

**"МР 2.4.0259-21. 2.4. Гигиена детей и подростков.
Методические рекомендации по обеспечению
санитарно-эпидемиологических требований к
организациям, реализующим образовательные
программы дошкольного образования,
осуществляющим присмотр и уход за ..."**

Документ предоставлен ООО «ПРОГРАММНЫЙ ЦЕНТР»

pbprog.ru

Дата сохранения: 14.12.2024

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ
НОРМИРОВАНИЕ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
главный государственный санитарный
Российской Федерации
А.Ю.ПОПОВА
28 сентября 2021 г.

2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ
К ОРГАНИЗАЦИЯМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И
УХОД**

**ЗА ДЕТЬМИ, В ТОМ ЧИСЛЕ РАЗМЕЩЕННЫМ В ЖИЛЫХ И НЕЖИЛЫХ
ПОМЕЩЕНИЯХ ЖИЛИЩНОГО ФОНДА И НЕЖИЛЫХ ЗДАНИЙ, А ТАКЖЕ
ДЕТСКИМ ЦЕНТРАМ, ЦЕНТРАМ РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ И ИНЫМ
ХОЗЯЙСТВУЮЩИМ**

**СУБЪЕКТАМ, РЕАЛИЗУЮЩИМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ
ДОШКОЛЬНОГО**

**ОБРАЗОВАНИЯ И (ИЛИ) ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ ПРИСМОТР И УХОД
ЗА ДЕТЬМИ, РАЗМЕЩЕННЫМ В НЕЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ**



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

МР 2.4.0259-21

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 28 сентября 2021 г.
3. Введены впервые.

I. Общие положения

1.1. Настоящие методические рекомендации (далее - МР) разработаны для реализации обязательных санитарно-эпидемиологических требований, в целях охраны здоровья детей и молодежи, предотвращения инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), обеспечения безопасных условий при организации работы организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детских центров, центров развития детей и иных хозяйствующих субъектов, реализующих образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях.

1.2. МР могут быть использованы гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями при осуществлении деятельности, предусмотренной пунктом 1.1.

1.3. Понятие "дошкольная образовательная организация" определено Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон N 273-ФЗ). Под дошкольной образовательной организацией понимается образовательная организация, осуществляющая в качестве основной цели ее деятельности образовательную деятельность по образовательным программам дошкольного образования, присмотр и уход за детьми.

Образовательные программы, в том числе адаптивные, реализуются в соответствии



с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования.

В соответствии с пунктом 34 статьи 2 Федерального закона N 273-ФЗ "Присмотр и уход за детьми - комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня".

Требования пункта 3.1 СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (далее - СП 2.4.3648-20) установлены для дошкольных образовательных организаций и организаций присмотра и уход за детьми, в том числе размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда.

Статьей 31 Федерального закона N 273-ФЗ предусмотрено, что осуществлять образовательную деятельность по программам дошкольного образования вправе иные юридические лица (т.е. основной целью деятельности которых не является образовательная деятельность по образовательным программам дошкольного образования).

Требования пункта 3.2 СП 2.4.3648-20 установлены для детских центров и центров развития ребенка, размещаемых только в нежилых помещениях, которые могут реализовывать как образовательные программы дошкольного образования, так и присмотр и уход за детьми.

1.4. Положения пункта 2.1.2 СП 2.4.3648-20 к расстоянию от организаций, реализующих программы дошкольного образования, до жилых зданий, должны соблюдаться при разработке проектной документации в отношении зданий, строений, сооружений, помещений, используемых хозяйствующими субъектами при осуществлении деятельности, и не устанавливают требования при предоставлении (зачислении) детям мест в дошкольные организации.

II. Устройство и содержание территорий, транспортное обслуживание

2.1. Требование к транспортному обслуживанию детей (до организации и обратно) установлено для дошкольных организаций, расположенных в сельской местности (подпункт 2.1.2 СП 2.4.3648-20).

Требования к обеспечению транспортного обслуживания детей, посещающих



дошкольные организации в условиях городской застройки, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 не установлены.

2.2. Дошкольные образовательные организации рекомендуется размещать на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов, за пределами санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов и на расстояниях, обеспечивающих нормативные уровни шума и загрязнения атмосферного воздуха для территории жилой застройки и нормативные уровни инсоляции и естественного освещения помещений и игровых площадок.

При невозможности размещения дошкольных образовательных организаций на внутриквартальных территориях жилых микрорайонов (в условиях сложившейся городской застройки) рекомендуется размещать дошкольные организации за ее пределами с учетом расстояния от территории дошкольной организации до жилых зданий имеющейся плотной жилой застройки (микрорайона) не более 800 м.

Прогулки детей организуются на отдельном для каждой группы земельном участке, используемом хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании (собственной территории).

Возможно поочередное использование одной игровой площадки группами кратковременного пребывания (пребывание до 4 часов) в соответствии с графиком прогулок и режимом работы дошкольной организации при условии соблюдения принципа групповой изоляции (например, организация прогулок групп кратковременного пребывания в первой половине дня до выхода основных групп дошкольной организации и после ухода их с прогулки).

Решение вопроса о наличии собственной территории хозяйствующего субъекта рекомендуется осуществлять исходя из реализуемого им вида деятельности.

Территория, используемая образовательной организацией для размещения площадки для прогулок на основании договора аренды, должна соответствовать требованиям, предъявляемым к собственной территории. При несоответствии арендуемой территории договор аренды не заключается (расторгается).

Собственная территория дошкольной организации озеленяется из расчета не менее 50% площади территории, свободной от застройки и физкультурно-спортивных площадок, в том числе и по периметру этой территории (п. 2.2.1), что не устанавливает запрета на включение озеленения на территории прогулочных



площадок в площадь озеленения дошкольной организации, а также вертикального и иного вида (типа) озеленения.

2.3. В группах по присмотру и уходу за детьми (без реализации образовательной программы) допускается возможность использования детских игровых площадок, оборудованных в соответствии с требованиями законодательства, если это не противоречит требованиям жилищного законодательства.

2.4. В детских центрах, центрах развития детей, осуществляющих присмотр и уход за детьми, размещенных в нежилых помещениях, допускается возможность использования внутридомовых и придомовых территорий, скверов и парков. Вопрос предоставления внутридомовых и придомовых территорий хозяйствующему субъекту решается в рамках жилищного законодательства.

При реализации в таких организациях образовательных программ дошкольного образования для прогулок детей используется прилегающая к ним собственная территория (земельный участок, используемый хозяйствующим субъектом на праве собственности или ином законном основании).

III. Здание, помещения, оборудование помещений

3.1. При реализации образовательной программы в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта дошкольного образования в организации выполняются требования к территории, набору и площадям помещений, оборудованию в соответствии с пунктом 3.1 СП 2.4.3648-20.

Рекомендуется проводить постепенную замену оборудования, установленного в соответствии с проектом или закупленного ранее.

3.2. Размещение организаций, реализующих образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих присмотр и уход за детьми, в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий рекомендуется предусматривать на 1 этаже.

Оптимальное размещение групповых ячеек - не выше третьего этажа с учетом возраста детей. Этажность зданий дошкольных организаций и размещение помещений для дополнительной работы с детьми санитарными правилами не регламентируется.

Самостоятельные вход и выход рекомендуется оборудовать при размещении хозяйствующих субъектов во встроенных в жилые здания и здания общественного



и административного назначения, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и (или) к зданиям общественного и административного назначения помещениях.

При невозможности оборудовать отдельный вход во встроенные помещения в здания общественного и административного назначения рекомендуется предусмотреть режим работы, исключающий совмещение времени начала и окончания работы дошкольной организации и иных организаций, размещенных в нежилых зданиях, помещениях.

Для организаций, размещенных в помещениях жилищного фонда, рекомендуется предусмотреть шумоизоляцию.

3.3. В соответствии с таблицей 6.1 СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (далее - СанПиН 1.2.3685-21) норматив площади на 1 ребенка устанавливается:

- групповая (игровая), игровая комната (помещения), помещения для занятий до 3-х лет - 2,5 м²/чел, от 3 до 7 лет - 2,0 м²/чел;
- спальная (место для сна) для детей до 3-х лет - 1,8 м²/чел, от 3 до 7 лет - 2,0 м²/чел;
- буфетная - 3,0 м²;
- помещение для приема и (или) приготовления пищи в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда - 0,7 м² на 1 посадочное место;
- раздевальная в групповой ячейке в группах менее 10 человек - 1,0 м²/чел (минимальная площадь помещения 6,0 м²), в группах более 10 человек - 18,0 м²;
- раздевальная (прихожая) - 1,2 м²/чел, минимальная площадь помещения 6,0 м²;
- кабинет для коррекционно-развивающих занятий с детьми - 10,0 м²;
- туалетная до 3-х лет - 0,6 м²/чел, 3 - 7 лет - 0,8 м²/чел;
- туалетная и душевая или ванная комната - 0,8 м²/чел;
- комната воспитателя в дошкольных группах, размещенных в жилых помещениях



жилищного фонда - 6,0 м²/чел.

Для эффективного увеличения полезного пространства групповой ячейки не исключается возможность использования спальни в период бодрствования детей для организации игровой деятельности и образовательной деятельности, в том числе за счет объединения пространства с использованием трансформируемых технологий, при условии соблюдения режима дня, режима проветривания и влажной уборки (влажная уборка в спальне не менее чем за 30 минут до сна детей, при постоянном проветривании в течение 30 минут), уровней шума в спальнях помещениях во время сна.

3.4. Нормативы количества и установки санитарных приборов в помещениях изложены в таблице 6.1 СанПиН 1.2.3685-21:

а) высота установки умывальных раковин или раковины желобкового типа (от пола до борта) до 4-х лет - 0,4 м, от 4-х до 7 лет - 0,5 м;

б) количество санитарных приборов для детей дошкольного возраста:

- до 3-х лет - не менее: умывальники или 1 раковина желобкового типа - 1 кран на 5 детей, 1 унитаз на 5 детей (индивидуальные горшки), 1 душевой поддон, 1 умывальник для персонала;

- 3 - 7 лет - не менее: умывальники или 1 раковина желобкового типа - 1 кран на 5 детей, 1 унитаз на 5 детей, 1 умывальник для персонала, 1 душевой поддон;

- 3 - 7 лет, для организаций с кратковременным пребыванием (4 часа и менее): умывальники или 1 раковина желобкового типа - 1 кран на 20 детей, 1 унитаз на 20 детей, 1 умывальник для персонала, 1 душевой поддон.

3.5. Туалеты дошкольных организаций оборудуются с учетом возрастных особенностей детей.

3.6. В туалетах дошкольных образовательных организаций и организаций, осуществляющих присмотр и уход за детьми, допускается использование одноразовых индивидуальных сидений (накладок) на унитаз.

3.7. Необходимо постоянное наличие туалетной бумаги в туалетной кабине.

3.8. Спальни оборудуются кроватями с твердым ложем.



Спальни могут оборудоваться раскладными кроватями с жестким ложем или трансформируемыми кроватями, не превышающими трех уровней, имеющими самостоятельный заход на них, обеспечивающими свободное передвижение детей к спальному месту и соблюдением минимальных разрывов при расстановке кроватей.

В целях обеспечения безопасности для жизни и здоровья детей для отдельного захода на трансформируемые кровати не следует использовать подручные средства, технологически не связанные с изделием.

3.9. При расстановке кроватей соблюдаются минимальные разрывы от наружных стен - не менее 60 см, от отопительных приборов - не менее 20 см, между кроватями - не менее 50 см, между изголовьями 2-х кроватей - не менее 30 см.

3.10. Режим дня должен соответствовать возрастным особенностям детей и способствовать их гармоничному развитию. Максимальная продолжительность непрерывного бодрствования детей 3 - 7 лет составляет 5,5 - 6 часов, до 3 лет - в соответствии с медицинскими рекомендациями.

3.11. Рекомендованная общая продолжительность суточного сна для детей до 1 года не менее 14 - 15 часов, от 1 года до 7 лет - 12 - 12,5 часа, из которых 2,0 - 2,5 отводится дневному сну. Дневной сон рекомендуется организовывать для детей до 1 года 2 - 4 раза в день продолжительностью до 2 часов (в зависимости от возраста), для детей от 1 года до 1,5 года дважды в первую и вторую половину дня общей продолжительностью до 3,5 часа. Для детей от 1,5 до 3 лет дневной сон рекомендуется организовывать однократно продолжительностью не менее 3 часов. Перед сном не рекомендуется проведение подвижных эмоциональных игр.

Детей с трудным засыпанием и чутким сном рекомендуется укладывать первыми и поднимать последними. В разновозрастных группах более старших детей после сна поднимают раньше.

IV. Организация отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений

4.1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений установлены СанПиН 1.2.3685-21, СП 2.4.3648-20.



4.2. Рекомендации к организации отопления, вентиляции, кондиционирования воздуха, естественного и искусственного освещения помещений определены в пунктах 4.1 - 4.4, 4.6 главы IV МР 2.4.0242-21 "Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

V. Организация образовательного процесса, режима дня

5.1. Требования к организации режима дня установлены в таблице 6.6 СанПиН 1.2.3685-21:

- начало занятий для детей дошкольного возраста не ранее 8:00, окончание - не позднее 17:00;

- продолжительность занятия для детей дошкольного возраста, не более: от 1,5 до 3 лет - 10 минут, от 3 до 4 лет - 15 минут, от 4 до 5 лет - 20 минут, от 5 до 6 лет - 25 минут, от 6 до 7 лет - 30 минут;

- продолжительность дневной суммарной образовательной нагрузки для детей дошкольного возраста, не более - от 1,5 до 3 лет 20 минут, от 3 до 4 лет - 30 минут, от 4 до 5 лет - 40 минут, от 5 до 6 лет - 50 мин или 75 мин при организации 1 занятия после дневного сна, от 6 до 7 лет - 90 минут.

5.2. Суммарный объем двигательной активности дошкольников должен быть не менее не менее 1 часа в день.

5.3. Продолжительность дневного сна для детей 1 - 3 года должна быть не менее 3,0 часов, для детей 4 - 7 лет - не менее 2,5 часов.

5.4. Продолжительность прогулок для детей до 7 лет должна составлять не менее 3 часов в день.

5.5. При температуре воздуха ниже минус 15 °С и скорости ветра более 7 м/с продолжительность прогулки для детей до 7 лет сокращают или не проводят.

5.6. При организации купания в бассейне детей дошкольного возраста рекомендуется следующая продолжительность нахождения в бассейне в зависимости от возраста детей: в младшей группе - 15 - 20 мин, в средней группе - 20 - 25 мин, в старшей группе - 25 - 30 мин, в подготовительной группе - 25 - 30 мин. В целях предупреждения переохлаждения детей прогулку после плавания в



бассейне рекомендуется проводить не менее чем через 50 минут.

VI. Предотвращение и профилактика распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний

6.1. Медицинское заключение (медицинская справка) предоставляется для допуска детей к посещению дошкольной организации только после перенесенного заболевания.

При отсутствии ребенка по иным причинам, не связанным с заболеванием, порядок приема в дошкольные образовательные организации регламентируется внутренними локальными актами организации (согласно Федеральному закону N 273-ФЗ образовательная организация обладает автономией, под которой понимается самостоятельность в осуществлении образовательной, научной, административной, финансово-экономической деятельности, разработке и принятии локальных нормативных актов в соответствии с настоящим Федеральным законом, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и уставом образовательной организации).

6.2. В целях не допуска в организацию лиц с признаками инфекционных заболеваний (детей, родителей (законных представителей) персонала, посетителей и др.) рекомендуется при входе в организацию проводить термометрию бесконтактным способом. Ответственное лицо за проведение термометрии определяется внутренними локальными актами организации.

6.3. Дезинфекцию воздушной среды приборами по обеззараживанию воздуха рекомендуется проводить в следующих помещениях: раздевальной, игровых, помещениях для дневного сна (при его организации), помещениях дополнительного образования, спортивных и музыкальных залах, в холодном цехе пищеблока (на участке для приготовления салатов при отсутствии цеха), на участке порционирования готовых блюд.

6.4. Ежедневная дезинфекция электронных игр и игрушек (при использовании) проводится в соответствии с рекомендациями производителя либо с использованием растворов или салфеток на спиртовой основе, содержащих не менее 70% спирта.



6.5. Смену наматрасников рекомендуется проводить не реже одного раза в месяц в соответствии с графиком проведения генеральной уборки и по мере загрязнения.

6.6. Не следует размещать аквариумы, животных, птиц в помещениях групповых.

6.7. Постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) рекомендуется подвергать химической чистке или дезинфекционной обработке один раз в год.

VII. Организация питания

7.1. Питание детей организуют в помещении групповой. Для мытья столовой посуды буфетная оборудуется двухгнездными моечными ваннами с подводкой к ним холодной и горячей воды. Допускается установка посудомоечной машины.

На случай отключения горячего водоснабжения предусматривается установка резервных электроводонагревателей с жесткой разводкой воды к моечным ваннам.

Режим питания детей и время приема пищи определяются временем начала и окончания работы дошкольной организации при соблюдении времени перерыва между отдельными приемами пищи не более 3,5 часов.

Рекомендуется для составления меню учитывать данные о нормах физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для конкретной возрастной группы детей, времени (режиме) работы организации, организации перерывов между приемами пищи. При 8 - 10-часовом пребывании рекомендуется организовывать 3 - 4-разовое питание, при 11 - 12-часовом: 4 - 5-разовое питание, при 13 - 24-часовом: 5 - 6-разовое питание.

При составлении режима питания детей рекомендуется учитывать все установленные законодательством требования и при необходимости предусматривать возможность корректировки времени питания детей в зависимости от режима работы организации.

В дошкольной организации количество приемов пищи и реализация готовых блюд и пищевых продуктов осуществляется согласно утвержденного и согласованного меню, исключая необоснованную замену блюд и пищевых продуктов.

При разработке режима питания детей учитывается пункт 1.9 СП 2.4.3648-20, устанавливающий необходимость обеспечения организации горячего питания при



нахождении детей на объектах более 4 часов, а также требования приложений 6 - 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), устанавливающих нормы суточной потребности детей в пищевых веществах, энергии, витаминах, минеральных веществах, среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей и другие.

Отсутствие второго завтрака и организации "уплотненного" полдника, предусмотренных подпунктами 8.1.2.1 и 8.1.2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, не должно нарушать физиологические нормы питания детей, и рекомендуется реализовывать с учетом времени пребывания ребенка, режима дня и потребности в пищевых веществах, энергии, витаминах, минеральных веществах, возраста ребенка.

7.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, питание детей рекомендуется осуществлять посредством индивидуальных меню (пункт 8.1.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

В случае отсутствия возможности у дошкольной организации обеспечить организацию питания таких детей посредством индивидуальных меню, пунктом 8.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 допускается употребление детьми, нуждающимися в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, предоставленных родителями, при создании в организациях определенных условий (специально отведенные помещения (места), оборудованные столами и стульями, холодильником, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук). Кормление детей домашними продуктами в созданных условиях осуществляется непосредственно родителями (законными представителями).

При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, возможно руководствоваться МР 2.4.0162-19 "Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)".

7.3. Согласно приложению 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 колбасы входят в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, в том числе в дошкольных образовательных организациях, в составе среднесуточных наборов пищевой продукции для детей до 7-ми лет, изложенных в приложении 7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, колбасные изделия отсутствуют.



7.4. На пищеблоках дошкольных организаций, не имеющих цехового деления, работа с использованием сырья не рекомендуется. Работа осуществляется с использованием полуфабрикатов. При этом обеспечивается последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды.

7.5. Производственный контроль предприятий общественного питания, основанный на принципах ХАССП, проводится в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Согласно положениям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) с 15.02.2015 при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП - системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Основная задача данной системы - обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Предприятия общественного питания, в том числе в дошкольных организациях, являются частью пищевой отрасли, что также подразумевает внедрение программы ХАССП.

В основе ХАССП семь принципов:

1. Проведение полного анализа рисков при помощи оценки значимости опасных факторов абсолютно на всех этапах жизненных циклов пищевых продуктов, которые находятся под контролем предприятия-изготовителя. Здесь же оценивается вероятность рисков и вырабатываются меры для их предотвращения, а также сводятся к минимуму выявленные опасные факторы.



2. Определение критических точек контроля, в рамках которых жесткий контроль помогает предотвратить потенциальную опасность или при помощи конкретных мер свести к нулю возможность появления рисков.

3. Установление критических пределов для контрольных точек. Здесь же определяют критерии, которые показывают, что процесс полностью находится под контролем. Разработчики системы формируют лимиты и допуски, которые нужно соблюдать, чтобы в критических точках ситуация не вышла из-под контроля.

4. Установление процедур мониторинга всех критических точек контроля. Для этого должны быть установлены системы наблюдения в критических точках и должны создаваться разные инспекции при помощи регулярного анализа и других разных видов надзора.

5. Разработка корректирующих действий, которые нужно предпринимать в тех случаях, когда наблюдения и инспекция свидетельствуют о том, что ситуация может выйти из-под контроля.

6. Установление процедур ведения и учета документации, в котором фиксируются нужные параметры.

7. Установление процедур проверки документов, которые должны поддерживаться всегда в рабочем состоянии и отражать абсолютно все мероприятия по внедрению, исполнению всех пунктов ХАССП.

7.6. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на основе принципов ХАССП в организации разрабатываются, внедряются и поддерживаются следующие процедуры:

1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;



- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;



11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

12) прослеживаемость пищевой продукции.

При разработке ХАССП проводится анализ всех опасных факторов, которые могут возникнуть при производстве или фасовке пищевой продукции. Производится анализ сырья, полуфабрикатов, процессов производства, упаковки, хранения и отгрузки конечному потребителю. Составляется реестр документов, в состав которого входит список рисков и опасностей, которые могут нанести вред здоровью.

7.7. В качестве примера реализации системы 2 - 4 принципа ХАССП (см. пункт 7.5) может служить программа производственного контроля качества питания в образовательных организациях, включающая номенклатуру, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований, представленная в таблице.

Таблица

Пример программы производственного контроля качества питания в организациях образовательных организациях, включающая номенклатуру, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
------------------	------------------------------------	----------------------	--------------------



Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, первые блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	рацион 1 приема пищи в количестве всех блюд (завтрак или обед, предпочтение рекомендуется отдавать обеду)	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год



Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	по химическим показателям - 1 раз в год; по микробиологическим показателям - 2 раза в год

