

УТВЕРЖДЕНО  
приказом заведующего МАДОУ детский сад № 4 «Полянка»  
от «01» марта 2021 № 47-о

**ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА**  
**БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С**  
**ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**2021г.**

## **1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3540-20 «Санитарно – Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении детском саду №4 «Полянка» (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

### **Принцип 1.**

Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья 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) 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 критическая контрольная точка находится под контролем).

### **Принцип 4.**

Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

### **Принцип 5.**

Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга

## **Принцип 6.**

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

## **Принцип 7.**

Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## **2. Определения**

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

### **2.1. ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):**

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

### **2.2. система ХАССП:**

Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

### **2.3. группа ХАССП:**

Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

### **2.4. опасность:**

Потенциальный источник вреда здоровью человека.

### **2.5. опасный фактор:**

Вид опасности с конкретными признаками.

#### **риск:**

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

#### **допустимый риск:**

Риск, приемлемый для потребителя.

#### **недопустимый риск:**

Риск, превышающий уровень допустимого риска.

#### **безопасность:**

Отсутствие недопустимого риска.

### **2.1 анализ риска:**

Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**2.11. 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.

**2.12. корректирующее действие:**

Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**2.13. управление риском:**

Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**2.14. критическая контрольная точка:**

Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**2.15. применение по назначению:**

Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**2.16. применение не по назначению:**

Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**2.17. предельное значение:**

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**2.18. 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.

**2.19. система мониторинга:**

Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**2.20 проверка (аудит):**

Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**2.21. внутренняя проверка:**

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## **Состав программы**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

## 1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий ДОУ.

Заведующий ДОУ определяет и документирует политику ХАССП (**Приложение 1**) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Заведующий ДОУ определяет область применения ХАССП.

Заведующий ДОУ приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно- измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям.

Контроль за исполнением программы сохраняется за Заведующий ДОУ или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20, а именно:

- Требования к организации питания воспитанников (Положение об организации питания в МАДОУ детский сад № 4«Полянка» от 01.03.2021 приказ № 47-о)
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

## 2. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, 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.

### **Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- ✓ люди;
- ✓ помещения;
- ✓ оборудование;
- ✓ вредители;
- ✓ неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- ✓ воздух;
- ✓ вода;
- ✓ земля;
- ✓ растения.

### **Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- ✓ люди;
- ✓ растения;
- ✓ помещения;
- ✓ оборудование;
- ✓ упаковка;
- ✓ вредители.

### **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- ✓ Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
- ✓ Хранения сырья;

- ✓ Производство пищевой продукции, в том числе:
- ✓ помещение и оборудование пищеблока;
- ✓ производственный процесс приготовления продукции;
- ✓ Реализация готовой продукции;
- ✓ Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

### Анализ рисков по диаграмме

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- ✓ практически равна нулю,
- ✓ незначительная,
- ✓ значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- ✓ легкое,
- ✓ средней тяжести,
- ✓ тяжелое,
- ✓ критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

### Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка
1.	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: эпидемиологические опасности поступление запрошенного сырья	договора с поставщиками анализ и корректировка меню планирование продуктов	При выполнении контрольных и плановых	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить



		завышенная ценовая политика  ненужный объем поступающего сырья		мероприяти й – риск не велик	нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2.	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ нарушение целостности упаковки,</li> <li>✓ нарушение условий транспортировки</li> <li>✓ поставка продукции не в таре производителя</li> <li>✓ Химическое: с/х пестициды</li> </ul> Физическое: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ грызуны, жучки, примеси</li> </ul>	-Управление поставками -Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3.	Хранение продуктов на складе	Биологическое: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</li> <li>✓ рост патогенных м/о</li> <li>✓ повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> Химическое <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение дезинфектантом</li> <li>✓ моющим средством</li> </ul>	- Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения»- Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования ( <b>Приложение 15</b> ) Дератизация и проведение генеральных уборок ( <b>Приложения 10, 14, 14.1,14.2</b> ) Соблюдение личной гигиены.( <b>Приложение 17</b> ) Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов ( <b>Приложения 10, 14, 14.1,14.2</b> )	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) товарное соседство и т.д.)

4.	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Сколы, острые края,</li> </ul> <p>опасность порезов</p> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20</li> <li>✓ Санитарное содержание помещения пищеблока (Приложение 11)</li> </ul>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
5.	Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования (Приложение 15)</li> <li>✓ Тщательная обработка до полного смыывания моющего средства и Дезинфектанта</li> <li>✓ Соблюдение поточности Производства</li> <li>✓ Соблюдение личной гигиены (Приложение 17)</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
6.	Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ При нарушении технологии приготовления</li> </ul>	<p>Снятие проб готовых блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Органолептическая оценка (Приложение 19)</li> <li>✓ Соблюдение правил подачи готовых блюд</li> </ul>	<p>Степень риска не высокая</p>	<p>Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
7.	Прием пищи детьми	<p>Биологическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ загрязнение и их рост</li> </ul>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска не высока при</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не</p>

			младшего воспитателя. Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	соблюдении всех правил внутреннего распорядка	устанавливат ь
--	--	--	---	---	-------------------

### 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

#### Перечень критических контрольных точек процесса

#### Производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1.	Приемка сырья	Проверка качества Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свид-ва, качественные удостоверения. ✓ Целостность упаковки. ✓ Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. ✓ Сроки годности даты изготовления.	Заведующий хозяйством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. <i>(Приложение 6)</i>
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; ✓ Чистота оборудования и помещения; ✓ Содержание склада; ✓ Исправность холодильного	Заведующий хозяйством	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока <i>(Приложение 14.2)</i> Журнал учета Температуры и влажности в складских помещениях <i>(Приложение 18)</i>

			оборудования.		Журнал учета температурного режима холодильного оборудования <i>(Приложение 16)</i>
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; ✓ Чистота оборудования и помещений пищеблока; ✓ Наличие ТТК; ✓ Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока <i>(Приложение 14.2)</i> Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. <i>(Приложение 15)</i> Сборник технологических карт
4.	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой пищевой продукции <i>(Приложение 7)</i>

#### 4. Определение критических пределов для каждой ККТ

##### Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует  Нарушена Истекший	Заведующий хозяйством	Визуальный осмотр транспорта поставщика Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность;  Чистота оборудования и помещения; Содержание склада;  • Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки;  Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Заведующий хозяйством	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада продуктов (кладовая) <b>(Приложение 11)</b>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока;  Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада продуктов (кладовая) <b>(Приложение 11)</b>
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий Заместитель заведующего	Сборник ТТК и 10-дневное меню

## 5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП

(Приложение 12).

### Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Приложение 6)

		документации		
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. <b>(Приложение 6)</b>
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета темп-ного режима холодильного оборудования <b>(Приложение 16)</b> Журнал учета Температуры и влажности в складских помещениях <b>(Приложение18)</b>
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования <b>(Приложение 15)</b>
	Ик у	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада <b>(Приложение 11)</b>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) <b>(Приложение 11)</b> Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы <b>(Приложение 13)</b> Журнал учета Дезинфекции и дератизации <b>(Приложение 10)</b>

4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции <b>(Приложение 7)</b>
		Контроль реализации готовой продукции		Журнал бракеража готовой продукции <b>(Приложение 7)</b>

## 6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- ✓ проверку средств измерений;
- ✓ наладку оборудования;
- ✓ изоляцию несоответствующей продукции;
- ✓ переработку несоответствующей продукции;
- ✓ утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены *в рабочие листы ХАССП* (Приложение 12)

**6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению**

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление заведующим хозяйством акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря



		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

## **6.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.

3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

## 7. Внедрение принципов ХАССП

### ПЛАН

#### внедрения принципов ХАССП МАДОУ детский сад № 4 «Полянка»

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Ответственные
1	Политика ХАССП в МАДОУ – детский сад	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП	заведующий
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций	заведующий
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Заведующий хозяйством, повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Заведующий хозяйством
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	заведующий

		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции	заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Заведующий хозяйством
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря	сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены	сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря	кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР	Заведующий хозяйством
		Прослеживаемость пищевой продукции	Заведующий хозяйством
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных <i>процессов</i>	заведующий
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Заведующий хозяйством, повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		заведующий,
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	заведующий, Заведующий хозяйством
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ		заведующий, Заведующий хозяйством

9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции	заведующий, Заведующий хозяйством
---	--	--	-----------------------------------

### План работы рабочей группы на основе принципов ХАССП

№	Наименование мероприятий	периодичность	ответственные
1	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в учреждении, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы, члены рабочей группы
2	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	постоянно	члены рабочей группы
3	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
4	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования	ежедневно	члены рабочей группы
5	отчет о безопасности и качестве продукции, нарушениях технологии, о не выполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
6	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
7	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию	1 раз в полгода	члены рабочей группы, завхоз

## 8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- ✓ анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
- ✓ оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- ✓ проверку выполнения предупреждающих действий;
- ✓ анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- ✓ оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- ✓ актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## 9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

**9.1. Документация программы ХАССП должна включать:**

- ✓ политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищеблока **приложение 3**)
- ✓ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

- ✓ рабочие листы ХАССП **приложение 12**
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;
- ✓ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

## **9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- ✓ Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции **приложение 6**
- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции **приложение 7**
- ✓ Журнал учета лабораторного контроля **приложение 9**
- ✓ Акт результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
- ✓ Гигиенический журнал **приложение 17**
- ✓ Личные медицинские книжки каждого работника
- ✓ Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе **приложение 13**
- ✓ Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- ✓ Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- ✓ **Журнал технического контроля холодильного оборудования (Приложение 15)**
- ✓ Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования **приложение 16**
- ✓ Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. **приложение 18**
- ✓ Журнал учета дезинфекции и дератизации **приложение 10**
- ✓ Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада **приложение 11**
- ✓ Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции **приложение 2**

**Политика  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

**Задачи** МАДОУ детский сад № 4 «Полянка» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

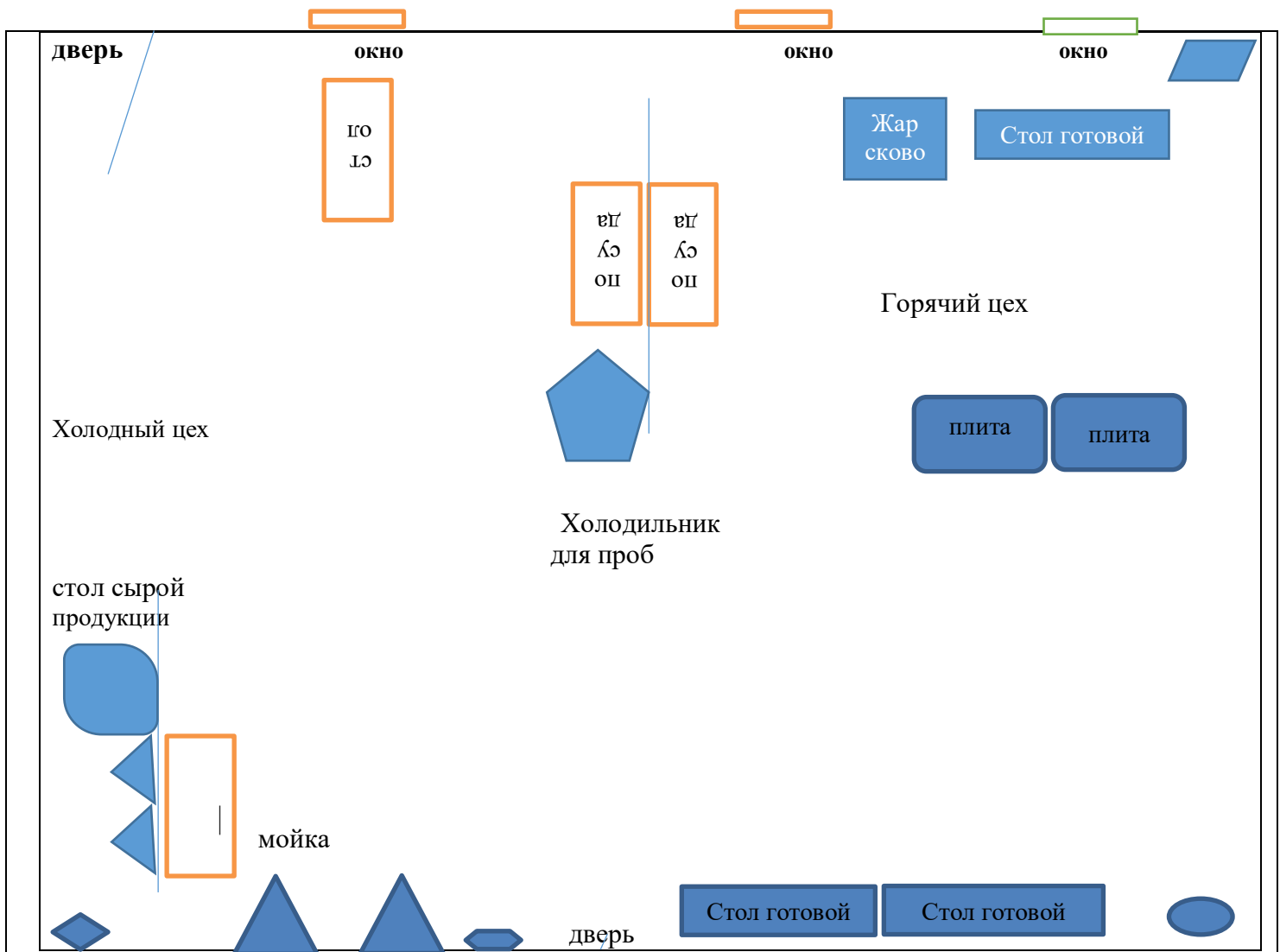
Руководство МАДОУ детский сад № 4 «Полянка» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.






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

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



План – схема пищеблока



-  Мясорубка
-  раковины
-  протирочная машина
-  кипяtilьник воды
-  электрощиток

Блок-схема производства

этап	описание	Что контролируется	ответственный	документация
Прием сырья	Ответственное лицо (завхоз) анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству. Производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке	Накладные на продукцию, сертификаты/декларации о соответствии, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе	Заведующий хозяйством	Накладные на продукцию, сертификаты/декларации о соответствии, целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе помещениях
Размещение на складе	Завхоз размещает поступившую продукцию строго по местам хранения. Холодильное оборудование и места хранения обрабатываются в соответствии с Санпин	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание склада	Заведующий хозяйством	<b>Журнал бракеража поступающей пищевой продукции</b> Журнал бракеража а скоропортящихся пищевой продукции и Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал учета температуры и влажности

				И В складских
Выдача сырья для приготовления продукции	Заведующий хозяйством выдает сырье поварам для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание склада	Заведующий хозяйством, мед сестра по согласованию	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание склада Меню-требования Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Гигиенический журнал
Подготовка сырья	Сотрудники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для дальнейшего приготовления продукции	Температура, влажность, сроки хранения, чистота оборудования, содержание пищеблока	повара	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой Гигиенический журнал
приготовление продукции	Сотрудники пищеблока При приготовлении блюд в пищеблоке соблюдают щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с меню и технологическими картами. Готовые блюда	Температура, сроки хранения, чистота оборудования, содержание пищеблока, процесс приготовления Соблюдение ТТК	повара	Меню-требования Гигиенический журнал

	и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности.			
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК, Выход веса порций, качество продукции	Бракеражная комиссия , повара	Журнал бракеража готовой продукции

**Пример Должностная инструкция №**

**Координатора рабочей группы по внедрению в \_\_\_\_\_ принципов ХАССП**

**1. Общие положения**

1.1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ

**2. Координатор выполняет следующие функции**

2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.

2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.

2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.

2.4. Распределяет работу и обязанности.

2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.

2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.

2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.

2.8. Доводит до исполнителей решение группы.

2.9. Представляет группу в руководстве организации.

**С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**Должностная инструкция № \_\_\_\_\_**

**Технического секретаря рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП**

**1. Общие положения**

1.1. Технический секретарь назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ

1.2. Технический секретарь должен иметь высшее или среднее профессиональное образование без предъявления требований к стажу педагогической деятельности.

1.3. Технический секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору рабочей группы)

**2. Обязанности технического секретаря**

2.1. Организация заседаний рабочей группы

2.2. Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.

2.3. Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

**С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:**

## Должностная инструкция № \_\_\_\_\_

### Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов

#### ХАССП

#### 3. Общие положения

- 3.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности заведующим МАДОУ.
- 3.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу

#### 4. Обязанности членов рабочей группы

- 4.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).
- 4.2. Описывая блюда и кулинарные изделия изготавливаемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:
  - А) Как будет использоваться продукт, а именно:
    - готов ли к употреблению,
    - требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.
  - Б) Воспитанники какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо.
  - В) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности.
- 4.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.

Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

**С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:**

## Должностная инструкция №

### Ответственного за прием сырья

#### 1. Общие положения:

- 1.1. На должность ответственного за прием сырья продуктового склада назначается лицо прошедшее индивидуальную подготовку сроком до одного месяца.
- 1.2. Назначается и освобождается от должности заведующим МАДОУ
- 1.3. Непосредственно подчиняется старшей медицинской сестре.
- 1.4. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.

1.5. Является материально ответственным лицом.

## **2. Обязанности ответственного за прием сырья:**

- 2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.
- 2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.
- 2.3. Проверяет соответствие наименованию продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.
- 2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра старшей медицинской сестрой.
- 2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
- 2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
- 2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
- 2.8. Регулярно проходит медицинские осмотры, согласно соответствующим правилам.

## **3. Права ответственного за прием сырья:**

- 3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты, получив для этого заключение старшей медицинской сестры.
- 3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.
- 3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, нечитаемыми документами.
- 3.4. Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.
- 3.5. не выдавать со склада продукты без соответствующих документов

## **4. Ответственность ответственного за прием сырья.**

- 4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка учреждения.
- 4.2. Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.





**Требования к организации питания воспитанников**

3.1. Дошкольное образовательное учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в детском саду по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

3.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в ДООУ, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленными санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение, которых создаёт угрозу жизни и здоровья детей.

3.3. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока ДООУ 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;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

3.6. Пищеблок для приготовления пищи должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), 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 пищевой продукции.

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

3.8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.9. Система приточно-вытяжной вентиляции пищеблока должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая

санитарно-бытовые помещения.

3.10. 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.

3.11. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Ответственное лицо обязано ежедневно снимать показания приборов учёта и вносить их в соответствующие журналы Журналы можно вести в бумажном или электронном виде.

3.12. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные.

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

## Приложение 8.1

### Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в детском саду

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	обед	обед	обед
15.30	полдник	полдник	полдник

Меню приготавливаемых блюд

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Неделя 1</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
обед:							
<i>Итого за обед:</i>							
полдник:							
<i>Итого за полдник:</i>							
ужин:							
<i>Итого за ужин:</i>							
<b>Итого за день:</b>							
<b>День 2</b>							
завтрак:							
обед:							
<i>Итого за второй</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Неделя 2</b>							
<b>День 1</b>							
завтрак:							
<i>Итого за завтрак:</i>							
... и т.д. по дням							
<b>Итого за весь период</b>							
<b>Среднее значение за период:</b>							

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-180	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80
Гарнир	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	95	100

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей в МАДОУ детский сад № 4  
«Полянка»  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Итого за сутки	
	1 – 3 года	3 - 7 лет
Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
Сметана	9	11
Сыр	4	6
Мясо (1-й категории)	50	55
Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка – потрошенная, 1 кат.)	20	24
Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
Яйцо, шт	1	1
Картофель	120	140
Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
Фрукты свежие	95	100
Сухофрукты	9	11
Соки фруктовые и овощные	100	100
Витаминизированные напитки	0	50
Хлеб ржаной	40	50
Хлеб пшеничный	60	80
Крупы, бобовые	30	43
Макаронные изделия	8	12
Мука пшеничная	25	29
Масло сливочное	18	21
Масло растительное	9	11
Кондитерские изделия	12	20
Чай	0,5	0,6
Какао-порошок	0,5	0,6
Кофейный напиток	1,0	1,2
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
Крахмал	2	3
Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Суммарные объемы блюд  
по приемам пищи (в граммах – не менее)**

<b>Показатели</b>	<b>от 1 до 3 лет</b>	<b>от 3 до 7 лет</b>
Завтрак	350	400
Второй завтрак	100	100
Обед	450	600
Полдник	200	250

**Приложение 8.6**

**Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто)  
с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевой с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевой с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22



**Потребность в пищевых веществах, энергии витаминов и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 лет	3-7 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0
витамин А (экв/сут)	450	500
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в детском саду**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

### **Методика определения качества продуктов**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

#### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

#### **Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом

(нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

#### **Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки. Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

#### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

### **Приложение 9**

#### **Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

<b>№</b>	<b>Дата забора проб</b>	<b>Наименование лабораторного исследования</b>	<b>Наименование Специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование</b>	<b>Результат контроля</b>	<b>Мероприятие после контроля проб</b>
----------	-------------------------	--	--	---------------------------	--

### **Приложение 10**

#### **Журнал учета дезинфекции и дератизации**

<b>№</b>	<b>Дата предоставления документа специализированной организации</b>	<b>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведенные мероприятия</b>	<b>Личная подпись ответственного лица</b>
----------	---	---	---

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада  
продуктов (кладовая)**

Наименование мероприятия	месяц																																
	число																																
Санитарно-гигиеническое состояние склада продуктов																																	
Хранение продуктов в соответствии																																	
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																																	
Нормы закладки сырой продукции																																	
Бракираж готовой продукции																																	
Соответствии технологии приготовления блюд																																	
Нормы выдачи готовых блюд																																	
Соблюдение режима выдачи пищи																																	
Контроль качества мытья оборудования, инвентаря и посуды на пищеблоке																																	
Соблюдения графика генеральной уборки																																	

**Условные обозначения**  
**ПС-полностью соответствует**  
**ЧС-частично соответствует**  
**НС-не соответствует**





## Рабочий лист ХАССП

### Этап процесса (технологическая операция):

- 01 – Температура в морозильных камерах -18 С
02. Температура в холодильных камерах +4, +2 С
03. – Сроки хранения ( годности)
04. – Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с И- 03-09-2015

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше - 18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

основными документами регламентирующим данную деятельность программа производственного контроля и И- 03-09-2015 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Завхоз на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции , визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения.

2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камерах.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из И- 03-09-2015.

4. на основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Ответственный: завхоз

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, дозаказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Завхоз: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.

**Журнал учета работы бактерицидной лампы.  
рециркулятор**

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					вкл	выкл	

**Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке.**

1 Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2 Ежедневно производится:

- мытьё стен;
- мытьё осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4 Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

5 Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.



**График генеральной уборки пищеблока**

- 1.Ежедневно: Смена полотенец и спец.одежды. Мытье полов 3 раза в день.  
Удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования. Удаление паутины. Протирание подоконников.
- 2.Еженедельно:
- Понедельник:** мытьё окон, панелей, оборудования в горячем цехе;
- Вторник:** окон, панелей, оборудования в холодном цехе;
- Среда:** мытье вентиляции;
- Четверг:** генеральная уборка моечной;
- Пятница:** мытье панелей, дверей в коридоре.
- 3.Один раз в месяц :Генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

**Приложение 14.2**

**Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в кладовой.**

№	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Помещение (оборудование, инвентарь)	Фактическая дата проведения	ФИО и подпись исполнителя

## Приложение 14.3

### Инструкция по проведению генеральной уборки в пищеблоке.

1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
3. Открыть форточку, фрамугу.
4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.
8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

## Приложение 15

### Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

№	Наименование, вид (марка) оборудования	Вид ТО. Должность, фамилия проводившего ТО и ремонт оборудования.	Роспись	Выявленные недостатки и неисправности, замечания; оценка полноты и качества ТО и ремонта. Заключение о работоспособности оборудования.	Отметка об устранении замечаний, недостатков, неисправностей. Дата, должность, фамилия, роспись.
---	--	---	---------	--	--

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30



## Методика органолептической оценки пищи

### Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

