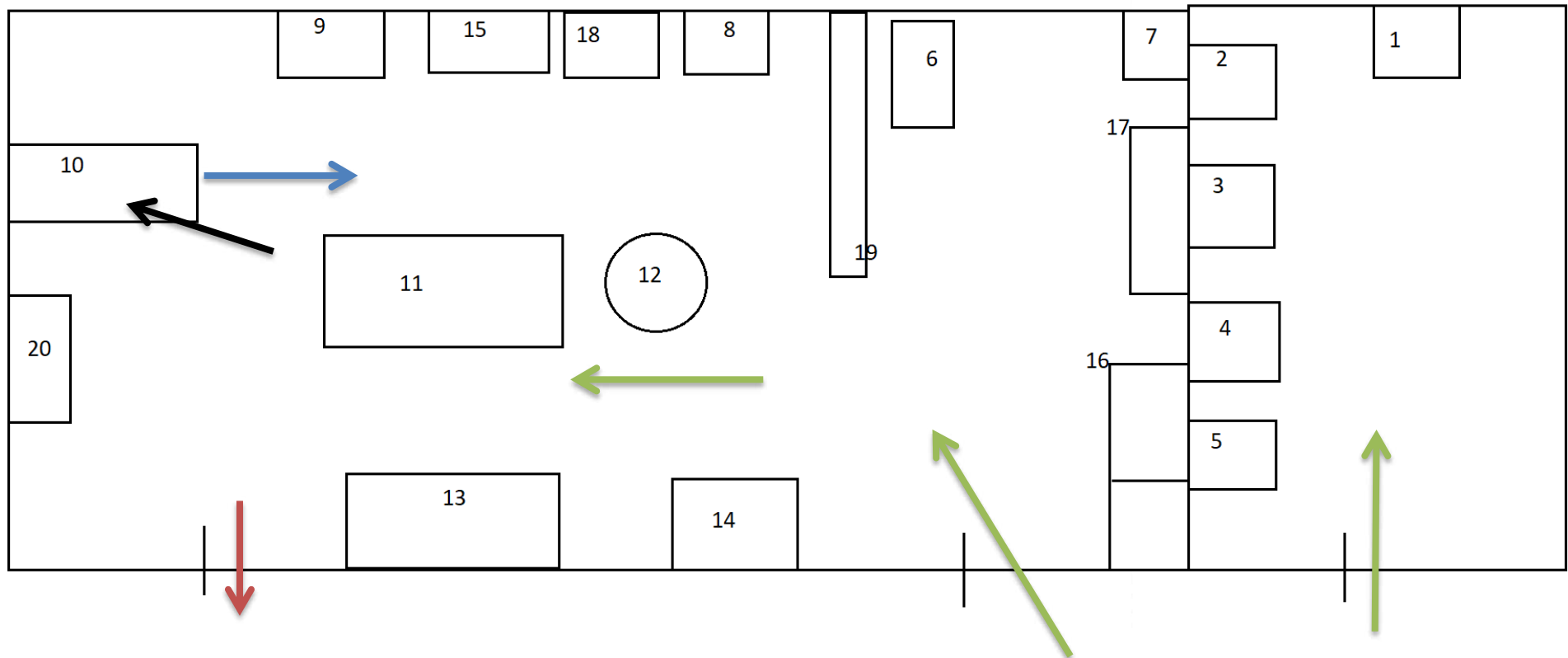
## Приложение 8 Схемы расположения производственных помещений с расположением оборудования.







1-6, 14 - холодильное оборудование  
15 - холодильник сут. проб  
7 - мясорубка  
8 - овощерезка  
9 - титан  
10 - раковина

11 - эл.плита+духовка  
12 - вытяжка  
16 - раковина  
13,17 - разделочный стол  
18 - стол разделочный  
19 - стеллаж  
20 - раковина для рук

Приложение 9 Схемы маршрутов движения потоков сырья и готовой продукции, грязной и чистой посуды



-  Сырье (сырая продукция хранится в холодильных камерах и на стеллажах, обрабатывается в зоне сырого цеха, затем поступает в горячий цех на тепловую обработку.
-  Готовая продукция
-  Грязная посуда (В течении дня грязная кухонная посуда обрабатывается в «зоне моечной» горячего цеха и хранится на стеллажах. Накануне рабочего дня чистая промаркированная кухонная посуда разносится по цехам с учетом маркировки (в зону цеха сырой продукции).
-  Чистая посуда

## Приложение 10 Инструкции по управлению исключения загрязнения.

Данный документ распространяется на все подразделения и персонал, связанные с получением, хранением, обработкой пищевых продуктов и производством готовых изделий.

При изготовлении блюд и кулинарных изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, 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. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

### 1. «Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов» (процедура 5 ТР ТС 021/2011).

Техническое обслуживание оборудования в гарантийный и послегарантийный период является обязательным условием ее безопасной эксплуатации и эффективного применения по назначению. Эксплуатация и применение в производстве оборудования, не обеспеченного техническим обслуживанием или снятого с технического обслуживания, недопустимо, поскольку представляет опасность для персонала и продукции. Ответственность за обеспечение безопасной эксплуатации оборудования несет непосредственный владелец (пользователь) оборудования.

В состав работ по техническому обслуживанию и ремонту оборудования и технических средств входит:

- учет оборудования и технических средств;
- планирование технического обслуживания и ремонт оборудования;
- ввод в эксплуатацию оборудования;
- проведение планового профилактического обслуживания оборудования;
- проведение планового и внепланового ремонта оборудования;
- приемка оборудования после ремонта.

Техническое обслуживание оборудования предусматривает комплекс планово-профилактических работ, предписанных техническим паспортом на оборудование.

Ввод в эксплуатацию оборудования охватывает комплекс работ по их распаковке, установке, монтажу, сборке, настройке и регулировке, сдаче-приемке в эксплуатацию. Ввод в эксплуатацию оборудования производится в соответствии с условиями договора (контракта) поставки и указаниями, содержащимися в эксплуатационной документации.

Монтаж оборудования осуществляется только при наличии подготовленного в соответствии с нормативными требованиями помещения или рабочего места пользователя.

В состав работ по вводу технологического оборудования в эксплуатацию входит:

- размещение оборудования;
- монтаж оборудования;
- контрольное испытание оборудования;
- ввод оборудования в эксплуатацию;
- обучение персонала;
- установка программного обеспечения (при необходимости);

Монтаж оборудования осуществляется в соответствии с требованиями нормативной документации с учетом класса электробезопасности и других требований безопасности оборудования.

Подготовка к монтажу включает вскрытие упаковки, проверку комплектности и целостности и приемку изделия оборудования под монтаж.

По окончании монтажных и пусконаладочных работ проводятся следующие мероприятия:

- контрольные технические испытания с целью оценки работоспособности оборудования и, в необходимых случаях, сравнения полученных результатов с характеристиками (требованиями), установленными в эксплуатационной документации.
- обучение персонала правилам технической эксплуатации оборудования.

Виды, объемы, технологическая последовательность работ по периодическому и текущему техническому обслуживанию оборудования определяются требованиями эксплуатационной документации.

Работы по техническому обслуживанию выполняются в соответствии с требованиями эксплуатационной документации.

Периодичность технического обслуживания оборудования по календарным срокам устанавливается эксплуатационной документацией. В зависимости от условий и сроков эксплуатации периодичность и объем работ могут быть изменены службой технического обслуживания оборудования по согласованию с владельцем (пользователем) оборудования.

Текущее техническое обслуживание проводится в необходимых объемах по результатам текущего контроля технического состояния оборудования.

Решение о необходимости проведения текущего ремонта принимается техниками совместно с владельцем (пользователем) оборудования по результатам текущего технического обслуживания оборудования.

Текущий ремонт может выполняться как на месте эксплуатации оборудования, так и на площадях службы технического обслуживания оборудования в зависимости от сложности, объема работ и возможностей транспортировки изделия.

После текущего ремонта оборудования в предусмотренных эксплуатационной документацией случаях подвергается послеремонтным испытаниям в объеме, необходимом для подтверждения соответствия эксплуатационных и технических характеристик отремонтированного изделия значениям, приведенным в эксплуатационной документации.

Исполнителем текущего ремонта предоставляются гарантии на отремонтированные узлы изделия на последующий срок эксплуатации при соблюдении пользователем требований эксплуатационной документации.

Оборудование, относящееся к средствам измерений, в случаях, когда проведение текущего ремонта могло оказать влияние на метрологические характеристики изделия, подвергается послеремонтной поверке.

## 2. «Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства

(изготовления)пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции» (процедура 8 ТР ТС 021/2011)

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в пищеблоках, работающих на полуфабрикатах.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточности технологических процессов, исключающей встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря, если это может привести к загрязнению пищевой продукции;
- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;
- условия для хранения сырья и пищевой продукции.

Внутренняя отделка помещений.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

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.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Системы вентиляции, водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, освещения.

Дошкольное учреждение должно быть оборудовано исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла

должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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

Помещения должны быть обеспечены системами вентиляции и (или) кондиционирования, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях, должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

#### Технологическое оборудование, инвентарь.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей, должно быть оснащено соответствующими контрольными приборами.

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.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное

технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (промаркированный) и кухонная посуда. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой. 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.

Для обеззараживания воздуха в сыром цехе, горячем цехе используются бактерицидные установки для обеззараживания воздуха.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

### 3. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (процедура 9 ТР ТС 021/2011)

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее ежегодно) вакцинации и иметь 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.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением и обращением пищевой продукции.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

В помещениях, где проходят технологические процессы, не допускаются любые действия работников, которые могут привести к загрязнению продукции. К таким действиям относятся: принятие пищи, курение и тд. Все сотрудники, осуществляющие производство, реализацию, хранение, продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, на рабочем месте обязаны находиться только в специальной санитарной одежде. На работнике должны отсутствовать украшения, часы. Не допускается нахождение в карманах посторонних предметов (например, булавок, оторванных пуговиц, расчесок, сотовых телефонов и др.). Для предупреждения попадания волос и перхоти на продовольственное сырье и пищевые продукты работники обязаны полностью заправлять волосы под шапочку. У помощника воспитателя

дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для надевания во время раздачи пищи, фартук для мытья посуды и отдельный халат для уборки помещений.

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;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц.

Мытье рук предусмотрено после каждой сменой деятельности, а также:

- При приходе на кухню началом работы с пищевыми продуктами.
- Сразу после использования туалета.
- После работы с моющими, дезинфицирующими веществами.
- После уборки или работы с отходами.
- При переходе от работы с сырьем на работу с готовыми к употреблению продуктами.
- В случае, если поднимали с пола какой-либо предмет.
- Во всех остальных случаях перехода с «грязного» на «чистое».

Ношение перчаток или дезинфекция рук не освобождают от необходимости мыть руки с мылом.

4. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (процедура 10 ТР ТС 021/2011).

Мытье посуды.

Оборудование, аппаратура, инвентарь должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции ежедневно. Оборудование необходимо мыть в конце каждого технологического процесса, а резервуары, емкости – после каждого опорожнения. Последовательность мойки для различных видов оборудования одинакова и состоит из следующих операций:

- ополоснуть водой до отсутствия остатков продукта;
- промыть моющим раствором в течение 10-15 минут;
- ополоснуть теплой водой до полного отсутствия остатков моющего раствора;
- продезинфицировать ополоснуть водой до полного отсутствия остатков дезинфектанта.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться отдельно. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно (в буфетных групповых помещениях) от кухонной посуды (в моечной посуде на пищеблоке).

Мытье кухонной посуды производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде, обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению, ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим

ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

#### Уборка помещений.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. 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.

Особое внимание обращают на труднодоступные для санитарной обработки (за оборудованием, плинтуса, радиаторы, подоконники и прочее).

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, производственных цехов пищеблока проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

#### Дератизация, дезинфекция.

В помещениях не должно быть насекомых и грызунов и следов их жизнедеятельности, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. При появлении синантропных насекомых и грызунов проводится внеочередная дезинсекция и дератизация. Заключен договор со специализированной организацией, профилактические мероприятия проводятся не реже 1 раза в месяц.

Контейнеры с пищевыми отходами должны быть закрытыми и освобождаться прежде, чем они будут переполняться.

Необходимо регулярно передвигать поддоны с продукцией, сырьем и материалами для обеспечения качественной уборки и для доступа сотрудников, осуществляющих проверку на предмет деятельности вредителей.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала, в том числе аллергических реакций,

моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Необходимо использовать только средства, разрешенные к применению. Использовать средства по прямому назначению (согласно инструкции). Применять в соответствующих концентрациях (согласно инструкции) и тщательно споласкивать.

Проводить операции по очистке как можно дальше от работы с продуктами (особенно открытыми).

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

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

#### 5. Входной контроль.

Входной контроль продукции должен предусматривать контроль:

- качества поступившей продукции;
- наличия сопроводительной документации, удостоверяющей качество и комплектность продукции;
- регистрации проверенной продукции в журналах учета.

Контроль комплектности, упаковки, маркировки и внешнего вида – осуществляет кладовщик.

Входной контроль продукции может быть сплошным, выборочным или непрерывным.

При сплошном контроле каждую единицу продукции в контролируемой партии подвергают контролю с целью выявления дефектных единиц продукции и принятия решения о пригодности продукции к запуску в производство. Сплошной контроль рекомендуется назначать в тех случаях, когда он технически и экономически целесообразен и продукция штучная. При сплошном контроле может предъявляться как полностью сформированная партия продукции, так и отдельные единицы продукции при единичном и мелкосерийном производстве.

При выборочном контроле из контролируемой партии продукции в соответствии с планом выборочного контроля извлекаются случайным образом выборки (пробы), по результатам контроля которых принимают решение о всей контролируемой партии продукции.

При выборочном контроле может предъявляться на контроль только полностью сформированная партия продукции (как штучная, так и бесформенная).

При непрерывном контроле каждую единицу продукции подвергают контролю в той последовательности, в которой они производятся, до тех пор, пока не будет получено установленное планом контроля количество годных единиц продукции. После этого сплошной контроль прекращается и переходят на выборочный (штучная продукция).

При повторном предъявлении продукции на входной контроль в сопроводительной документации рекомендуется указать причины, из-за которых она была забракована (или возвращена поставщику) при первом предъявлении, для того чтобы контролер обратил особое внимание на характеристики, из-за которых она была забракована (или возвращена поставщику).

Оценивается внешний вид упаковки, визуальный осмотр продукции на доброкачественность, отсутствие посторонних включений;

сроки годности, условия хранения и доставки поставщиком.

По результатам входного контроля заполняется «Журнал поступающего сырья».

Данные контроля, анализа или испытаний кладовщик должен тщательно сверить с технической документацией на продукцию и в сопроводительных документах на продукцию сделать отметку о проведении входного контроля и его результатах.

При соответствии продукции установленным требованиям кладовщик принимает решение о передаче ее в производство.

При выявлении поставки несоответствующей продукции составляется акт на возврат продукции поставщику.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, отсутствии товаросопроводительной документации, маркировки, истекшими сроками годности, признаками недоброкачества пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются. Не допускается прием мяса сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

В питании детей не допускаются использование продуктов: субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца; непотрошенная птица; мясо диких животных; яйца и мясо водоплавающих птиц; яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам; консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные; крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями; пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления; кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты); зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди; творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки; простокваша – «самоквас»; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные; квас; соки концентрированные диффузионные; молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое; уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный); острые соусы, кетчупы, майонез; овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус; кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические); кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки); ядро абрикосовой косточки, арахис; газированные напитки; газированная вода питьевая; молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров; жевательная резинка; кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%); карамель, в том числе леденцовая; картофельные и кукурузные чипсы, снеки; сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности; молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в т.ч. продовольственное сырье, должна сопровождаться товарно-сопроводительными документами, обеспечивающими прослеживаемость данной продукции.

В отношении сырья растительного происхождения, используемого при производстве пищевой продукции, обязательно наличие информации о применении пестицидов при выращивании соответствующих растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

Таким образом - **Пищевые продукты, материалы, изделия** признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации,

утилизируются и уничтожаются если:

1. пищевые продукты не соответствуют требованиям нормативных документов;
2. имеют явные признаки недоброкачества;
3. не имеют удостоверения качества и безопасности, документов изготовителя и поставщика, подтверждающих соответствие требованиям нормативных документов и их происхождение;
4. не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения в фальсификации;
5. не имеющие установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
6. не имеющие маркировки, содержащей сведения, предусмотренные Законом или государственным стандартом, либо в отношении которых не имеется такой информации.

#### 6. Соблюдение условий хранения пищевых продуктов (процедура 7 ТР ТС 021/2011).

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения, сроки годности.

При хранении продуктов необходимо обеспечить защиту от попадания посторонних веществ. Хранить продукты на стеллажах, подтоварниках или в холодильном оборудовании.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость, а также информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Хранение сырья и компонентов, используемых при производстве пищевой продукции, должно осуществляться в надлежащих условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Должен быть соблюден принцип «Товарного соседства». Не допускается совместное хранение охлажденных и замороженных продуктов. При совместном их соседстве замороженные продукты будут подтаивать, а охлажденные – замерзать. Не допускается совместное хранение сухих и влажных продуктов. Сухие продукты впитывают влагу, что может вызвать их микробиологическую порчу, а влажные начнут усыхать. Не допускается совместное соседство продуктов, которые отдают аромат (к таким относятся мясо, рыба, зелень) и продуктов, которые аромат впитывают (например, сливочное масло). Не допускается хранение сырых изделий вместе с готовыми. Продукты, относящиеся к разным категориям должны храниться отдельно. Запасы продуктов необходимо распределять по следующим категориям: мясо, рыба, гастрономия, овощи, фрукты. Хранение продуктов нужно выполнять в заводской таре. Если заводская упаковка была повреждена во время транспортировки, то ее нужно заменить. На новую упаковку необходимо нанести маркировку, где указать срок годности и дату изготовления

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

#### 7. Приготовление продукции.

Приготовление продукции должно осуществляться строго в соответствии с технологическими картами, с соблюдением поточности технологических процессов.

Процессы движения продукции между участками, а также внутри участка (между столами) должны строиться в направлении от сырого (потенциально зараженном) к готовому («чистому»). Непосредственный контакт приготовленных продуктов и потенциально опасного сырья, а также отходов, должен исключаться.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 град. С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в

т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

В производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не используемых при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств.

Содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции.

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

#### 8. Реализация готовых блюд.

Перед выдачей готовых блюд детям бракервочной комиссией проводится оценка блюд с записью в журнале.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

Не допускается реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; реализация на следующий день готовых блюд; замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни; привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Для обеззараживания воздуха на раздаче используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

#### 9. Отходы.

Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории. Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны регулярно удаляться из производственных помещений.

Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории:

а) отходы, состоящие из животных тканей;

б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;

в) иные отходы (твердые отходы, мусор).

Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

Конструктивные характеристики емкостей должны обеспечивать возможность их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных.

Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Необходимо контролировать наполняемость емкостей для мусора в помещениях, на площадке. Должен быть заключен договор на вывоз отходов.

### Приложение 12 Ассортиментный перечень выпускаемой продукции.

№ п/п	Наименование продукции	Обозначение документации, по которой выпускается продукция	Сроки годности и условия хранения	Использование продукта и его потребитель	Категория населения, для которой предназначена продукция	Чувствительные группы	Возможные пищевые опасности при неправильном употреблении
1	Суп молочный с макаронными изделиями	№165-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
2	Бутерброд с маслом	№1-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
3	Кофейный напиток	№501-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
4	Сок в ассортименте	№518-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

5	Свекла отварная с маслом растительным	№56-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
6	Рассольник "Домашний" с курицей со сметаной	№131-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
7	Рыба запечённая	p.377-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
8	Овощи припущенные	№524-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
9	Компот из свежих плодов	№507-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
10	Сырники с морковью запеченные, с молоком сгущенным	№323-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
11	Кисломолочный напиток в ассортименте	№698-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
12	Омлет натуральный	№340-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
13	Яичная кашка натуральная	№279-1996	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с	Пищевая аллергия,

			позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет	аллергией на молочный белок	отравление
14	Кукуруза консервированная (после термической обработки)	№101-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
15	Бутерброд с маслом с сыром	№1,3-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
16	Чай с сахаром	№685-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
17	Салат из соленых огурцов с луком	№17-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
18	Салат из огурцов с маслом	№14/1-2011г., Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
19	Суп-пюре из птицы с гречками	№173-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
20	Овощи тушеные с мясом отварным	№301-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
21	Компот из смеси сухофруктов	№508-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

				учреждения			
22	Каша пшеничная жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
23	Какао с молоком	№693-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
24	Запеканка из творога с молоком сгущенным	№313-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
25	Бургер с джемом или повидлом	№2-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
26	Чай с молоком	№495-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
27	Отвар шиповника	№705-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
28	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	№74-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
29	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом	№142-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
30	Котлета полтавская	№427-1996	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	из говядины запеченная с соусом сметанным с томатом		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	аллергия, отравление
31	Макаронные изделия отварные с подгарнировкой	№516-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
32	Кисель из свежих ягод	№505-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
33	Фрукт в ассортименте	№458-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
34	Шанежка с картофелем	№296-2004, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
35	Суп молочный с крупой	№164-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
36	Чай с лимоном	№686-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
37	Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте	По рекомендации производителя	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
38	Салат из свеклы с	№55-2013, Пермь	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	сыром		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом	аллергия, отравление
39	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	№142-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
40	Печень, тушенная с овощами	№439-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
41	Рис припущенный	№512-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
42	Компот из кураги	№638-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
43	Макаронные изделия с сыром и маслом	№333-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
44	Каша 5 злаков жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
45	Бутерброд с сыром	№3-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
46	Какао с молоком сгущенным	№694-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения			
47	Сок с содержанием витаминов и минералов в ассортименте	№518-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
48	Борщ "Сибирский" с мясом со сметаной	№111-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
49	Шницель рыбный натуральный	№391-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
50	Соус молочный	№435-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
51	Пюре картофельное	№520-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
52	Компот из свежих яблок	№631-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
53	Ватрушка царская с молоком сгущенным	№10/5-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
54	Горошек зеленый консервированный (после термической обработки)	№101-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление

55	Салат из моркови с кукурузой	№11-2001, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
56	Суп картофельный с птицей	№149-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
57	Говядина, тушенная с капустой	№440-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
58	Каша манная жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
59	Каша "Дружба"	№260-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
60	Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте	№101-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
61	Нарезка из свеклы отварной	№.50-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
62	Суп из овощей с мясом со сметаной	№135-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
63	Тефтели,	№388-2013, Пермь	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	запеченные в соусе томатном с овощами		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	аллергия, отравление
64	Картофель отварной с маслом	№203 - 2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
65	Яйца вареные	№300-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
66	Пюре из бобовых	№6.55 - 1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
67	Салат из свежих помидоров	№22-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
68	Суп крестьянский с крупой с мясом и сметаной	№154-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
69	Фрикадельки рыбные, запеченные с соусом сметанным с томатом	№157-2001, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
70	Соус сметанный с томатом	№601-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
71	Каша молочная ассорти (пшенично - кукурузная)	№19/4-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения		молочный белок	
72	Молоко питьевое кипяченое	№260-2001, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
73	Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
74	Салат из моркови и свеклы с зеленым горошком	№61-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
75	Суп картофельный с мелкошинкованным и овощами с мясом со сметаной	№.1.72-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
76	Печень, тушенная в соусе	№401-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
77	Каша гречневая рассыпчатая	№237-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
78	Каша пшеничная жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
79	Салат из моркови	№7-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

				учреждения			
80	Суп-пюре из картофеля с гренками, с птицей	№159-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
81	Биточки рубленые из птицы припущенные	№498-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
82	Капуста тушеная	№423-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
83	Суфле из говядины с рисом	р.476-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
84	Каша кукурузная жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
85	Салат "Степной" из разных овощей	№25-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
86	Уха с крупой	№152-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
87	Шницель из говядины	№451-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
88	Каша из овсяных	№311-2004	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	хлопьев "Геркулес" жидкая		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	аллергия, отравление
89	Салат из отварных овощей с маслом растительным	№29/1-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
90	Суп картофельный с клецками с птицей	№155-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
91	Голубцы ленивые, запеченные с соусом сметанным с томатом	№372-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
92	Компот из свежих ягод	№634-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
93	Запеканка морковная с творогом, со сгущенным молоком	№118-2004, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
94	Каша гречневая вязкая	№248-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
95	Салат из свеклы с зеленым горошком	№58-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
96	Суп картофельный с крупой с мясом	№138-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией,	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения		Лица с аллергией на молочный белок	
<b>97</b>	Рыба припущенная, в сметане	№338-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>98</b>	Овощи тушеные в соусе	№18/3-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>99</b>	Каша рисовая жидкая	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>100</b>	Суфле творожное	№365-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>101</b>	Соус молочный сладкий	№440-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>102</b>	Пюре из цветной капусты или капусты брокколи	№679-2002	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>103</b>	Борщ с мелкошинкованным и овощами с курицей и сметаной	№.1.78-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>104</b>	Котлеты по - хлыновски	№454-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление

<b>105</b>	Овощи запеченные с яйцом	№7.55.-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>106</b>	Салат из капусты белокочанной	№1-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>107</b>	Салат из квашеной капусты с луком	№48-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>108</b>	Печень говяжья по - строгановски	№431-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>109</b>	Винегрет овощной	№71-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>110</b>	Суп-пюре из капусты с гречками, с мясом	№1.35-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>111</b>	Гуляш	№437-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>112</b>	Суп картофельный с фасолью с мясом	№145-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>113</b>	Котлета рыбная натуральная,	№9/7-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет	Лица с сахарным диабетом,	Пищевая аллергия,

	запеченная		позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет	Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	отравление
<b>114</b>	Суп-пюре из разных овощей с гречками, с мясом	№168-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>115</b>	Сырники из творога запечённые с молоком сгущенным	№321-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>116</b>	Салат Витаминный	№21(II)-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>117</b>	Суп гороховый с мясом с гречками	№139-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией, Лица с аллергией на молочный белок	Пищевая аллергия, отравление
<b>118</b>	Салат картофельный с огурцами	№75-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>119</b>	Уха рыбацкая	№30/2-2011г., Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>120</b>	Компот из изюма	№638-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
Меню для детей с аллергией на молочный белок и лактозу, говядину и яйцо							
<b>121</b>	Каша манная жидкая на воде с вареньем	№6.2.-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения			
<b>122</b>	Мучное изделие без содержания молочных продуктов и яйца промышленного производства в ассортименте		Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>123</b>	Кофейный напиток на молоке специализированном	№501-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>124</b>	Кофейный напиток	№253-2004, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>125</b>	Фрукт в ассортименте	№458-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>126</b>	Фруктовое пюре промышленного производства для детского питания в ассортименте	По рекомендации производителя	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>127</b>	Свекла отварная с маслом растительным	№56-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>128</b>	Рассольник "Домашний" с курицей, БЕЗ СМЕТАНЫ	№131-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>129</b>	Рыба запечённая	р.377-2004	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

			быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом, Лица с целиакией	аллергия, отравление
<b>130</b>	Овощи припущенные с маслом растительным	№524-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>131</b>	Компот из свежих плодов	№507-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>132</b>	Каша ассорти на воде с маслом растительным (пшенично-ячневая)	№18/4-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>133</b>	Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов и яйца промышленного производства в ассортименте		Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>134</b>	Чай с сахаром	№685-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>135</b>	Сок в ассортименте	№518-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>136</b>	Салат из огурцов с маслом	№14/1-2011г, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление

				учреждения			
<b>137</b>	Салат из соленых огурцов с луком	№17-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>138</b>	Суп-пюре из птицы с гречками БЕЗ ЯЙЦА	№173-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>139</b>	Овощи тушеные с птицей	№59-24м-2020, Новосибирск	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>140</b>	Овощи тушеные с мясом отварным	(№301-2006, Москва)	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>141</b>	Компот из смеси сухофруктов	№508-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>142</b>	Каша пшеничная жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>143</b>	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>144</b>	Бутерброд с джемом или повидлом	№2-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>145</b>	Чай на молоке	№495-2013, Пермь	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	специализированном		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом	аллергия, отравление
<b>146</b>	Отвар шиповника	№705-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>147</b>	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком БЕЗ ЯЙЦА	№74-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>148</b>	Щи из свежей капусты с картофелем, с птицей	№142-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>149</b>	Щи из свежей капусты с картофелем, с мясом	№142-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>150</b>	Котлеты рубленые из птицы запеченные БЕЗ ЯЙЦА, с соусом томатным	№374-2021, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>151</b>	Соус томатный	№453-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>152</b>	Котлета полтавская из говядины БЕЗ ЯЙЦА, запеченная с соусом томатным	№427-1996	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>153</b>	Макаронные изделия отварные с	№516-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с	Пищевая аллергия,

	подгарнировкой		позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет	целиакией	отравление
<b>154</b>	Овощи на подгарнировку	№101-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>155</b>	Кисель из свежих ягод	№505-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>156</b>	Мучное изделие без содержания молочных продуктов и яйца промышленного производства в ассортименте		Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>157</b>	Каша кукурузная жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>158</b>	Чай с лимоном	№686-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>159</b>	Кондитерское изделие без содержания молочных продуктов и яйца промышленного производства в ассортименте		Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>160</b>	Суп картофельный с рыбными	№142-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет		Пищевая аллергия,

	фрикадельками БЕЗ ЯЙЦА		позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет		отравление
161	Плов из птицы	№406-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
162	Печень, тушенная с овощами	№439-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
163	Рис припущенный, с маслом растительным	№512-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
164	Компот из кураги	№638-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
165	Макаронные изделия отварные, с маслом растительным	№516-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
166	Каша 5 злаков жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
167	Борщ "Сибирский" с птицей БЕЗ СМЕТАНЫ	№111-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
168	Борщ "Сибирский" с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ	№111-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

				учреждения			
<b>169</b>	Шницель рыбный натуральный БЕЗ ЯЙЦА	№391-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>170</b>	Картофель толченый по-деревенски	№208-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>171</b>	Компот из свежих яблок	№631-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>172</b>	Каша пшеничная жидкая на воде с маслом растительным	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>173</b>	Салат из моркови с кукурузой	№11-2001, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>174</b>	Суп картофельный с птицей	№149-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>175</b>	Котлеты рубленые из птицы припущенные БЕЗ ЯЙЦА	№498-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>176</b>	Капуста тушеная	№423-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>177</b>	Говядина, тушенная	№440-2004	Готовые блюда должны	Продукт готов к	Дети возраста с 1	Лица с сахарным	Пищевая

	с капустой		быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	употреблению для питания детей дошкольного учреждения	до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	диабетом, Лица с целиакией	аллергия, отравление
<b>178</b>	Каша манная жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>179</b>	Молоко безлактозное или молоко растительное	№515-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>180</b>	Каша "Дружба" на воде	№260-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>181</b>	Овощное детское пюре промышленного производства в ассортименте	№101-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>182</b>	Нарезка из свеклы отварной	№50-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>183</b>	Суп из овощей с птицей БЕЗ СМЕТАНЫ	№135-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>184</b>	Суп из овощей с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ	№135-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>185</b>	Биточки рубленые из птицы	№374-2021, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с	Пищевая аллергия,

	запеченные БЕЗ ЯЙЦА, с соусом томатным		позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет	целиакией	отравление
<b>186</b>	Гёфтели БЕЗ ЯЙЦА, запеченные в соусе томатном с овощами	№388-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>187</b>	Пюре из бобовых	№6.55-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>188</b>	Каша рисовая жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>189</b>	Салат из свежих помидоров	№22-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>190</b>	Суп крестьянский с крупой с птицей БЕЗ СМЕТАНЫ	№154-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>191</b>	Суп крестьянский с крупой с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ	№154-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>192</b>	Фрикадельки рыбные БЕЗ ЯЙЦА, запеченные с соусом томатным	№157-2001, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>193</b>	Каша ассорти (пшенично-кукурузная) на воде	№19/4-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения			
<b>194</b>	Молоко безлактозное или молоко растительное	№515-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>195</b>	Салат из капусты белокочанной с морковью	№4-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
<b>196</b>	Салат из моркови и свеклы с зеленым горошком	№61-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>197</b>	Суп картофельный с мелкошинкованным и овощами с птицей БЕЗ СМЕТАНЫ	№1.72-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>198</b>	Суп картофельный с мелкошинкованным и овощами с мясом БЕЗ СМЕТАНЫ	№1.72-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>199</b>	Птица, тушеная в соусе	№35/8-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>200</b>	Печень, тушенная в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ	№401-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>201</b>	Каша гречневая вязкая отварная с маслом растительным	№510-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление

202	Салат из моркови	№7-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
203	Биточки рубленые из птицы припущенные БЕЗ ЯЙЦА	№498-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
204	Запеканка картофельная с птицей	№157-2004, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
205	Салат "Степной" из разных овощей	№25-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
206	Уха с крупой	№152-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
207	Шницель рубленый из птицы запеченный БЕЗ ЯЙЦА	№374-2021, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
208	Шницель из говядины БЕЗ ЯЙЦА	№451-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
209	Салат из отварных овощей с маслом растительным	№29/1-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
210	Суп картофельный с макаронными	№140-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет		Пищевая аллергия,

	изделиями, с птицей		позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет		отравление
<b>211</b>	Птица, тушенная с капустой	№376-2021, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>212</b>	Голубцы ленивые БЕЗ ЯЙЦА, запеченные с соусом томатным	№372-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>213</b>	Салат из свеклы с зеленым горошком	№58-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>214</b>	Суп картофельный с крупой с птицей	№138-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>215</b>	Суп картофельный с крупой с мясом	№138-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>216</b>	Овощи тушеные в соусе БЕЗ СМЕТАНЫ	№18/3-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>217</b>	Борщ с мелкошинкованным и овощами с курицей БЕЗ СМЕТАНЫ	№1.78-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>218</b>	Рагу из птиц	№376-2021, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с	Продукт готов к употреблению для питания детей	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление

			момента изготовления.	дошкольного учреждения			
<b>219</b>	Котлеты по - хлыновски БЕЗ ЯЙЦА	№454-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>220</b>	Овощи запеченные БЕЗ ЯЙЦА	№7.55.-1995, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>221</b>	Салат из капусты белокочанной	№1-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>222</b>	Салат из квашеной капусты с луком	№48-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>223</b>	Котлеты из говядины БЕЗ ЯЙЦА	№451-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
<b>224</b>	Винегрет овощной	№71-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>225</b>	Гуляш	№437-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
<b>226</b>	Суп картофельный с фасолью с птицей	№145-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление

227	Суп картофельный с фасолью с мясом	№145-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
228	Котлета рыбная натуральная запеченная БЕЗ ЯЙЦА	№9/7-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
229	Картофель отварной с маслом растительным	№203 - 2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
230	Фрикадельки из кур припущенные БЕЗ ЯЙЦА	№410-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
231	Салат Витаминный	№21(II)-2006, Москва	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
232	Суп гороховый с гречками с птицей	№139-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
233	Суп гороховый с гречками с мясом	№139-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом, Лица с целиакией	Пищевая аллергия, отравление
234	Каша ячневая жидкая на воде	№311-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление
235	Салат картофельный с огурцами	№75-2013, Пермь	Готовые блюда должны быть реализованы не	Продукт готов к употреблению для	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет		Пищевая аллергия,

			позднее 2 часов с момента изготовления.	питания детей дошкольного учреждения	до 7 лет		отравление
236	Уха рыбацкая	№30/2-2011, Екатеринбург	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет		Пищевая аллергия, отравление
237	Компот из изюма	№638-2004	Готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.	Продукт готов к употреблению для питания детей дошкольного учреждения	Дети возраста с 1 до 3 лет, с 3 лет до 7 лет	Лица с сахарным диабетом	Пищевая аллергия, отравление

### Приложение 13 «Перечень регистрационно-учетной документации»

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4
	Гигиенический журнал (сотрудники) (приложение №1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение №3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
	Ведомость контроля за рационом питания (приложение №13 к СанПиН		

	2.3/2.4.3590-20)		
	Журналы технического обслуживания оборудования		
	Журнал проведения Генеральных уборок		
	«Акт на несоответствующее сырье»		
	Журнал санитарных осмотров производственных помещений		
	Акты выполненных работ по дератизации и дезинсекции.		
	Чек-лист выявления и фиксации несоответствий		

#### Приложение 14.

Критические пределы следует заносить в рабочий лист ХАССП, все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом ККТ, планируемые корректирующие действия (проверка средств измерений, наладка оборудования, утилизация несоответствующей продукции и т.п.),

#### «Форма рабочего листа ХАССП»

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер Критической Контрольной точки	Контролируемый Параметр и его Предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-Учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

#### Приложение 15 «Форма перечня регистрационно-учетной документации» (пример)

Номер п/п (Код)	Наименование документа	Ответственное лицо, Место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

**Приложение 16 «Процедура проведения корректирующих действий» (пример)**

Стадия производственного процесса	Описание опасного фактора	Виды опасного фактора	Предупреждающие действия	Тяжесть последствий	Вероятность реализации
1	2	3	4	5	6

**Приложение 17 «Процедуры мониторинга» (пример)**

№ пп	Наименование ОППУ	Опасность, которой управляет ОППУ	Документ, описывающий ОППУ	Процедура мониторинга			Коррекция и корректирующие действия	Форма записи мониторинга
				Кто контролирует	Метод контроля	Периодичность		
1	2	3	4	5	6	7	8	9

## Приложение 18 Блок – схема ТП 08 «Изготовление хлебобулочных изделий»

