

Протокол № 6
к СанПиН 2.3.2.4.5590.20

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. Целлофановая етща.
6. Мясо диких животных.
7. Жир и мясо эсалопоказности птиц.
8. Жир с загрязненной и (или) поврежденной скрупулой, а также жир на обивке, непригодный по сырьевым качествам.
9. Баночки с нарушением герметичности банок, бомбажные, "кобуши", банки с раковинами, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или засоренные выборами вредителей.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) приготовления.
12. Кухонные консервные изделия (пирожные и торты).
13. Заморозка, изделия из мясной обрезки, дряблени, рулеты из мякоти сала, кровяные и довертые колбасы, заливные блюда (говядина и рыба), студии, формаж по сырому.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с тушеным мясом.
15. Творог из пастеризованного молока, фажный творог, фажную сметану без термической обработки.
16. Простокваша "самогонка".
17. Губы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Каша.
19. Сладки кондитерского деффузные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедших санитарную обработку и ветеринарный контроль.

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

Блюдо	Масса порции	
	от 1 года	3-7 лет до 3 лет
Каша, или овсяное, 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
Яичное блюдо	40-70	80-100
Творожное блюдо	70-110	120-150
Закуска (холодное блюдо) (салак, оветин и т.д.)	30-40	50-60
Первое блюдо	150-170	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-80	70-80
Салат	110-120	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кефирный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200
Фрукты	65	100
Хлеб на весь день: пшеничный	50-70	110
ржаной	20-30	60

Инструкция по проведению С-витаминизации блока.

Утверждено
Заступник МБОУ Детской сан. А. 2
«Одобрено»
И. А.
2016

В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компотов и пр.) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет - 35 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминного напитка «Золотой шар» (15 р на 1 стакан воды). С-витаминизацию готовых блоков рекомендуется проводить в зимне-весеннее время.

Витаминизация проводится в пищеблоке старшей медицинской сестрой или другими лицами медицинского персонала, специально выделенными для этой цели.

Витаминизацию готовых блоков проводить непосредственно перед их раздачей. Отвешенный по норме порошок аскорбиновой кислоты (или отсчитанные таблетки) растворяют в небольшой порции третьего блока, охлажденного до температуры не выше 15 С. Затем раствор вливают в общий котел и быстро размешивают. Подогревать витаминизированные блоки не разрешается. Если необходим подогрев, то витаминизация блока проводится после него. При витаминизации кислот аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

В детском учреждении лицо, ответственное за С-витаминизацию, ежедневно заносит в меню-раскладку сведения о проводимой витаминизации, причем указывает наименование витаминизированного блока, число витаминизированных порций, количество аскорбиновой кислоты (в мг), вводимой в общую массу блока, число таблеток, использованных для витаминизации, содержание кислоты в таблетке.

Для С-витаминизации применяются также сушеные плоды шиповника. Чтобы из них приготовить настой, ягоды промывают холодной водой, закладывают в кипяток и кипятят в течение 10 минут в посуде с крышкой (мельную и железную посуду применять нельзя). Через сутки плоды отжимают, жидкость процеживают через марлю в шестер (1/2-1 стакан) употребляют за несколько приемов в течение дня. Срок годности настоя - один день.

Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

УТВЕРЖДЕНО
Заступник
Г. А. Бондаренко
2016, 05.05.2016

Способ санитарной обработки:
смести крошки специальными щетками в местах хранения хлеба, затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса (9%).

Мокрый раствор: 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

Частота санитарной обработки: ежедневно.

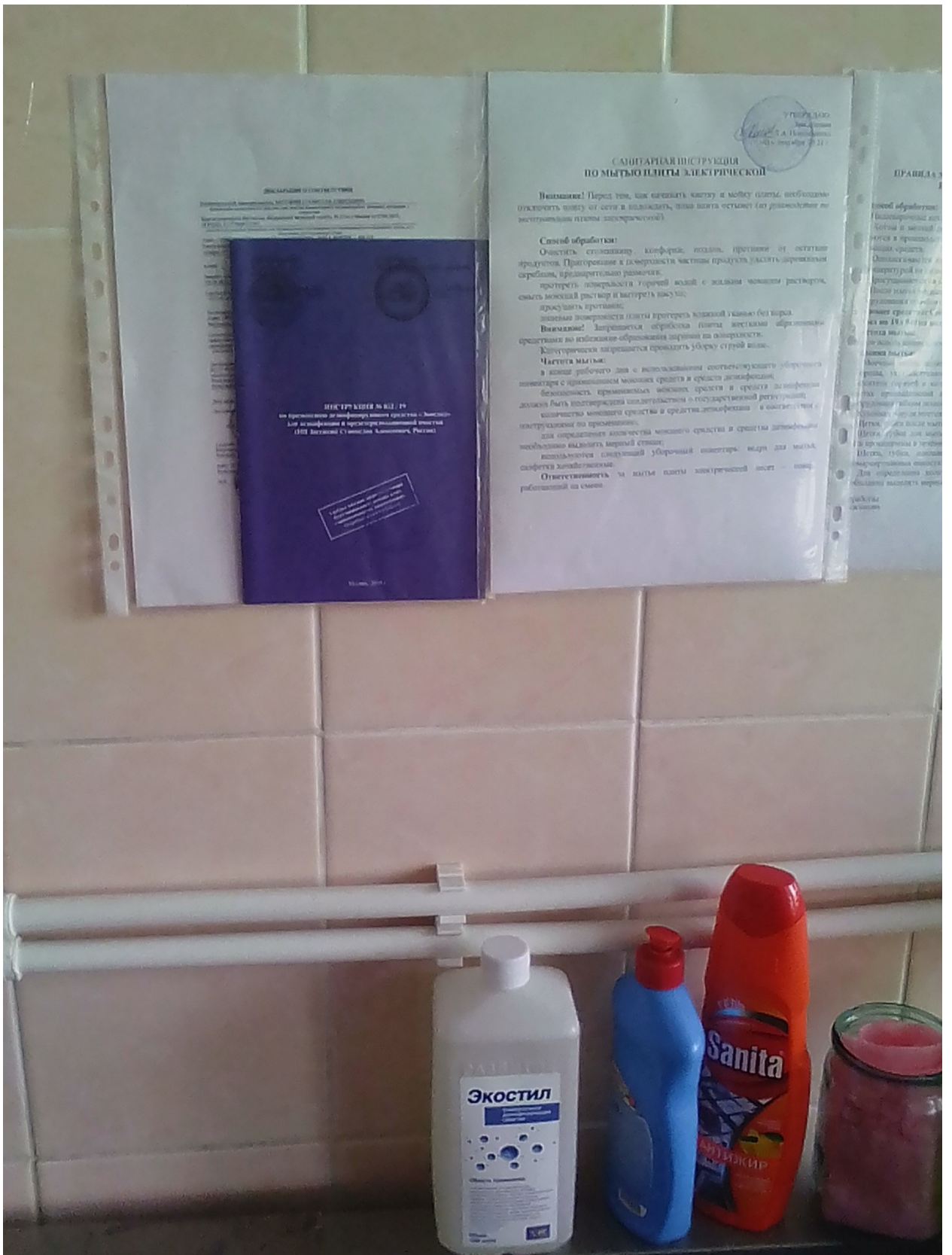
Периодический контроль санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют повар.

Утверждаю
Заведующая Т.А. Пономаренко

График уборки помещений склада продуктов питания
МБДОУ Детский сад №3 «Одуванчик»

Виды уборки	Период проведения	Дни недели	Объекты обработки
Генеральная уборка	1 раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств	1-й понедельник месяца	Помещение склада
		2-й понедельник месяца	Холодильное оборудование
		3-й понедельник месяца	Помещение склада
		4-й понедельник месяца	Холодильное оборудование

ЗВОНИТЕ
ПРИ
ПОЖАРЕ
8(39034) 9-50-01



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
САНИТАРИЙНОЙ ПОЛИМЕРНОЙ ПЕНТЫ

Санитарно-гигиеническое учреждение
 Государственный бюджетный образовательный учреждение высшего образования
 «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Самарский государственный университет имени академика С.П. Королёва (СамГМУ)»



ИНСТРУКЦИЯ № 002 / 19
 по применению деинфектантного средства «Экостил»
 для деинфекции в структуре полимерной пены

(ООО «Экостил» с филиалами в г. Самара, г. Рязань)

1. Назначение: средство для деинфекции в структуре полимерной пены.
 2. Состав: активные вещества, обеспечивающие деинфекцию.
 3. Применение: средство применяется для деинфекции полимерной пены.

САНИТАРИЙНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО МЫТЬЮ ПЕНТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ

Внимание! Перед тем, как начинать мытью и мойку пены, необходимо отключить пенту от сети и выключить, если пента остыла (по рекомендации по эксплуатации пены электрической).

Способ обработки:
 Осуществить обработку кофевых, чайных, противней от остатков продуктов. Пригоревшие и поврежденные участки обработать специальными средствами, предназначенными для мытья.
 протереть поверхность горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющей водой и вытереть насухо;
 просушить противни;
 лезвия поваров и плиты протереть горячей водой без жира.

Внимание! Запрещается обработка пены жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.
 Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

Чистота мытья:
 в конце рабочего дня с использованием соответствующего оборудования поваров с применением моющих средств и средств дезинфекции, обеспечивающих безопасность применения моющих средств и средств дезинфекции. Должна быть подтверждена соответствием в государственных учреждениях, количество моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.
 для определения количества моющего средства и средств дезинфекции необходимо выложить мерный стакан;
 использовать следующий уборочный инвентарь: мыло для мытья, салфетки дезинфекционные.

Ответственность за чистоту пены электрической пенте – повара, работающий на смене.

ПРАВИЛА

Способ обработки:
 (необходимо отключить пенту от сети и выключить, если пента остыла (по рекомендации по эксплуатации пены электрической)).
 Осуществить обработку кофевых, чайных, противней от остатков продуктов. Пригоревшие и поврежденные участки обработать специальными средствами, предназначенными для мытья.
 протереть поверхность горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющей водой и вытереть насухо;
 просушить противни;
 лезвия поваров и плиты протереть горячей водой без жира.
Внимание! Запрещается обработка пены жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.
 Категорически запрещается проводить уборку струей воды.
Чистота мытья:
 в конце рабочего дня с использованием соответствующего оборудования поваров с применением моющих средств и средств дезинфекции, обеспечивающих безопасность применения моющих средств и средств дезинфекции. Должна быть подтверждена соответствием в государственных учреждениях, количество моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.
 для определения количества моющего средства и средств дезинфекции необходимо выложить мерный стакан;
 использовать следующий уборочный инвентарь: мыло для мытья, салфетки дезинфекционные.
Ответственность за чистоту пены электрической пенте – повара, работающий на смене.

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ
№ РОСС RU.Д.В.С.РА.01.001.001

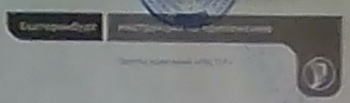
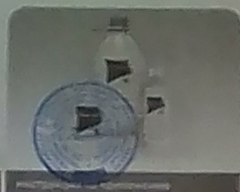
ЗАЯВИТЕЛЬ: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "РАСТЕР" ООО
"РАСТЕР" место нахождения: 427001, Россия, Самарская область, город Самара, район
Кировский, по адресу: Самарская область, город Самара, район Кировский, улица
Ленина, дом 10, корпус 1, этаж 1, пом. 101, кадастровый номер: 42-03/001/2010/001/001/001/001/001
в МРОО Самарской области, Пучковский Восточный Район.



ПАСПОРТ

Международное признание
принадлежности к товарному знаку

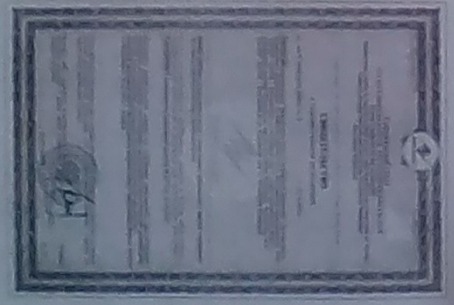
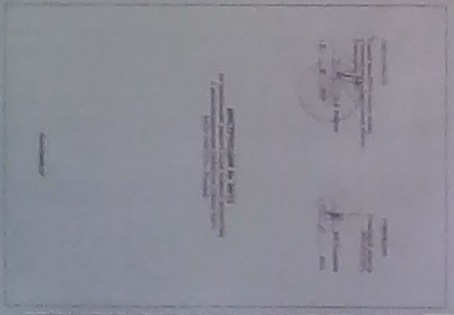
ДЕЛИЯ-СЕПТ



Имя: «Самарский Дом»
Адрес: 427001, Россия, Самарская область, город Самара, район Кировский, улица
Ленина, дом 10, корпус 1, этаж 1, пом. 101, кадастровый номер: 42-03/001/2010/001/001/001/001/001
в МРОО Самарской области, Пучковский Восточный Район.

Имя: «Самарский Дом»
Адрес: 427001, Россия, Самарская область, город Самара, район Кировский, улица
Ленина, дом 10, корпус 1, этаж 1, пом. 101, кадастровый номер: 42-03/001/2010/001/001/001/001/001
в МРОО Самарской области, Пучковский Восточный Район.

1.02.2020
Имя: «Самарский Дом»
Адрес: 427001, Россия, Самарская область, город Самара, район Кировский, улица
Ленина, дом 10, корпус 1, этаж 1, пом. 101, кадастровый номер: 42-03/001/2010/001/001/001/001/001
в МРОО Самарской области, Пучковский Восточный Район.



САНИТАРИЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ РУК

Механическая обработка рук (мытье рук):
смыть руки водой;
из дозатора взять достаточное количество жидкого мыла на ладони,
помыть руки, соблюдая последовательность движений согласно
Европейского стандарта обработки рук EN-1500. Каждое движение повторится
не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд. Глубоко
вспенить руки;
тщательно мыть вытереть руки бумажной салфеткой.
Гигиеническая антисептика рук:
из дозатора жидкого антисептика нанести антисептик («Ниспа-3 мл на
одну обработку – одна порция) на руки ладони рук,
второй антисептик в локоть рук в течение 30-60 секунд полного
высыхания, повторять каждое движение не менее 5 раз, согласно Европейского
стандарта обработки рук EN-1500.
Частота санитарной обработки рук:
перед началом работы,
перед работой, которая не будет подвергаться термической
обработке;
перед выходом из здания;
после смены производственного процесса;
после прикасания к санитарной одежде, инструментам, приборам, выключателям,
после посещения туалета;
в случае заболевания или в целях профилактики, которые могут угрожать
рукам;
после уборки бочков для мусора и опорожнения отходов, работы
сезонными.
Периодический контроль санитарной обработки рук осуществляют
медицинский работник, деф-павар (или другое ответственное лицо).
Ответственный за проверку исполнения дозатора – главный рабочий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575854

Владелец Пономаренко Татьяна Анатольевна

Действителен с 15.04.2022 по 15.04.2023