

ПЕРЕЧЕНЬ ИЗМЕНЕНИЙ ДОКУМЕНТА ДП-06-2024 (РЕДАКЦИЯ №1)

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
1			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
2			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

№ изменения	Дата внесения изменения	№ страницы	Текст изменения
3			

_____ / ФИО сотрудника, внесшего изменение

_____ / Подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цель и область применения	4
2 Нормативные ссылки	4
3 Термины, определения и сокращения	4
4 Ответственность и полномочия	5
5 Правила личной гигиены	5
6 Обучение	10
7 Формы записей по процедуре	11
Приложение 1	12

1 Цель и область применения

1.1. Настоящая Документированная процедура (далее – Процедура) разработана с целью выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по предотвращению заражения пищевой продукции через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, при хранении пищевого сырья и продуктов, производстве и раздаче кулинарных изделий и пищевой продукции в МАДОУ – детский сад № 165 (далее – Учреждение).

1.2. Настоящая Процедура обязательна к применению всем персоналом Учреждения, контактирующим с пищевой продукцией.

1.3. Выполнение сотрудниками положений настоящей процедуры позволяет снизить и исключить риски попадания в готовые блюда и пищевую продукцию физических, химических и биологических загрязнений (опасностей).

2 Нормативные ссылки

2.1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.3. Федеральный закон от 17.09.1998 г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

2.4. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями).

2.5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2.6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.12.2020 г. №1331н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2.8. СБП-01-2024 «Сборник общесистемных процедур»

2.9. ДП-01-2023 «Входной контроль пищевого сырья, продукции и ТМЦ».

2.10. Приказ от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н Министерства труда и социальной защиты РФ, Министерства здравоохранения РФ «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».

3 Термины, определения и сокращения

В настоящей Процедуре применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Санитарно-гигиенические правила – комплекс требований применительно к сотрудникам организации и производственной среде, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с требованиями внешних и внутренних нормативных документов.

Правила личной гигиены – это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

Медицинский осмотр – контрольные медицинские обследования состояния здоровья сотрудников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

Санитарно- гигиенический минимум – это комплекс мероприятий, в том числе обязательные обучение и аттестация, при трудоустройстве на некоторые виды работ.

Санитарная одежда – одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

Спецодежда – специальная одежда, защищающая персонал от воздействия вредных производственных факторов на производстве.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ППК – программа производственного контроля.

4 Ответственность и полномочия

Ответственность за наличие и доступность для сотрудников средств для соблюдения правил личной гигиены (для соблюдения ФЗ №52, требований санитарного законодательства), а также за выполнение дополнительных мероприятий при установлении уполномоченными органами повышенных требований (в том числе выполнение требований специальных санитарно-эпидемиологических требований и правил, введенных в действие Главным санитарным Врачом РФ) к правилам личной гигиены из-за эпидемиологической обстановки несёт **Заведующий Учреждения**.

Ответственность по настоящей процедуре и полномочия распределены следующим образом:

Ответственный	Выполняемые действия
Каждый сотрудник	Соблюдение правил личной гигиены во время работы
Заведующий	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение сотрудников средствами личной гигиены и создание условий для выполнения персоналом правил личной гигиены - отстранение сотрудника от работы при нарушении им положений настоящей Процедуры, а также отстранение сотрудника от манипуляций с пищевыми продуктами при наличии заболеваний, запрещающими контакт с пищевыми продуктами - контроль изменений в законодательстве РФ в части кратности проведения медицинских осмотров и необходимого объема исследований и профилактики
Заместитель заведующего по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> - организация медицинских осмотров и взаимодействие с медицинской организацией по договору - оповещение сотрудников о предстоящем медицинском осмотре - ознакомление принятых на работу сотрудников с настоящей Процедурой под подпись в Листе ознакомления. - проведение ежедневного осмотра сотрудников, приступающих к работе - контроль выполнения персоналом положений настоящей Процедуры

5 Правила личной гигиены

5.1. Организация медицинских осмотров

5.1.1. Все сотрудники Учреждения, контактирующие с пищевой продукцией в процессе её хранения, производства на пищеблоке и раздаче в группах, должны проходить медицинские осмотры и иметь личные медицинские книжки.

5.1.2. Медицинский осмотр проводится при приёме на работу и далее, ежегодно.

5.1.3. При приёме на работу сотрудник должен пройти санитарно-гигиенический минимум. Факт аттестации по санитарно-гигиеническому минимуму фиксируется специальной отметкой в личной медицинской книжке.

5.1.4. Проведение периодических медицинских осмотров состоит из следующих этапов:

1	Составление и утверждение поименного списка лиц, подлежащих медицинскому осмотру
2	Заключение договора на проведение медицинского осмотра с организацией, имеющей право на их проведение
3	Составление и утверждение графика прохождения медицинского осмотра
4	Уведомление сотрудников о предстоящем медицинском осмотре
5	Контроль представления сотрудником результатов медосмотра

5.1.5. Медицинский осмотр считается завершённым в случае получения медицинского заключения.

5.1.6. Лица, не прошедшие медицинский осмотр, не получившие аттестацию по санитарно-гигиеническому минимуму или не имеющие необходимые профилактические прививки, к работе не допускаются.

5.1.7. Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с ППК и в соответствии с Приказом №29н, Приказом №988н/1420 н.

5.1.8. Сотрудники, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям в соответствии с ФЗ №157-ФЗ и Приказом №125н.

5.1.9. Решение о принятии сотрудника на работу принимает **Заведующий** в соответствии с медицинским заключением.

5.2. Требования к здоровью персонала

5.2.1. Для предотвращения заражения готовой продукции, а также пищевого сырья и продуктов, используемых для её производства через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, сотрудники Учреждения должны соблюдать следующие требования:

- в начале работы информировать **ответственного сотрудника по п.4** о состоянии своего здоровья;
- делать отметку в виде подписи в Гигиеническом журнале (сотрудники) (Приложение 1);
- при любом недомогании сотрудники должны известить об этом **вышестоящего руководителя или Заведующего** и, далее, обратиться в медицинское учреждение для получения соответствующего лечения.

Сотрудникам следует сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемиологических мероприятий и представления специальной справки от надзорных органов.

5.2.2. Перечень заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику контактировать или присутствовать в местах проведения процессов с пищевыми продуктами, определён Приказом №29н.

5.2.3. **Заместитель заведующего по АХЧ** в начале смены проводит осмотр открытых поверхностей тела сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний, а также проводит

опрос о состоянии здоровья, включая опрос сотрудников на наличие инфекционных заболеваний с последующей фиксацией данных в Гигиеническом журнале по форме, представленной в Приложении 1. Для компетентной проверки персонала на наличие гнойничковых заболеваний, ответственному сотруднику может быть передана Памятка о проведении ежедневного осмотра, составленная с привлечением квалифицированного Медицинского работника.

5.2.4. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарами верхних дыхательных путей не допускаются к работе с пищевой продукцией.

5.2.5. При наличии заболеваний или симптомов заболевания **необходимо:**

1	немедленно отстранить сотрудника от работы, связанной с манипуляцией пищевой продукцией
2	решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
3	при необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и / или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками)*
4	сделать соответствующую отметку в Гигиеническом журнале (Приложение 1)

*Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в аптечке. Аптечки не допускается хранить непосредственно в производственных помещениях. Они размещаются в гардеробных, тамбурах и коридорах производственных цехов. В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода иметь перекись водорода). Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа №1331н.

5.3. Требования по обращению с личными вещами, одеждой, обувью:

- верхнюю одежду (одежду второго и третьего слоя), обувь, головной убор и личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы, телефоны и т.д.) необходимо оставлять в специально выделенных шкафах в раздевалке;
- для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики;
- смена санитарной одежды (в течение дня, при необходимости) должна производиться по мере загрязнения;
- не допускается размещение верхней одежды, обуви и личные вещи работников не размещаются в шкафчиках с санитарной одеждой. Чистая санитарная одежда размещается отдельно.

Во избежание попадания посторонних предметов, загрязнений из внешней среды в сырьё, продукты и готовые блюда запрещается:

- вносить и хранить на складе и в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);
- носить пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях);
- застегивать санитарную одежду булавками, иглами и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (телефоны, зеркала, расчески, кольца, сигареты и т.п.);
- входить в производственные помещения без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице;
- выходить на улицу в санитарной одежде;
- надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;
- входить в производственные помещения не в полном комплекте санитарной одежды.

С целью предупреждения перекрёстных загрязнений, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующие коврики или другие дезинфицирующие средства для

обработки обуви, чтобы не допустить внесение перекрёстных загрязнений (физических, биологических опасных факторов) в чистую производственную зону.

Специалисты, занятые ремонтными работами в помещениях пищеблока, обязаны выполнять правила личной гигиены:

- работать в спецодежде;
- ремонтные работы должны проводиться в отсутствие процессов приготовления или раздачи продукции;
- инструменты, запасные части оборудования хранить в специально выделенном месте вне производственных помещений пищеблока. Инструменты необходимо переносить в специальных закрытых ящиках с ручками;
- принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию: например, перед пуском в действие технологического оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструментов (гайки, болты, крюки, гвозди и т.д.).

Не допускается присутствие посторонних лиц в помещениях пищеблока во время ведения производственных процессов без согласования присутствия с **Заведующим Учреждения** или иным уполномоченным сотрудником. Исключения составляют плановые и внеплановые проверки надзорных органов, выполняющих все внешние и внутренние нормативные требования при нахождении в помещениях пищеблока.

5.4. Требования к поддержанию чистоты рук:

Для исключения внесения микробиологических или физических загрязнений через контактирование персонала с пищевой продукцией, всем сотрудникам, контактирующим с пищевыми продуктами, необходимо выполнять следующие требования:

- тщательно следить за чистотой рук;
- ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются;
- необходимо мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до попадания на производство и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе;
- соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством, особенно после обработки яиц. После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства (антисептиком) перед переходом к следующей производственной операции;
- соблюдать дополнительные меры к обработке рук при введении режима повышенной готовности из-за эпидемиологической ситуации (по указаниям уполномоченных ведомств).

Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы.

5.5. Требования к использованию перчаток:

Для защиты рук персонала во время работы и для дополнительной защиты самого пищевого продукта / готового блюда, необходимо выполнять следующие требования:

- для защиты рук от повреждений / холода в процессе обращения с замороженной продукцией должны использоваться тканевые перчатки;
- перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы;
- перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить;

- приготовление холодных закусок, салатов, а также порционирование готовых блюд при раздаче, в том числе на группах, осуществляется только в перчатках;
- одноразовые перчатки запрещаются к многократному использованию и подлежат замене на новые при нарушении их целостности или после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала.

5.6. Правила обращения с санитарной, специальной одеждой и обувью

5.6.1. Обеспечение санитарной, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам.

Каждый сотрудник пищеблока должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды.

Младшие воспитатели должны иметь не менее двух комплектов санитарной одежды, а также фартук и косынку для раздачи готовых блюд, фартук для мытья посуды, отдельный халат для уборки туалета, отдельный халат для уборки помещений групповой.

Санитарная и спецодежда сотрудников представляет собой комплекты установленного образца в зависимости от выполняемых должностных обязанностей и в соответствии с определенными требованиями:

Вид деятельности	Рекомендуемый состав комплекта санитарной или спецодежды	Рекомендации по материалам и виду санитарной или спецодежды
Производство, выдача, перемещение пищевой продукции с пищеблока для раздачи	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарный костюм (куртка с брюками). - Головной убор (косынка или шапочка). - Специальная обувь. - Защитная санитарная одежда (маски, перчатки и пр.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарная и спецодежда должна быть изготовлена из нелиняющего, стойкого к усаживанию в процессе стирки и глажки, влагопроницаемого, не создающего дискомфорта при ношении, хлопчатобумажного материала. - Длина рукава санитарной и спецодежды должна закрывать руки до кисти, брюки должны закрывать ноги до стопы. - Специальная обувь должна быть изготовлена из нематерчатого материала, должна быть нескользящей, легкоочищаемой, закрывающей пальцы и с закрытым задником.
Приемка и складирование пищевого сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> - Рукавицы или тканевые перчатки, санитарная одежда (халат) для разгрузки, складирования. - Головной убор. - Специальная обувь 	
Уборка помещений, мойка технологического оборудования, инвентаря, посуды, рабочих поверхностей, приготовление дезинфицирующих растворов	<p>Средства индивидуальной защиты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защитный фартук, специальный костюм или халат, - резиновые перчатки, - специальная обувь, - головной убор 	

5.6.2. Сотрудник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности. Грязная санитарная одежда не используется.

5.6.3. Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.

5.6.4. При входе в производственные цеха, в том числе со стороны складов, необходимо разместить на крючке специальный халат (со стороны производства), который должен надевать поверх санитарной одежды сотрудник, который проходит из склада в производственные помещения. При выходе из производственных помещений специальный халат необходимо снять. В случае, если повару необходимо забрать продукты из гарманже,

необходимо надеть специальный халат, размещённый со стороны складской зоны, а перед возвращением в производство – снять его.

5.6.5. Приступать к работе необходимо в чистой санитарной одежде.

5.6.6. После завершения рабочей смены загрязнённую санитарную одежду необходимо сдать в прачечную.

5.6.7. При посещении туалета сотрудник должен надевать поверх санитарной одежды специальный халат, после посещения туалета и выходом на производство снимать его. Также сотрудник может снимать санитарную одежду при посещении туалета, а после, надевать её обратно.

5.7 Правила приема пищи:

- принимать пищу следует только в специально выделенном месте для приема пищи за пределами производственных помещений.
- запрещается хранить личные продукты в производственных холодильных камерах.
- не выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в производственных помещениях, остатки пищевых продуктов / напитков, упаковку / одноразовую посуду от пищевых продуктов / напитков личного употребления.

5.8 Подготовка к началу работ

5.8.1. Перед выходом в производственные помещения, каждый сотрудник **должен:**

1	оставить в шкафчике гардеробной свои личные вещи, одежду, уличную обувь
2	снять ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты и т.д.), часы
3	надеть санитарную одежду и специальную обувь, спрятать волосы под головной убор
4	в начале производственных процессов, выполнить все необходимые и предусмотренные санитарные мероприятия: при наличии дезинфицирующего коврика – обработать подошвы обуви на нём, тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать специальным средством

5.8.2. В непосредственной близости от раковин для мытья рук должно быть размещено мыло, желателен жидкое с дозатором, дезинфицирующее средство или кожный антисептик, полотенца, ведро для мусора с педальным устройством (при использовании одноразовых бумажных полотенец) и инструкция по мытью рук.

Предпочтение следует отдавать бесконтактным дозаторам, например, с локтевым способом дозировки средства.

Кожные антисептики для обработки рук должны быть легко доступны на всех этапах рабочего процесса. Дозаторы с ними должны размещаться в удобных для применения персоналом местах.

6 Обучение

6.1. Обучение санитарно-гигиеническим правилам осуществляется посредством:

- аттестации по санитарно-гигиеническому минимуму при поступлении сотрудника на работу и далее, в соответствии с отметкой в штампе по аттестации;
- периодический внутренний инструктаж / обучение по правилам безопасного ведения процессов, а также принципам ХАССП проводится с установленной периодичностью в соответствии с Планами по обучению персонала, которые оформляются в свободной форме по мере необходимости.

6.2. Потребность во внутреннем или внешнем обучении сотрудников по специфике системы ХАССП и связанным тематикам определяет **Заведующий Учреждения.**

Когда потребность определена, формируется в свободной форме План по обучению персонала, с указанием типа обучения. План подписывает **Заведующий Учреждения.**

6.3. При обнаружении недостаточности знаний сотрудников, **Координатор группы ХАССП** имеет право проводить внеплановое внутреннее обучение по порядку ведения производственных процессов (например, организация безопасного хранения пищевого сырья и продуктов, обработка пищевого сырья) или по процедурам системы ХАССП (например, обучение персонала настоящей Процедуры) с последующей проверкой знаний.

Проверка знаний может осуществляться в виде тестов, разрабатываемых **Координатором группы ХАССП**, а также путём проведения опросов и наблюдения за деятельностью сотрудников на рабочих местах.

7 Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственный за ведение	Срок хранения
Гигиенический журнал (сотрудники)	Приложение 1	Заместитель заведующего по АХЧ	Не менее 1 года

Форма «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранён)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)	Примечание

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

