



Приложение 18.
Сверждаю:
М.И. Октюнова
2017г.

График выдачи пищи в холодный период года

Группа	Завтрак	2-й завтрак	обед	полдник
1 младшая группа	8.05	9.45	11.40	15.05
2-я младшая группа	8.05	9.45	11.50	15.07
Средняя группа	8.10	9.45	12.00	15.09
Старшая группа	8.10	9.55	12.10	15.10
Подготовительная группа	8.25	9.55	12.15	15.10



Сверждаю:
М.И. Октюнова
2017г.

График выдачи пищи в теплый период

Группа	Завтрак	2-й завтрак	обед	полдник
1 младшая группа	8.10	9.50	11.50	15.05
2-я младшая группа	8.10	9.50	11.55	15.07
Средняя группа	8.15	9.50	12.05	15.09
Старшая группа	8.15	10.00	12.15	15.10
Подготовительная группа	8.30	10.00	12.20	15.10

Приложение 19.

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

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

Приложение 20.

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников
пищеблока**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <*>														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	...
1																	
2																	
3																	

Приложение 21.

по Приложению N 16 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <*>														
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	...
1																	
2																	
3																	

Примечание:

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

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной;

б/л -

больничный лист.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятий	число													
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой														
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока														
3. Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке														
4. Соблюдение графика генеральной уборки														

Условные обозначения:



Ответственные лица:

Заведующий хозяйством

Заведующий МКДОУ

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

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

- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Журнал контроля готовой продукции

Наименование мероприятий	число													
1. Нормы закладки сырой продукции														
2. Бракераж готовой продукции														
3. Соответствие технологии приготовления блюд														
4. Нормы выдачи готовых блюд														
5. Соблюдение режима выдачи пищи.														
6. Витаминизация блюд														

Условные обозначения:

Ответственные лица:



Медсестра



Заведующий МКДОУ

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Приложение 24.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение 25

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

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

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Приложение 26.

		Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по прилезу													
		Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража сырой продукции	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Журнал учёта температурного режима в холодильном оборудовании	Журнал учёта температуры и влажности воздуха в кладовой	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	Журналы конгрома здоровья персонала	Журнал учета включения бактерицидной лампы	Журнал учета дезинфекции и дератизации	Договора и акты приёма выполненных работ по договорам(вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)	Журнал бракеража готовой продукции	Журнал контроля готовой продукции	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции

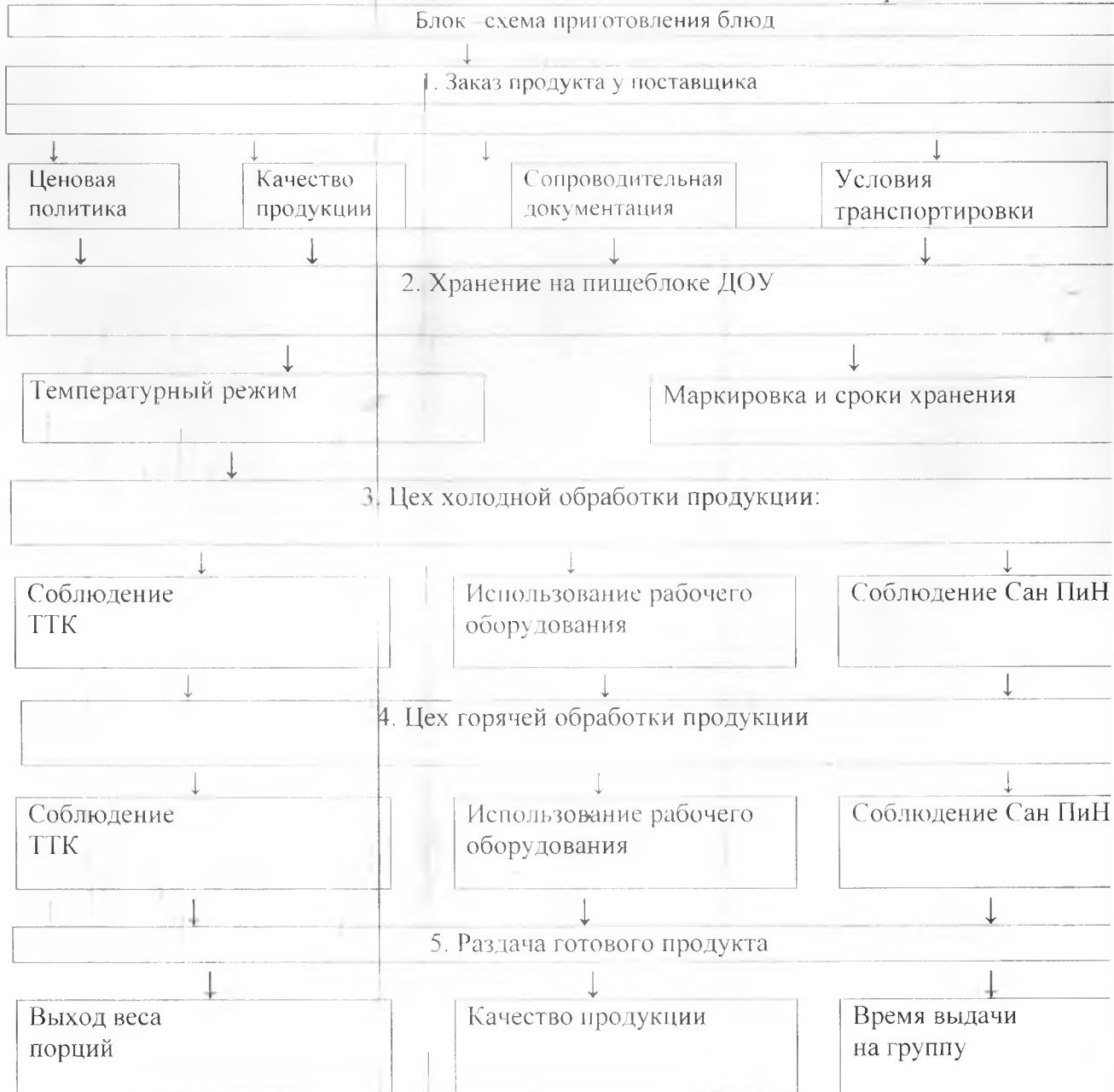
Пример рабочего листа ХАССП Наименование продукта

Приложение 27.

Наименование технологического процесса						
Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемые параметры и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролируемые действия	Регистрационный учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Пример рабочего листа ХАССП

ККТ.1				ККТ
Наименование				Контроль
Физический, биологический, химический				
			Контролируемый показатель	
			Предельное значение	
			Процедура(метод определения)	Мониторинг
			Периодичность	
			Ответственный исполнитель	
			Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
			Корректирующие действия	
			Ответственный исполнитель	
			Регистрационно-учетный документ	
			Процедура оценки эффективности	



**Схема расположения и перечень оборудования на пищеблоке
МКДОУ № 39**



Меры по предотвращению перекрестного загрязнения.

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции
- 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

Приложение 30.

№п/п, код	Наименование документа	Ответственное лицо	Место хранения и срок хранения по заполнению
1	2	3	4