

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 54»
МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54»

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом заведующего МДОУ «Детский
сад комбинированного вида № 54»

от 29.12.2023 № 284 АХ

О.А. Фурманова



**НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП
ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая Программа производственного контроля за безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП является локальным нормативным актом Муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 54» (далее – Программа, далее – МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54»), регламентирующим порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением безопасности пищевых продуктов.

1.2. Программа разработана:

1.2.1. на основании и во исполнение требований действующего законодательства РФ:

ФЗ РФ от 02.01.2000 №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

СанПин 2.3 2.4.3590-20 «Требования к организации питания населения»

СанПин 2.4.3648-20 «Требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПин 2.3.2.1324-03 «Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТР ИСО 22000— 2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

1.2.2. руководствуясь:

МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП"

МР 2.3.6.02.33-21 «Организация общественного питания населения»

МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся образовательных организаций»

1.2.3. в соответствие с Методическими рекомендациями по разработке локальных нормативных актов Образовательной организации и учитывает требования ГОСТ 7.0.97-2016 к оформлению;

1.2.4. в целях систематической идентификации, оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции; обеспечения обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.

1.3. Программа принимается в соответствие с порядком, установленном в Уставе МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54».

1.4. Программа действует только в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54» и не распространяется за его пределы.

- 1.5. Программа имеет следующую структуру: титульный лист, текстовая часть, лист согласования. К Программе прилагается лист ознакомления.
- 1.6. Программа вступает в силу со дня его принятия руководителем и применяется к отношениям, возникшим после его введения в действие.
- 1.7. Срок действия Программы не установлен. Корректировка производится ежегодно.
- 1.8. Внесение изменений в действующую Программу производится его разработчиком (руководителем МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54»). Изменения могут состоять в изъятии, дополнении или переоформлении отдельных пунктов.
- 1.9. Состав Программы ХАССП включает в себя следующие разделы:
- 1.9.1. Организация работ по применению программы.
- 1.9.2. Опасные факторы и предупреждающие действия.
- 1.9.3. Система мониторинга и внутренней проверки.
- 1.9.4. Документация программы.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. В настоящем Положении использованы следующие термины, понимание которых приведено ниже:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

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

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

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.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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.

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

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

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.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

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

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. ПРИНЦИПЫ ХАССП

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

3.1.1. 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).

3.1.2. 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.

3.1.3. 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).

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

3.1.5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

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

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

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРОГРАММЫ

4.1. Персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет заведующий МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54.

4.2. Заведующий МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54:

4.2.1. определяет и документирует политику ХАССП;

4.2.2. обеспечивает её поддержку на всех уровнях;

4.2.3. определяет область применения ХАССП применительно к определенным видам, группам или наименованиям выпускаемой продукции;

4.2.4. назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

4.2.5. Осуществляет контроль за исполнением Программы ХАССП;

4.2. 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.

4.3. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

4.4. Руководство и сотрудники МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54 с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.359020 и МР 2.3.6.0233-21, а именно:

4.4.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4.4.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

4.4.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

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

4.5. Группа ХАССП:

4.5.1. выявляет все виды опасностей (опасных факторов), которые могут присутствовать в производственных процессах;

4.5.2. определяет и документирует предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня;

5. ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

5.1. Виды опасностей:

Биологические опасности:	Химические опасности:	Физические опасности:
Источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.	Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.	Присутствие инородного материала.

5.2. Виды предупреждающих действий:

5.2.1. Контроль параметров технологического процесса производства;

5.2.2. Термическая обработка

5.2.3. Периодический контроль концентрации вредных веществ;

5.2.4. Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря, рук и т.д.;

5.3. Виды корректирующих действий:

5.3.1. Проверка средств измерений;

5.3.2. Наладка оборудования;

5.3.3. Изоляция несоответствующей продукции;

5.3.4. Переработка несоответствующей продукции;

5.3.5. Утилизация несоответствующей продукции;

5.4. Зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

5.4.1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

5.4.2. Хранения сырья;

5.4.3. 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.

6. СИСТЕМА МОНИТОРИНГА И ВНУТРЕННЕЙ ПРОВЕРКИ

6.1. Для каждой критической точки 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).

6.2. Периодичность процедур мониторинга обеспечивает отсутствие недопустимого риска.

6.3. Внутренние проверки ХАССП в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54» проводятся 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.

6.4. Программа проверки включает:

6.4.1. анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

6.4.2. оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

6.4.3. проверку выполнения предупреждающих действий;

6.4.4. анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

6.4.5. оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

6.4.6. актуализацию документов.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ

7.1. Программа ХАССП в МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 54» включает следующие локальные нормативные акты:

7.1.1. Политика ХАССП.

7.1.2. Приказ о назначении лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

7.1.3. Положение о рабочей группе ХАССП.

7.1.4. Карты контроля.

7.1.5. Акты контроля.

7.2. К Программе ХАССП прилагаются локальные нормативные акты по организации питания обучающихся (Приложение №1)

		наименование контролируемого параметра		методы контроля		наименование работ по контролю параметра		работы по контролю параметра		контроль					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10						
ПРИЕМКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ															
КК Т 1		Имеется/отсутствует	Приостановка приемки.	По факту приемки	Кладовщик	Товарно-сопроводительные документы.	Приемка продовольственного сырья и пищевой продукции	Процедура приемки.	О нарушении требований к приемке.						
1.1	Сопроводительная документация	Нарушена/не	Возврат поставщику недоброкачественных продуктов.	Информирование руководства.		Журнал входного контроля или листы приемки с обязательной оценкой условий транспортирования и доставки сырья.	Товарно-сопроводительные документы.	Документы ответственного	О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.						
1.2	Целостность упаковки	В норме/истекший													
1.3	Срок годности	Имеется/отсутствуют признаки недоброкачественности													
1.4	Первичная экспертиза сырья и продуктов.	Безопасность продукции (визуальный осмотр, органолептика)	Акт о возврате поставщику недоброкачественных продуктов (в т.ч. с истекшим сроком годности)												
ХРАНЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ															
КК Т 2		Соответствие/нарушение температурного режима	Установление нормальных параметров	Ежедневная регистрация показателей	Кладовщик	Журнал контроля температуры и влажности воздуха	Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	Температура и влажность в холодильном оборудовании складских помещений	О нарушении требований к хранению.						
2.1	Температура и влажность в холодильном оборудовании и складских помещениях	Соответствие/нарушение температурного режима	Соблюдение графика уборки	Ежедневно		Журнал проведения уборки, обработки помещений	Чистота оборудования и помещений.	Техническое состояние холодильного оборудования.	О нарушении требований к санитарной обработке помещений.						
2.2	Чистота оборудования и помещений.	Соответствие/нарушение требований	Приостановка использования в случае обнаружения неисправности	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование											
2.3	Техническое состояние холодильного оборудования	Исправность/неисправность	Перечень оборудования. Техпаспорта. График проверки. График планово-предупредительных ремонтов. Договоры на техническое обслуживание. Акты испытаний технологического и холодильного оборудования.	Журнал осмотра технического состояния оборудования. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.		Документы ответственного.	О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.								

							Журнал проведения дезинфекции холодильного оборудования.					
2.4	Соблюдение товарного соседства	Соблюдение/несоблюдение	Контроль	Ежедневно							Соблюдение товарного соседства	
2.5	Срок годности	В норме/истекший	Контроль	Регулярно							Срок годности	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ОБРАБОТКА, ПЕРЕРАБОТКА И ТЕРМООБРАБОТКА) ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ												
3.1	Выполнение требований технологической карты (ТТК)	Соответствие/несоответствие	Выполнение требований	Ежедневно	повар	Журнал выполнения требований ТТК		Приготовление (обработка, переработка и термообработка) продовольственного сырья и пищевой продукции	ТТК Закладка продуктов Документы ответственного	О нарушении требований к приготовлению. О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.		
3.2	Закладка продуктов	Плановая/фактическая	Выполнение требований	Ежедневно		Журнал закладки продуктов						
РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ												
4.1	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Реализация разрешена/запрещена	Соблюдать требования	Ежедневно	повар	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Реализация готовой продукции	ТТК Документы ответственного	А нарушение требований к реализации готовой пищевой продукции. О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.			
4.2	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Соответствие/несоответствие веса порции возрастным нормам	Соблюдать требования	Ежедневно		Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд						
4.3	Реализация основного меню	Соответствие/несоответствие меню	Выполнение меню	Ежедневно		Меню	Реализация меню	Меню				
4.4	Реализация диетического меню	Соответствие/несоответствие меню	Выполнение меню	Ежедневно		Меню						
4.5	Режим питания, питьевой режим (график выдачи пищи с пищеблока)	Соблюдение/несоблюдение	Соблюдение режима	Ежедневно	Мед.сестра	Режим питания Питьевой режим	Соблюдение режима питания, питьевого режима	Режим питания Питьевой режим	О нарушении режима питания. О нарушении питьевого режима.			
4.6	Режим питания, питьевой режим (на группе)	Соблюдение/несоблюдение	Соблюдение режима	Ежедневно	Мед.сестра							

УТИЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ									
КК Т 5	Утилизация пищевой продукции с истекшим сроком годности	В норме/ истекший	Контроль сроков годности	Регулярно	Кладовщик	Журнал утилизации пищевой продукции	Утилизация пищевой продукции	Документы ответственного	О нарушении требований к утилизации пищевой продукции.
5.1	Утилизация пищевых отходов	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Утилизацию пищевых отходов осуществляют с соответствием инструкцией	Регулярно	Кухонный работник	Журнал учета пищевых отходов (контроль индекса отходов)			О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
КК Т 6	УБОРКА, ОБРАБОТКА В ПОМЕЩЕНИЯХ ПИЩЕБЛОКА								
6.1	Маркировка уборочного инвентаря	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществляют с соответствием инструкцией	Регулярно	Мед. сестра Кладовщик Заведующий хозяйством		Маркировка применен ис уборочного инвентаря Маркировка применен ис емкостей с рабочими растворами и моющих и дезинфицирующих средств	Соблюдение требований инструкций	О нарушении требований к применению уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
6.2	Маркировка емкостей с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией/ с нарушениями	Осуществляют с соответствием инструкцией	Регулярно					О нарушении правил ведения и сроков заполнения документации.
6.3	Применение и хранение уборочного инвентаря	В соответствии с инструкцией и маркировкой/ с нарушениями	Осуществляют с соответствием инструкцией	Регулярно					
6.4	Применение и хранение моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с инструкцией и маркировкой/ с нарушениями	Концентрация моющих и дезинфицирующих средств	Регулярно					
6.5	Уборка	Соблюдение/ несоблюдение графика	Контроль	Ежедневно		Журнал проведения уборки, обработки помещений		Соблюдение графика	О нарушении требований к санитарной обработке (уборке) помещений.
КК Т 7	МЫТЬЕ, ОБРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ, КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ, СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ								

7.1	Маркировка посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов	В соответствии с инструкцией/с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Регулярно	Кухонный рабочий	-	Маркировка, мытье, обработка, хранение посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов	Соблюдение требований инструкций	О нарушении требований к мытью, обработке, маркировке, хранению посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов.
7.2	Мытье, обработка	В соответствии с инструкцией/с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Ежедневно		-			
7.3	Хранение	В соответствии с инструкцией/с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Ежедневно		-			
СОТРУДНИКИ ПИЩЕБЛОКА									
КК Т 8					Мед.сестра				
8.1	Гигиеническая подготовка	Наличие/отсутствие		Регулярно		Сан. книжка	Медицинская документация сотрудников	О нарушении требований к личной медицинской документации сотрудника	
8.2	Медицинские документы, вакцинация	Наличие/отсутствие		Регулярно		Предварительный Периодический			
8.3	Медицинский осмотр	Пройден/не пройден		Регулярно			Применение СИЗ	О нарушении требований к применению СИЗ	
8.4	Применение СИЗ	В соответствии с инструкцией/с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Ежедневно			Хранение одежды, обуви, личных вещей	Соблюдение требований инструкций	О нарушении требований к хранению одежды, обуви, личных вещей
8.5	Хранение одежды, обуви, личных вещей	В соответствии с инструкцией/с нарушениями	Осуществлять в соответствии с инструкцией	Регулярно		Журнал гигиенического осмотра сотрудников	Сотрудники	Соблюдение графика	Об отказе в прохождении осмотра
8.6	Осмотр	Прохождение/отказ от прохождения		Ежедневно					

**ПЕРЕЧЕНЬ ЛОКАЛЬНЫХ НОРМАТИВНЫХ АКТОВ:
ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

наименование	Отметка о наличии
ПОЛОЖЕНИЯ:	
Положение об организации питания обучающихся	
Положение о совете по питанию	
Положение о бракеражной комиссии	
Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	
Положение об организации родительского контроля за организацией питания обучающихся	
ПРИКАЗЫ:	
Приказ об утверждении положений	
Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
Приказ о назначении ответственного(ых) за отбор суточных проб	
Приказ об утверждении комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (из числа сотрудников)	
Приказ об утверждении состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (из числа родителей)	
Приказ об организации питания обучающихся (режим питания на группах, график выдачи пищи с пищеблока)	
Приказ об организации питьевого режима (режим на группах, график выдачи с пищеблока)	
ЖУРНАЛЫ:	
Журнал бракеража готовой продукции	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
Журнал учета использования фритюрных жиров	
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
Журнал отбора суточных проб	
Гигиенический журнал осмотра сотрудников	
ИННЕ:	
Документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (декларации соответствия)	
Ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп	
Лечебное и диетическое меню	
Технологические карты	
План работы бракеражной комиссии	
График + результаты проведения лабораторных и инструментальных исследований	
Карты + акты по организации контроля	
Ведомость контроля за рационом питания	
ИНСТРУКЦИИ:	
Инструкция по технологической и кулинарной обработке продуктов.	
Инструкция по обработке и мытью технологического оборудования	
Инструкция по обработке и мытью посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов	
Инструкция по уборке, обработке и обеззараживанию поверхностей.	
Инструкция по проветриванию	
Инструкция по маркировке и хранению посуды, кухонного инвентаря, столовых приборов	
Инструкция по маркировке и хранению уборочного инвентаря	

Инструкция по хранению и смене спец. одежды	
Инструкция по сбору и утилизации пищевых отходов	
Инструкция по применению СИЗ	
Инструкция по хранению сырых и готовых блюд	
Инструкция по отбору суточных проб	
Инструкция по реализации готовых блюд	
Инструкция по обработке яиц	
Инструкция по витаминизации блюд	
Перечень пищевых продуктов, которые не допускаются при организации питания детей	

Прошито, пронумеровано

и скреплено печатью 13 листов

Заведующий МДОУ "Детский сад
комбинированного вида №54"

О.А. Фурманова

