

- требования устройству и оборудованию пищеблока;
- требования к личной гигиене работников пищеблока;
- требования к условиям поставки и хранения продуктов питания;
- требования к кулинарной обработке продуктов;
- перечень запрещенных и не рекомендованных в детском питании продуктов и блюд; ассортимент рекомендованных продуктов;
- методику органолептической оценки пищи;
- порядок контроля за организацией питания;
- порядок организации производственного контроля и гигиенической подготовки персонала.

2. Нормативные ссылки

Закон Российской Федерации «Об образовании» 273-ФЗ от 29.12.12;
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ;

Постановление Правительства Российской Федерации от 20.06.92 г . № 409 «Об утверждении норм питания»;

СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

СанПиН 2.3.6 1079-01 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

СанПиН 2.1.4.554-96 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников»;

СП 3.1/3.2.558-96 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитных заболеваний»;

СП 3.5.3.554-96 «Организация и проведение дератизационных мероприятий»;

Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения, утверждены институтом питания РАН от 28 мая 1991 г. № 5786-91;

Приказ Министерства торговли СССР от 26 декабря 1986 г. № 315 «О методических указаниях по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах»;

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации, Министерства образования Российской Федерации от 30.05.2002 № 176/2017 «О мерах по улучшению охраны здоровья детей в Российской Федерации»;

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) № 1100/904-99-115;

Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994-1998гг);

Письмо Минторга РСФСР от 12.07.1990 г. № 061; «О рекомендуемых нормах потребления и структуре сырья и товаров для основных типов предприятий общественного питания»;

Письмо Минторга РСФСР от 01.09.86 N 0152 «Об обеспечении столовых общеобразовательных школ торгово-технологическим и холодильным оборудованием, столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем и мебелью»;

2. Общие подходы к организации питания в МОУ "Новоакшинская средняя общеобразовательная школа"

СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях» п. 2.12.1, предусмотрена организация для обучающихся одноразового горячего питания (завтрак). По желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Дети, посещающие группу продленного дня, обеспечиваются двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в школе еще и полдником. Учащиеся, обучающиеся с 6 лет, должны питаться не менее 2 раз в день.

Ассортимент используемых для приготовления пищи продуктов должен соответствовать «Ассортименту основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)» № 1100/904-99-115 (Приложение № 1).

При организации питания детей используется 2-х недельное перспективное меню, согласованное с территориальными учреждениями Госсанэпиднадзора. Перспективное меню составляет медработник совместно с поваром и утверждает директор школы.

Ежедневное меню (меню-раскладку) составляет медработник с участием заведующего хозяйством и утверждает директор школы.

Меню должно включать натуральные продукты, разнообразные мясные, рыбные, кисломолочные продукты, натуральные соки, свежие фрукты и овощи.

В школьном питании должны использоваться продукты, обогащенные микронутриентами, а также йодированная соль.

Ежедневно ведется учет расхода денежных средств на питание учащихся.

Питание учащихся школы организовано ежедневно, с понедельника по пятницу, в течение всего учебного года: завтрак – после первого урока, с 9.25 до 9.55 и после второго урока с 10.10 до 10.25, обед – после 4 урока, с 12.15 до 12.35 и после пятого урока с 13.05 до 13.25, полдник для детей, посещающих ГПД в 14.10ч.

Школьная столовая комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников школьной столовой укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей. Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени устанавливается директором школы в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

Для обеспечения продуктами питания школьной столовой администрация школы определяет поставщиков, производителей (изготовителей), решает вопрос с транспортом по доставке продуктов на пищеблок, создает условия для хранения продуктов (выделяет помещения, оборудует хранилища, приобретает холодильники). при возможности производит заготовку продуктов (картофеля, моркови, свеклы и др.), закуп и доставку продуктов производится в соответствии с санитарными правилами.

О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы незамедлительно сообщает в территориальные учреждения Госсанэпиднадзора и здравоохранения.

При возникновении инфекционных заболеваний предписанием территориального центра Госсанэпиднадзора вводится дезинфекционный режим. За приготовление дезинфекционных растворов и проведение дезобработки ответственность несет медработник школы.

4. Документация пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой продукции.
2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

3. Журнал учета состояния здоровья работников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, о нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности).

4. Санитарный журнал.

5. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.

6. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

7. Журнал витаминизации третьих блюд.

8. Медицинские книжки работников пищеблока.

9. Журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы.

10. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.

11. Журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации).

5. Устройство и оборудование пищеблока

Пищеблок школы оборудуется в соответствии с санитарными требованиями (СанПиН 2.3.6.1079-01), строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

Помещение пищеблока оборудуется системами внутреннего водопровода и канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу.

О всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр Госсанэпиднадзора.

Помещения столовой и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В столовой ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протираание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли

и кофоти и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. При необходимости проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, который хранится в специально отведенных местах.. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой.

На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами Госсанэпиднадзора, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы ежедневно должны мыться горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираться влажными чистыми тряпками.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно полностью обеспечивать потребности. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Столовая посуда может быть фаянсовая, фарфоровая, эмалированная. Не рекомендуется использование алюминиевой посуды и запрещается применение пластмассовой посуды. Посуда с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью не используется.

Для разделки сырых и готовых продуктов выделяются отдельные разделочные столы, ножи и доски из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза) без щелей и зазоров, гладко выструганные. Доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ»-сырое мясо, «ВМ»-вареное мясо, «СР»-сырая рыба, «ВР»-вареная рыба, «ВО»-вареные овощи, «СО»-сырые овощи, «Г» - гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х»-хлеб. «КВ»- куры вареные, «КС»- куры сырые.

Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться.

Мытье столовой посуды производится моечной машиной или ручным способом.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать СанПиН 2.3.6.1079-01. В моечных

отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования согласно действующим приказам и инструкциям, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Директор школы обеспечивает условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

Лица, отказывающиеся от прохождения осмотров, к работе не допускаются.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка (с фотографией гражданина), в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд снимать ювелирные изделия, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.

Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

7. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

Все продовольственное сырье и пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Прием товаров следует производить в соответствии с инструктивно-методическими рекомендациями (приложения 2,3).

На пищеблок школы запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо 2-3 категории;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и т.д.);
- овощи, фрукты ягоды с наличием плесени и гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями;
- продукцию домашнего приготовления.

Сведения о поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража.

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также час и дата его конечного срока хранения. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

В холодильных камерах должен быть термометр и должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, хозяйственных материалов и не пищевых продуктов.

Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, колбасные изделия, кисломолочные продукты, молоко и др.) должны храниться в соответствии с требованиями СанПиН 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

8. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

В целях сохранения пищевой ценности продуктов и предупреждения пищевых отравлений следует соблюдать правильную технологию приготовления блюд.

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994-98гг.) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков:

- овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе;

- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

- овощи, идущие в питание в натуральном виде (целиком, в салатах) тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают проточной питьевой водой. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) запрещается;

- в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта;

- при приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок;

- для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента

приготовления. Овощи, картофель – кожуру чистить тонким слоем, нарезать перед варкой, закладывать только в кипящую воду и варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей. Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

- любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;
- сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;

- картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2-3 часа;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 градусов С в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270 градусов С в течение 20-25 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться повторной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи;

- для изготовления омлетов рекомендуется употреблять диетическое яйцо. Омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 градусов С; яйцо варят 10 минут после закипания воды. (Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2% раствором кальцинированной соды (5-10 мин.), 0,5% раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами (5 мин.), после чего ополаскивают проточной водой (5 мин.). Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.);

- творожные запеканки должны иметь слой 3-4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов С в течение 20-30 минут;

- промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой;

- сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5-7 минут с момента закипания;

- фляжное молоко следует кипятить не более 2-3 минут. После кипячения молоко, кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе;

Учитывая довольно высокую заболеваемость органов пищеварения среди детей школьного возраста, питание детей должно быть щадящим. Необходимо избегать грубой, травмирующей пищи, костных бульонов. Не используются острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе. Исключается жаренье продуктов, особенно для детей младшего школьного возраста. Жаренье заменяется варкой на пару или запеканием в духовом шкафу с кратковременным обжариванием на плите.

Для приготовления блюд используется сливочное и растительное масла. Допускается использование маргаринов (сортов «сливочный», «экстра», «молочный») для выпечки мучных кондитерских изделий и обжаривания продуктов и блюд. Также допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла (подсолнечного, кукурузного) и маргарина. Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

При подборе блюд для детей необходимо обращать внимание на следующие моменты:

- в рацион завтраков и обедов включать широкий ассортимент холодных блюд и закусок из сырых и вареных овощей с целью максимального обеспечения детского организма витаминами, макро- и микроэлементами, органическими кислотами, эфирными маслами и другими биологически активными веществами. Овощи способствуют выделению у детей пищеварительных соков, что благоприятно влияет на дальнейшее переваривание пищи. В качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло с целью обогащения рационов насыщенными жирными кислотами;

- при приготовлении супов не рекомендуется использовать костный бульон. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме очень острых - солянок, харчо, борща флотского. Дети не любят в супах лук и морковь, поэтому названные овощи следует спассеровать и протереть;

- для приготовления мясных блюд не рекомендуется использовать баранину и свинину. Для детей младшего и среднего школьного возраста следует готовить больше блюд из рубленого мяса и птицы – котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы. Популярностью пользуются у детей блюда из тушеного мяса; мясо, шпигованное овощами, жаркое по-домашнему, гуляш. Из субпродуктов особенно полезна детям печень, т.к. она богата минеральными веществами (калий, железо, фосфор, кобальт, медь и др.) и витаминами (А, Д, РР, В-1, В-2). Большой популярностью у детей пользуются сосиски. Однако следует помнить, что сорта сосисок («Русские», «Столичные», «Любительские») содержат много жира, что затрудняет включение их в рацион;

- не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец), т.к. в ней много гистидина. Продукты его распада могут вызывать тяжелые пищевые интоксикации. Наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, морской окунь, навага;

- при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они наиболее калорийны, богаты минеральными веществами и витаминами. При использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. в этом случае они лучше развариваются и полнее усваиваются.

Незаменимы в детском питании молочные блюда. Молоко дается детям как самостоятельно (на полдник или на ужин), так и как добавка в каши, пюре, соусы, супы, молочные кисели, какао, кофе. Большой удельный вес в рационе детей должны занимать блюда из творога (сырники, запеканки, пудинги, вареники). Обязательным условием при переработке творога является его протирание. Блюда, приготовленные из протертого творога, более нежные и сочные.

Любой прием пищи должен завершаться сладким блюдом или напитком, свежими фруктами, соками.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей:

а) не используются:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пища, приготовленная накануне;

- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);

- фляжный творог, сметана, консервированный зеленый горошек и кукуруза без тепловой обработки (кипячения);

- рыба без термической обработки (строганина, вобла и др.);

- прокисшее молоко «самоквас»;

- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;

- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, свиные баки, диафрагма, кровяные и ливерные колбасы;

- мясо, не прошедшее ветеринарный осмотр;

- яйцо и мясо водоплавающих птиц;

- грибы;

- консервированные продукты домашнего приготовления;

- консервированные продукты в томатном соусе;

- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;

- сухие концентраты для приготовления гарниров.

б) не изготавливаются:

- сырковая масса, творог;
 - студни, зельцы, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
 - кондитерские изделия с кремом, крем;
 - изделия во фритюре;
 - салаты рыбные и мясные;
 - макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья.
- в) не включаются:
- острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
 - соки и напитки из сухих концентратов.

Запрещается переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша и т.д.) из потребительской тары в котлы – их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают в заводской упаковке.

Сметана используется только в прокипяченном виде (супы, соусы).

С целью контроля за сроками хранения не допускается повторение блюд, гарниров в последующий день.

Не рекомендуется в детском питании использовать консервированные продукты (консервы овощные, рыбные, мясные), пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (красители, ароматизаторы) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Сметана, творог и творожные изделия, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию.

Мясные, рыбные консервы в масле и собственном соку допускается использовать при отсутствии натурального мяса и рыбы.

Импортные продукты питания могут использоваться в питании при наличии на них документов, подтверждающих их качество и безопасность. При использовании импортной продукции предпочтение следует отдавать натуральным сокам, а не напиткам, мясным и другим продуктам, подвергающимся термической обработке по технологии приготовления.

9. Условия реализации готовой продукции

Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы медработником и членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 15-20 минут до раздачи непосредственно из емкостей, в которых готовилась пища.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. Пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты бракеража отражаются в бракеражном журнале.

В состав бракеражной комиссии входят: повар школьной столовой, медработник, представитель администрации школы, ответственный за питание. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

10. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

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

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому – края.

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

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато – коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не должны разрешаться 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

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия,

толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо

приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато- неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

11. Организация контроля за питанием

Директор школы обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Медицинский работник и ответственный за организацию питания осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд;
- бракераж готовой пищи;
- осуществление «С»-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляют территориальные центры Госсанэпиднадзора.

12. Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий проводится школой в соответствии с осуществляемой ею деятельностью.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками школы за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по школе назначается лица, ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы).

Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоках образовательных учреждений проводят территориальные центры Госсанэпиднадзора в порядке и объеме планового госсанэпиднадзора.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики объекта и результатов лабораторных исследований, выполняемых центром Госсанэпиднадзора в рамках осуществления госсанэпиднадзора.

Программа (план) производственного контроля составляется директором школы перед началом учебного года и согласовывается с центром Госсанэпиднадзора. Программа (план) производственного контроля

составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СП 1.1.1058-01.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

Приложение 1

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для

использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)

(Разработан Институтом питания РАМН, утвержден начальником Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России № 1100/904-99-115, Москва, 1999)

Мясо и мясопродукты:

- говядина 1 и 2 категории (в т.ч. в виде блоков);
- телятина;
- свинина мясная (не чаще 1-2 раз в неделю);
- баранина нежирная (не чаще 1-2 раз в неделю);
- мясо птицы (курица, индейка, в т.ч. в виде окорочков)*

** жир, удаляемый из высокожирных окорочков при их холодной обработке, включается в % отхода, который должен быть увеличен при этом на 5% и составлять, в итоге, 40%. Основанием для этого должен служить акт, составленный в конкретном детском учреждении при участии зав.производством, диетсестры, представителя администрации.*

- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьих); использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников (при отсутствии говяжьих), не чаще 1-2 раз в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.) не чаще 1-2 раз в неделю; в дошкольных учреждениях после тепловой обработки;
- колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю);
- ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1-2 раз в неделю);
- бульоны мясо-костные;
- субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

Рыба и рыбопродукты:

- треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая) и др.

Яйца куриные:

- в виде омлетов с толщиной слоя не более 2,5-3 см;
- в вареном виде после отваривания в течение 10 минут.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,0%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокой жирности) – после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) – после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и другие кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20%, 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в т.ч. крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированные; рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда, ограничено для обжаривания в смеси с маргарином;
- маргарин – для выпечки; ограничено для обжаривания (высшие сорта);
- комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел («Лапландия», бутербродное масло и др.) – в порядке исключения в ограниченных количествах для пассеровки и заправки первых и вторых блюд.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее: зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – с 5 лет и старше, не чаще 1-2 раз в неделю;
- галеты, печенье, крекеры вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых добавок и ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограничено, особенно детям дошкольного и младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые:

- горох, фасоль, соя (концентраты, в т.ч. текстурированные и изоляты соевого белка – в виде добавок к традиционным блюдам и в виде самостоятельных блюд при строгом соблюдении рекомендуемой технологии приготовления;
- соевое молоко и тофу (промышленного выпуска)

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью) предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска («Золотой шар» и др.), без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения, при отсутствии мяса);
- консервы обеденные (типа «Суп рассольник с говядиной, «Каша гречневая с говядиной»); в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, кабачковая и баклажанная икра;
- зеленый горошек (после обработки кипятком);
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Не рекомендуются в организованном детском питании:

- мясо утки и гуся;
- кулинарные жиры;
- газированные напитки;
- напитки на основе синтетических ароматизаторов (типа «Зукко» и т.п.);
- закусочные консервы; маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);
- майонез, горчица, хрен.

