

Министерство образования, науки и инновационной политики
Новосибирской области

**Методические рекомендации
по организации горячего питания
обучающихся в
общеобразовательных организациях
Новосибирской области**

Новосибирск
2017

1. ИНФРАСТРУКТУРА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Школьная столовая — предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и преподавательскому составу общеобразовательной организации.

1.1. Виды школьной столовой

Школьные столовые делятся на следующие виды:

Столовая, работающая на сырье

Столовая, работающая на сырье - столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания (имеются отдельные производственные цеха).

Столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах

Столовая смешанного типа, работающая на сырье и полуфабрикатах - столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья (например, рыбы неразделанной замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов.

Столовая – доготовочная, работающая на полуфабрикатах

Столовая, работающая на полуфабрикатах - столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов.

В столовых - доготовочных работа на сырье не осуществляется.

Буфет — раздаточная

Буфет-раздаточная - предприятие, осуществляющее реализацию привозимой из столовой - заготовочной готовой кулинарной продукции; возможно приготовление на месте ограниченного ассортимента блюд несложного изготовления.

Столовая - заготовочная (базовая организация школьного питания)

Предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения столовых – доготовочных и буфетов-раздаточных полуфабрикатами и готовой продукцией. Столовая-заготовочная работает с полным циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов)

К заготовочным предприятиям относятся школьно-базовые столовые, комбинаты школьного питания.

1.2. Производственная инфраструктура школьной столовой

Помещение школьной столовой представляет собой комплекс обособленных площадей, на которых расположены: зал обслуживания, складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

Зал обслуживания состоит из:

- зала приема пищи;
- буфета для организации дополнительного питания;
- зоны сбора использованной посуды (при наличии – транспортера для сбора грязной посуды или передвижных тележек).

Пищеблок школьной столовой должен состоять из минимального набора обязательных помещений.

1.2.1. Состав помещений столовой, работающей на сырье

Складские и загрузочные помещения:

- загрузочная;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая для овощей и фруктов;

- группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов);
- инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

Производственные помещения:

- цех первичной обработки овощей;
- овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов);
- мясо-рыбный цех;
- горячий цех;
- холодный цех;
- цех мучных изделий.

Вспомогательные помещения:

- кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства);
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- помещение для хранения и нарезки хлеба;
- помещение для обработки яиц;
- помещение для хранения и мытья тары;

Бытовые и административные помещения:

- гардероб для персонала;
- душевая для персонала;
- санузел для персонала;
- помещение для приема пищи персоналом;
- помещение для администрации столовой;
- бельевая.

Подсобные помещения:

- камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более);
- помещение для хранения уборочного инвентаря;
- технические помещения.

1.2.2. Состав помещений столовой, работающей на сырье и полуфабрикатах

Складские и загрузочные помещения:

- загрузочная;
- кладовая сухих продуктов;
- группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов);
- инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

Производственные помещения:

- горячий цех;
- холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба;
- производственный цех (для обработки конкретного вида сырья);
- доготовочный цех.

Вспомогательные помещения:

- кладовая суточного запаса (в зависимости от организации производства);
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- помещение для хранения и мытья тары.

Бытовые и административные помещения:

- гардероб для персонала;
- душевая и сан.узел для персонала;
- помещение для администрации столовой.

Подсобные помещения:

- камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более);
- помещение для хранения уборочного инвентаря;
- технические помещения.

1.2.3. Состав помещений столовой - доготовочной, работающей на полуфабрикатах

Складские и загрузочные помещения:

- загрузочная;
- кладовая сухих продуктов;
- группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов);
- инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

Производственные помещения:

- горячий цех;
- холодный цех, объединенный с помещением для нарезки хлеба;
- доготовочный цех.

Вспомогательные помещения:

- кладовая суточного запаса (в зависимости от системы организации производства);
- моечная столовой посуды;
- моечная кухонной посуды;
- помещение для хранения и мытья тары.

Бытовые и административные помещения:

- гардероб для персонала;
- душевая и санузел для персонала;
- помещение для администрации столовой.

Подсобные помещения:

- камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более);
- помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств;
- технические помещения.

1.2.4. Состав помещений буфета — раздаточной

Помещение буфета-раздаточной представляет собой комплекс минимальных площадей, на которых расположены зал приема пищи, производственные, вспомогательные и бытовые помещения.

Складские помещения:

- охлаждаемая камера среднетемпературная для хранения готовой продукции (или холодильные шкафы);
- помещение для хранения продуктов.

Производственные и вспомогательные помещения:

- производственное помещение;
- моечная столовой (и кухонной) посуды.

Бытовые помещения:

- гардероб для персонала;
- санузел для персонала.

1.2.5. Состав помещений столовой - заготовочной

Столовая – заготовочная имеет полный набор складских, производственных, вспомогательных, административно-бытовых и подсобных помещений, по составу соответствующих столовой, работающей на сырье с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания.

Дополнительно в столовой - заготовочной предусматривают, с учетом выпускаемого ассортимента и мощности предприятия, помещения (технологические участки):

- отдельное помещение или технологический участок для изготовления охлажденных (интенсивное охлаждение) или замороженных (шоковая заморозка) полуфабрикатов и готовой продукции, фасовки и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);
- отдельное помещение или технологический участок для фасовки в горячем состоянии блюд, кулинарных изделий и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);
- отдельное помещение или рабочую зону для комплектации рационов питания и снабжения ими буфетов-раздаточных (при использовании данной технологии);
- отдельное помещение или участок для упаковки продукции в транспортную тару, маркировки, хранения и отпуска;
- отдельное помещение для мойки и санитарной обработки возвратной тары и средств перемещения.

Примечание по разделу 1.2.:

а) При небольшой производительности предприятия питания вместо охлаждаемых камер могут использоваться холодильные шкафы.

Объемы холодильного оборудования в складских помещениях и производственных цехах должны быть достаточны для хранения имеющегося в наличии количества (объема) продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции, при условии хранения с учетом товарных групп, соблюдения режимов хранения и правил товарного соседства.

б) В предприятиях питания до 50 мест, работающих на полуфабрикатах, - горячий, холодный и доготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, - горячий и холодный цеха, допускается размещать в одном помещении, с выделением отдельных технологических участков.

При этом отдельные технологические участки должны быть функционально изолированы посредством установки барьеров (оборудования или перегородок-экранов) высотой не менее 1,6 м, облицованных соответствующими материалами.

в) Допускается объединять следующие помещения (в предприятиях малой мощности), с выделением отдельных технологических участков (рабочих зон):

- загрузочную и помещение для хранения тары;
- мясо-рыбный цех и помещение обработки яиц;
- холодный цех и помещение для нарезки хлеба;
- кладовую суточного запаса и помещение для администрации столовой;
- моечную столовой и кухонной посуды;
- горячий цех и цех мучных изделий;
- кладовую овощей и цех первичной обработки овощей;
- цех первичной обработки овощей и цех вторичной обработки овощей.

1.3. Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой

Комплекс помещений школьной столовой должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности.

Все помещения должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения.

Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится также, при необходимости, к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65° С. В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии - в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией. Кроме того, тепловое оборудование, моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влагопылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. не разрешается. Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением.

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания обеспечиваются водяным отоплением.

При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия.

Внутренняя отделка, а так же освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать нормам СанПиН, СНиПов, требованиям охраны труда.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются, белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Руководители организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СКЛАДСКОГО ХОЗЯЙСТВА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Складские помещения служат для кратковременного хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

2.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в складских помещениях

2.1.1. Загрузочная:

- весы напольные с пределом взвешивания до 150 кг.

2.1.2. Кладовая сухих продуктов:

- стеллажи;
- подтоварники.

2.1.3. Кладовая для овощей, фруктов (неохлаждаемая):

- стеллаж (сетчатый для овощей);
- подтоварники.

2.1.4. Группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов):

- охлаждаемая камера среднетемпературная для овощей, фруктов, овощных полуфабрикатов;
- охлаждаемые камеры среднетемпературные (или холодильные шкафы) для:
 - охлажденных мяса, рыбы, птицы (в т.ч. п/ф),
 - молочно-жировых, гастрономических и др. особо скоропортящихся продуктов,
 - готовой кулинарной продукции;
- охлаждаемые камеры низкотемпературные (или холодильные шкафы) (не выше -18 °С) для:
 - замороженного мяса, рыбы (в т.ч. п/ф),
 - замороженных плодов, овощей, овощных п/ф,
 - замороженных п/ф мучных кулинарных, булочных изделий.

2.1.5. Инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, запаса посуды):

- шкаф;
- стеллажи;
- подтоварники.

2.1.6. Кладовая суточного запаса:

- стеллажи;
- подтоварники;
- весы настольные;

- инвентарь.

2.2. Содержание складских помещений пищеблока

Набор и состояние складских помещений должны отвечать требованиям, направленным на обеспечение безопасности и качества продукции в процессе хранения.

Количество продукции, находящейся на хранении, должно определяться:

- размерами и количеством складских помещений, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения каждого продукта (необходимых режимов хранения, сроков реализации, товарного соседства);
- объемами работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения), которые должны соответствовать количеству (объему) принимаемых скоропортящихся и (или) особо скоропортящихся продуктов;
- наличием необходимого складского оборудования;

Все складские помещения должны быть обеспечены специальным оборудованием в необходимом количестве: стационарными стеллажами, подтоварниками, установленными высотой от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами - не менее 20 см.

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть созданы условия хранения, обеспечивающие их безопасность для здоровья человека и сохранность пищевой ценности. Для этого складские помещения оснащаются охлаждаемыми камерами. Охлаждаемые камеры оборудуют стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, при необходимости, подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Все единицы холодильного оборудования должны быть обеспечены контрольными термометрами (использование ртутных термометров не допускается).

Данные по контролю температурного режима во всех единицах холодильного оборудования в складских помещениях заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании».

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться при оптимальных параметрах окружающей среды (температуры, влажности окружающего воздуха, светового режима) для каждого вида продукции. Для этих целей складские помещения обеспечиваются:

- приборами для измерения температуры воздуха (термометрами);
- приборами для измерения относительной влажности (психрометрами).

Места хранения, получения и выдачи продукции должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами, прошедшими государственную поверку в установленном порядке.

Все складские помещения должны быть обеспечены мерной тарой, инвентарем, инструментами в необходимом количестве.

Имеющиеся в складских помещениях охлаждаемые камеры, другое холодильное оборудование, инвентарь, внутрицеховая производственная тара, мерная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться в соответствии с маркировкой.

Рекомендуется и маркировка стеллажей, полок под определенный вид продукции.

В процессе рабочего дня персонал столовой должен строго соблюдать маркировку мест хранения сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и использовать оборудование, инвентарь, тару строго в соответствии с маркировкой.

При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др., необходимые для обеспечения безопасности и качества продукции.

В конце смены и по мере загрязнения проводится санитарная уборка неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования, тары, инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств промаркированным уборочным инвентарем.

2.3. Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции

Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна:

- соответствовать требованиям нормативной и технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);

- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество (сертификат или декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);

- допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», устанавливающего требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в т.ч. на отдельные виды пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.

Маркировка транспортной упаковки, в которую помещена пищевая продукция, должна содержать следующие сведения:

- наименование пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции;
- сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

Заведующий столовой при приеме продовольственного сырья и пищевой продукции обязан проверить:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- провести визуальный контроль за отсутствием порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов;
- целостность каждой упаковки.

Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме.

При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой сообщает руководителю организации - продукция не подлежит приему, составляется акт, продукция возвращается поставщику.

2.4. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
 - Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
 - Непотрошенная птица.
 - Мясо диких животных.
 - Яйца и мясо водоплавающих птиц.
 - Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
 - Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной деформированные, без этикеток.
 - Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 - Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
 - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 - Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
 - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
 - Простокваша-"самоквас".
 - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
 - Квас.
 - Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
 - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
 - Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
 - Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
 - Пищевые продукты, не предусмотренные в приложении 9 СанПиН 2.4.5.2409-08.
 - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
 - Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
 - Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
 - Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
 - Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - Газированные напитки.
 - Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
 - Жевательная резинка.
 - Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
 - Карамель, в том числе леденцовая.
 - Закусочные консервы.
 - Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
 - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - Окрошки и холодные супы.
 - Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом.
 - Яичница-глазунья.
 - Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
 - Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

2.5. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции

Необходимо обеспечить раздельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также строго соблюдать сроки годности и условия хранения продукции, установленные предприятиями-изготовителями, правила товарного соседства.

После приемки и проведения входного контроля продовольственное сырье и пищевые продукты размещают в складских помещениях или холодильных камерах по видам продукции согласно принятой классификации:

- овощи, фрукты;

- мясная продукция;
- рыбная продукция;
- молочно-жировая;
- сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- гастрономические продукты,
- хлеб;
- яйцо.

При хранении продовольственного сырья и пищевой продукции необходимо учитывать следующие требования:

- сырье и готовые продукты хранят в отдельных помещениях, холодильных камерах в соответствии с маркировкой по товарным группам продуктов с учетом указанных на маркировочных ярлыках режимов хранения;

- при наличии одной холодильной камеры в столовых малой мощности, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного сырья и пищевой продукции на отдельных полках, стеллажах; вместе с тем, с целью недопущения обсеменения готовых продуктов микроорганизмами от сырья, места хранения должны быть разграничены, должно строго соблюдаться товарное соседство;

- скоропортящиеся и (или) особо скоропортящиеся продукты хранят в таре поставщика в холодильных камерах (холодильных шкафах) с учетом установленных изготовителем режимов и сроков хранения;

- продовольственное сырье и пищевые продукты хранят в таре производителя, при необходимости перекалывают в чистую, промаркированную, в соответствии с видом продукта, производственную тару и хранят на стеллажах и (или) подтоварниках;

- продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);

- яйцо хранят в отдельно выделенном месте в сухом помещении или холодильниках, в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках, стеллажах; сроки хранения яиц:

при температуре от 0 °С до 20 °С и относительной влажности воздуха 85-88%

- диетические яйца - не более 7 суток,
- столовые яйца - не более 25 суток,
- мытые яйца - не более 12 суток;

при температуре от - 2 °С до 0 °С и относительной влажности воздуха 85-88%

- не более 90 суток;

- картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°С; озелененный картофель использовать в пищу не допускается;

- плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°С;

- ржаной и пшеничный хлеб хранят в отдельном помещении или холодном цехе раздельно на стеллажах или в шкафах, на расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см; дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции; при уборке шкафов (мест хранения хлеба) крошки сметают специальными щетками и не реже 1 раза в неделю полки тщательно протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса (уксусной кислоты);

- крупу, муку, макаронные изделия, сахар, соль, чай хранят в сухом помещении в таре поставщика (в потребительской упаковке) на подтоварниках либо стеллажах;

Ежедневно, на этапе хранения продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимо осуществлять производственный контроль за соблюдением:

- сроков хранения продукции;
- условий хранения продукции;
- правил товарного соседства;
- температурно-влажностного режима хранения;
- использования маркированной тары и инвентаря.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Производство — деятельность, связанная с выпуском продукции общественного питания, включающая в себя все стадии технологического процесса. Для организации производства используется материально-техническая база предприятия, состоящая из производственных площадей, оборудования и др.

3.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в производственных помещениях

3.1.1. Цех первичной обработки овощей - предназначен для сортировки, мытья и механической очистки овощей.

Оборудование цеха первичной обработки овощей:

- производственные столы (не менее двух);
- ванны производственные (не менее двух);
- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина (при необходимости);
- стеллаж (сетчатый для овощей);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

3.1.2. Овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов) - предназначен для промывания, дочистки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов.

Оборудование овощного цеха (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов):

- производственные столы (не менее двух);
- ванны производственные (не менее двух);
- овощерезательная машина или универсальная кухонная машина;
- холодильный шкаф среднетемпературный для овощных полуфабрикатов;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

3.1.3. Мясо-рыбный цех - предназначен для первичной обработки сырья из мяса, рыбы, мяса птицы и изготовления полуфабрикатов. В мясо-рыбном цехе выделяются отдельные технологические линии для обработки каждого вида сырья. Для обработки сырой птицы предусматривается выделение отдельного стола, разделочного и производственного инвентаря.

В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц.

Оборудование мясо-рыбного цеха:

- производственные столы для разделки мяса, птицы, рыбы (не менее трех);
- ванны производственные (не менее двух);
- холодильный шкаф среднетемпературный (0/+5°C);
- мясорубка электрическая или универсальная кухонная машина;
- фаршемешалка;
- котлето-формовочный аппарат;
- весы настольные отдельно для мяса и рыбы (не менее двух);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь (гастроёмкости для замешивания фаршей и др);
- колода для разуба мяса (при необходимости);
- раковина для мытья рук;

при организации рабочей зоны для обработки яйца:

- стол производственный;
- ванна производственная или перфорированные ёмкости;
- инвентарь (в соответствии с пунктом 3.1.9.).

3.1.4. Доготовочный цех (при работе пищеблока на полуфабрикатах) - предназначен для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных полуфабрикатов, для чего в цехе выделяются отдельные технологические линии для каждого вида сырья.

Оборудование доготовочного цеха:

- производственные столы для каждого вида полуфабрикатов (не менее трех);
- ванны производственные (не менее трех);
- стеллажи;
- среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы;
- овощерезательная машина и (или) универсальная кухонная машина;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

3.1.5. Холодный цех - предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных закусок (в т.ч. салатов), холодных блюд, холодных сладких блюд, напитков.

Оборудование холодного цеха:

- производственные столы (не менее двух);
- ванна производственная 2-х секционная (фрукты, зелень);
- холодильные шкафы среднетемпературные ((4 +/- 2) °С);
- овощерезательная машина для нарезки сырых и вареных овощей и (или) универсальная кухонная машина;
- машина для нарезки гастрономических продуктов;
- весы настольные;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь (гастроемкости для хранения нашинкованных овощей и заправки салатов);
- бактерицидная установка для обеззараживания воздуха;
- отдельный холодильник или отдельная зона в холодильнике для хранения суточной пробы;
- раковина для мытья рук.

3.1.6. Горячий цех

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд.

Оборудование горячего цеха:

- производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции);
- ванна производственная;
- пароконвекционный шкаф (пароконвектомат);
- плиты электрические;
- сковорода опрокидывающаяся;
- котел электрический;
- электрический кипяtilьник;
- универсальная кухонная машина для продуктов, прошедших тепловую обработку;
- протирочная (протирорезательная машина);
- стеллажи;
- весы настольные (не менее двух);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

3.1.7. Цех мучных изделий - предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий.

Допускается выделение технологического участка в горячем цехе.

Оборудование цеха мучных изделий:

- производственные столы (не менее двух);
- ванна производственная;
- тестомесильная машина;
- тестораскаточная машина;
- шкаф для расстойки;
- пекарский шкаф (или конвекционная печь),
- мукопросеиватель;
- стеллажи;
- весы настольные;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

3.1.8. Помещение для хранения и нарезки хлеба (допускается рабочая зона в холодном цехе)

Оборудование в помещении для хранения и нарезки хлеба:

- производственный стол;
- хлеборезательная машина (при наличии условий);
- шкаф вентилируемый для хранения хлеба;
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- инвентарь (щипцы, совки, щетки) для удаления крошек;
- раковина для мытья рук.

3.1.9. Помещение для обработки яиц (допускается рабочая зона в мясо-рыбном цехе)

Оборудование в помещении для обработки яиц:

- производственный стол;
- ванны производственные (три);
- овоскоп;
- емкости для обработки яиц (три) промаркированные;
- емкость для чистого яйца промаркированная;
- раковина для мытья рук.

3.2. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования и организация работы вспомогательных помещений

Моечные отделения посуды

Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды.

Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов.

Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

В моечных помещениях вывешивают инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах, концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по их применению.

В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели.

3.2.1. Моечное отделение столовой посуды - предназначено для приёма использованной посуды из обеденного зала, очистки её от остатков пищи, мытья, сушки и хранения. Помещение конструктивно должно иметь окно для приема использованной посуды, либо дверной проем для закатывания передвижных тележек.

Оборудование моечного отделения столовой посуды:

- производственный стол;
- ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три) (третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой);
- ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две);
- посудомоечная машина;
- решетки (полки) для просушивания посуды;
- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;

- электронагреватель для резервного горячего водоснабжения;
- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);
- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки столовой посуды

Столовую посуду моют вручную или машинами.

1. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

2. Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные — для стеклянной посуды и столовых приборов, всего 5 производственных ванн.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи щетками;
- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45°C;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием специальной металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Вытирание посуды категорически запрещено.

После мытья столовая посуда распределяется по группам и хранится в шкафах или на решетках.

Должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

При мытье чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;
- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

После мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств;
- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

После мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

3.2.2. Моечное отделение кухонной посуды - предназначено для мытья, сушки и хранения кухонной посуды (котлов, инвентаря). Помещение моечной кухонной посуды может быть объединено с моечным столовой посуды и находиться в одном помещении. В случае совмещения помещений процесс выстраивается в две отдельные линии.

Оборудование моечного отделения кухонной посуды

- производственный стол;
- ванны производственные с маркировкой и маркировкой литража (две);
- стеллаж для хранения кухонной посуды;
- подтоварники;
- стеллаж для дезинфицирующих средств;
- тара для отходов;
- трап для стока воды;
- раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки кухонной посуды

Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные деревянные и резиновые скребки, щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами.

Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны мытье кухонной посуды щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

- просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

3.2.3. Помещение для хранения и мытья тары – предназначено для хранения и мытья тары.

Оборудование помещения для хранения и мытья тары:

- ванны производственные (две);
- стеллажи;
- подтоварники;
- раковина для мытья рук.

3.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях

3.3.1. Камера для хранения пищевых отходов (при наличии)

Отходы в закрытой таре помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения и хранят до вывоза из столовой. Выделяется место для мытья тары для отходов.

Оборудование камеры:

- холодильная камера;
- ванна или трап с бортиком для обработки емкостей из-под отходов;
- емкости для сбора пищевых отходов с крышкой.

3.3.2. Помещение для хранения уборочного инвентаря

Оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря:

- шкаф;
- стеллаж;
- место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

3.4. Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря пищеблока

Набор и площади помещений пищеблока, объемно-планировочные и конструктивные решения помещений должны соответствовать мощности предприятия и обеспечивать, при минимальной протяженности функциональных связей, соблюдение санитарных режимов и последовательность технологических процессов производства продукции общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

Столовая должна быть обеспечена в достаточном количестве технически исправным современным производственным оборудованием, размещенным в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей последовательность выполнения отдельных операций.

Тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ

персонала. В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилию должностного лица, за которым она закреплена.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования техническим характеристикам.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах – разные сменные механизмы.

Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой.

Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать кухонную посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

Имеющееся на производстве холодильное оборудование, производственные ванны, производственные столы, разделочный инвентарь (доски, ножи), кухонный инвентарь (котлы, кастрюли, гастроемкости), внутрицеховая производственная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться согласно маркировки.

- Холодильное оборудование имеет маркировку:
 - «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо», «суточные пробы», «для персонала» (при отсутствии «комнаты персонала») и т.д.
- Производственные столы имеют маркировку:
 - «СМ»-сырое мясо, «СК» -сырые куры, «СР»-сырая рыба, «СО» — сырые овощи,
 - «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» —вареные овощи,
 - «Г» - гастрономия», «З» - зелень, «Х» — хлеб и т.д.
- Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеет маркировку:
 - «СМ», «СК», «СР», «СО»
 - «ВМ», «ВК», «ВР», «ВО»,
 - «Г», «З», «Х», «сельдь».

Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.

- Кухонная посуда имеет маркировку:
 - «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко»,
 - «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВО»,
 - «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», яйцо чистое», «гарниры», «Г», «З», «Х».
- Мерный инвентарь для порционирования блюд метится мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

В процессе рабочего дня персонал пищеблока должен строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать холодильное оборудование, производственное оборудование, инвентарь строго в соответствии с маркировкой.

Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования производится после полного отключения его от источника питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре +40°/+50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической

операции. Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре.

Хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

Для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитодержатели.

Для мытья рук во всех производственных цехах устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией пищеблока, информация об этом заносится в журнал «График генеральных уборок». При необходимости проводится дезинсекция и дератизация.

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведро). Емкости заполняют не более 2/3 объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°C и просушивают.

3.5. Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в отдельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме:

1 - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды,

2 - обработка в 0,5% растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства,

3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!

Мясо дефростируют в мясном цехе на производственных столах, размораживание в воде или около плиты не допускается. При поступлении мяса в тушах после дефростации проводят зачистку, затем промывают проточной водой при помощи щетки, затем проводят обвалку.

Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре 4°+2°C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Для обработки сырой **птицы** выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается!

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Листовые **овощи** и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду (в т.ч. нарезав их перед варкой) и варят в подсоленной воде (кроме свеклы);

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости («ОВ») в холодильнике не более 6 часов при температуре $+4^{\circ}/- 2^{\circ}\text{C}$.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

3.6. Требования к производству продукции общественного питания

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- Строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков.

- Использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность.

- При изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).

- Продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами.

- При реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд.

- Хранение полуфабрикатов собственного производства осуществлять в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы.

- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре использовать механическое оборудование.

- Строго соблюдать технологию приготовления блюд из яиц в целях исключения возможности заражения сальмонеллезом: яйцо варят в течение 10 минут после закипания; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 – 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

- При изготовлении гарнира, рис или макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6 без последующей промывки).

3.7. Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче

- При реализации блюд соблюдать температуру подачи:

- супы, соусы, горячие напитки - не ниже 75°C;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры - не ниже 65°C;
- холодные супы, холодные напитки - не выше 14°C.

- Холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

- Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.
- Хранение заправленных салатов не допускается.
- Салаты в незаправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре 4±2°C.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4±2°C не более 30 минут.
- Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°C до отпуска (не более 1 часа).
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергать термической обработке (растопить и доводить до кипения).
- Сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы).
- Свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи.
- Использование майонеза для заправки салатов не допускается.

4. ФОРМИРОВАНИЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ, ТРЕБОВАНИЯ К АССОРТИМЕНТУ, СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

Режим работы столовой и время приемов пищи должны соответствовать режиму учебных занятий общеобразовательной организации и обеспечивать интервалы между приемами пищи не более 3,5 - 4 часов, продолжительность перемен для приема пищи и отдыха – не менее 20 минут.

Для обучающихся в общеобразовательных организациях рекомендуется организовать двухразовое горячее питание. При этом учащиеся, занимающиеся в первую смену, должны получать завтрак и обед; дети, посещающие группу продленного дня, дополнительно получают и полдник. При организации учебного процесса во вторую смену детям обеспечивают обед и полдник.

Для организации горячего питания составляется примерное меню (дневные рационы питания на период не менее 2-х недель), разработанное с учетом двух возрастных категорий обучающихся и сезонности. Примерное меню утверждается директором образовательной организации и согласовывается территориальным управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области.

4.1. Принципы формирования дневных рационов питания

- сбалансированность рациона питания;
- соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся в общеобразовательных организациях (потребность в энергетической ценности с 7 до 11 лет – 2350 ккал, с 11 лет и старше – 2713 ккал), при этом распределение калорийности по приемам пищи должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15%;
- удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами, при этом необходимо:
 - учитывать потребности в основных пищевых веществах и энергии для двух возрастных групп обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет),
 - соблюдать рекомендуемые нормы выхода блюд, в т.ч. для двух возрастных групп обучающихся.
- обеспечение оптимального режима питания (прием определенного количества пищи в определенное время).

Горячее питание обучающихся предусматривает наличие не менее одного горячего блюда, не считая напитка в завтрак (доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных) и не менее двух горячих блюд (включая суп) в обед.

При формировании комплексов по приемам пищи необходимо соблюдать принципы комплектации блюд:

- завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток и др.), рекомендуется включать овощи и фрукты;
- обед должен состоять из закуски, супа, основного горячего блюда из мяса (птицы, рыбы) и сладкого блюда;

- полдник должен состоять из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), булочного изделия.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Допускается замена одних блюд, изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов. При этом проводятся подтверждающие необходимые расчеты новых рационов питания, подтверждающие их сбалансированность по белкам, жирам, углеводам, калорийности, витаминам, минеральным веществам.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

4.2. Требования к ассортименту реализуемой продукции

При формировании ассортимента блюд, мучных кулинарных и булочных изделий, напитков необходимо учитывать следующие требования:

- питание обучающихся должно быть полноценным, т.е. в течение недели должен использоваться весь количественный набор пищевых продуктов в соответствии с установленными нормами;
- включать в меню блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;
- не допускать повторения одних и тех же блюд в один день и в течение 2-3 последующих дней;
- ассортимент блюд, кулинарных и булочных изделий разнообразить по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, особое внимание уделять вкусовым свойствам пищи; широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;
- предусмотреть совместимость продуктов (например, белковые продукты: мясо, рыба, творог, яйца, молоко, сыр, орехи, бобовые - идеально сочетаются с некрахмалистыми свежими овощами, зеленью, но несовместимы с крахмалосодержащими продуктами; некоторые белковые продукты несовместимы друг с другом: мясо – сыр, орехи – мясо, молоко – яйца, молоко – мясо, рыба-молоко; углеводные продукты лучше не есть с продуктами кислыми, например с лимоном и т.д.);
- предусмотреть сочетаемость основных горячих блюд и гарниров (наилучший гарнир к мясу - овощи, блюда из мясного фарша (например, котлеты) можно подавать с гарниром из круп, к примеру, с гречкой, с макаронными изделиями; к печени подходят картофель, гречка и все виды пюре; гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, гарниры из риса подходят к блюдам из рыбы, отварной птицы; для более гармоничного и полного вкуса к гарнирам подают соусы, которые придают блюдам особенную текстуру, богатый вкус и аромат);
- в ассортимент завтраков и обедов включать разнообразные холодные блюда и закуски из сырых и вареных овощей, в качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло;
- в ассортимент обедов можно включать практически все супы, кроме холодных, (окрошка, свекольник) и острых (солянки, харчо и т.д.);
- при приготовлении блюд из мяса рекомендуется использовать нежирных сортов свинины и баранины;
- не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец); наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокопистые рыбы: треска, хек, минтай, ледяная рыба, кета, горбуша, навага, судак, сельдь соленая, другие;
- при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они богаты минеральными веществами и витаминами; при использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. они лучше развариваются и лучше усваиваются;
- при изготовлении гарниров из макарон рекомендуется использовать макароны из твердых сортов пшеницы;
- расширить ассортимент молочных блюд, молоко давать детям самостоятельно (на полдник) и как добавку в каши, пюре, соусы, какао, молочные кисели;
- включать в меню блюда из творога: сырники, запеканки, пудинги, вареники; обязательным условием при переработке творога является его протирание.

4.3. Правила составления и оформления меню

Дневной рацион питания располагать в меню комплексами по приемам пищи: завтрак, обед, полдник. Внутри комплексов блюда размещают в соответствии с порядком их подачи и потребления. При оформлении меню необходимо учитывать следующую последовательность:

- холодные блюда и закуски: бутерброды, холодные блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов; холодные блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов, салаты и винегреты, блюда из овощей;
- горячие закуски;
- супы: заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные;
- горячие блюда из рыбы: рыба отварная, припущенная, тушеная, запеченная, блюда из котлетной массы;
- горячие блюда из мяса: отварное, тушеное, блюда из рубленого мяса, блюда из субпродуктов, блюда из птицы;
- блюда из овощей;
- соусы;
- блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (гарниры);
- блюда из яиц и творога;
- сладкие блюда;
- горячие напитки;
- мучные блюда (блины, оладьи и др.), мучные кулинарные (с фаршем), булочные изделия;
- фрукты;
- хлеб.

В соответствии с требованиями, установленными в «Правилах оказания услуг общественного питания», **информация в меню должна содержать:**

- наименование организации, наименование предприятия, дата;
- перечень наименований ассортимента по меню (строго в соответствии с названиями блюд (изделий, напитков), указанными в рецептурах по технологической документации);
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд (выход блюд, изделий по меню должен соответствовать выходам, указанным в калькуляционной и технологической картах);
- цена в рублях;
- сведения о способах приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов;
- сведения о пищевой и энергетической ценности блюд.

Следует учесть, что меню должно быть отпечатано четким, понятным шрифтом.

Меню подписывают руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

Перечень блюд, кулинарных изделий, напитков, указанных в меню, должны быть в наличии на раздаче в течение всего рабочего дня школьной столовой (с учетом приемов пищи).

4.4. Технологические документы на продукцию общественного питания, калькуляция

Изготовление продукции общественного питания осуществляется с учетом требований национального стандарта «ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с техническими (технологическими) документами: действующими «Сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий», технологическими картами, технологическими инструкциями по производству и (или доставке и реализации) продукции общественного питания (ТИ).

4.4.1. Технологические документы

В соответствии с письмом Минэкономразвития и торговли РФ от 21.10.2004 № 139-14/412 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании» при изготовлении продукции в школьной столовой руководствоваться «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» издательство «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 год (далее – Сборник рецептов блюд).

Действующие местные региональные технологические нормативы:

- «Сборник нормативно-правовой технологической и методической документации по сопровождению рационального питания школьников, г. Новосибирск, 2012 г. (часть 1, 2);
- «Сборник рецептов блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания», Новосибирская пищевая лаборатория качества, 2000 год (не применяются рецептуры на блюда с выходами менее рекомендуемой массы порций блюд для обучающихся различного возраста, указанных в приложении 3 СанПиН 2.4.5.2409-08).

Изготовление блюд и изделий по меню осуществляется персоналом столовой в соответствии с технологическими картами. Технологические карты нужны для соблюдения технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд (изделий) на всех стадиях производственного процесса.

Технологическая карта оформляется в соответствии с конкретной рецептурой по Сборнику рецептур блюд и содержит следующие разделы: рецептура с нормами расхода сырья и пищевых продуктов по брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, выход полуфабриката, выход готового продукта, описание технологии изготовления, химический состав, калорийность, содержание витаминов и микроэлементов на 1 порцию. Технологическая карта составляется на каждое блюдо по установленной (СанПиН 2.4.5.2409-08 и ГОСТ 31987-2012) форме, должна иметь подписи технолога (при наличии), заведующего столовой, калькулятора.

Нормы вложения сырья и пищевых продуктов в технологической карте на конкретное блюдо (изделие) должны соответствовать рецептуре Сборника рецептур блюд и нормам закладки по калькуляционной карте.

Выход блюда (изделия), указанного в меню должен соответствовать выходу блюда по рецептуре Сборника рецептур блюд и указанного в технологической и калькуляционной картах.

Заведующий столовой перед началом работы должен обеспечить рабочие места поваров технологическими картами на изготавливаемый ассортимент блюд (изделий) по дневному меню.

Технологическая инструкция по доставке и реализации продукции общественного питания устанавливает требования к процессам доставки готовой продукции и ее реализации (например, при доставке готовой продукции из столовой – заготовочной в буфеты - раздаточные).

4.4.2. Калькуляция блюд и изделий

Определение продажных цен на блюда и изделия осуществляет бухгалтер - калькулятор. Калькуляция оформляется в калькуляционных картах формы № ОП-1, утвержденной Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций».

Калькуляционная карта предназначается для расчета себестоимости и продажной цены блюда (изделия). Калькуляционные карты составляются по установленной форме на все наименования блюд и изделий, указанные в меню. Продажная цена блюда рассчитывается на основании норм закладки сырья с учетом отходов и потерь, установленных Сборником рецептур блюд, предельной цены на сырье и пищевые продукты и уровня наценки, установленной приказом руководителя организации. Подписывает калькуляционные карты руководитель организации, заведующий столовой (зав. производством), калькулятор.

При установлении норм отходов и потерь на стандартное сырье в калькуляционных и технологических картах следует руководствоваться «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» издательство «Хлебпродинформ», 1 часть, г. Москва 1996 год.

При поступлении на предприятие стандартного сырья других кондиций, не указанных в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, 1 часть», на предприятии создается комиссия, которая проводит работу по установлению фактических отходов и потерь при механической обработке сырья, проводит необходимые расчеты и составляет акт в соответствии с требованиями действующего в России межгосударственного стандарта ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

С целью определения норм отходов и потерь по решению руководителя организации допускается проводить контрольные проработки на все поступающее в школьную столовую продовольственное сырье и пищевые продукты.

При оснащении школьных столовых новым современным тепловым оборудованием комиссия должна проводить контрольные проработки по определению потерь при тепловой обработке продукта.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВНУТРЕННЕГО КОНТРОЛЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Исполнитель услуги в школьной столовой обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания.

Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции.

Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной Программой производственного контроля.

Изготовитель продукции обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах изготовления от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.1. Виды технологического контроля процессов производства продукции

Технологический контроль включает:

- входной контроль показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, полуфабрикатов;
- операционный контроль за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов кулинарной обработки продуктов, соблюдения рецептур, правил оформления и отпуска блюд и изделий;
- приемочный контроль показателей качества и безопасности готовой продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации.

5.1.1. Порядок проведения бракеража готовой продукции

Повседневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых образовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой, представитель администрации образовательной организации. Рекомендуется включать в состав бракеражной комиссии бухгалтера-калькулятора. Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года.

Решение о допуске готовой продукции к реализации принимает бракеражная комиссия после проведения органолептической оценки качества продукции по установленной методике и занесения результатов в «Журнал бракеража готовой продукции». Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится журнал у заведующего столовой или медицинского работника.

Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя.

Члены бракеражной комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия и др.).

Перед проведением бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии должны:

- вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду;
- ознакомиться с ассортиментом, выходом блюд и изделий, указанных в меню;
- ознакомиться с технологическими (и калькуляционными картами) на исследуемые блюда (изделия): выходом, составом ингредиентов, технологией приготовления.

Обязательному бракеражу подлежат каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией.

Качество готовой продукции оценивают по результатам анализа тестируемого образца отобранного от партии (штучное изделие, порция блюда, часть продукции). От тестируемого образца отделяются равные тестируемые порции для каждого участника.

Тестируемые образцы берутся на месте приготовления каждой партии готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась. При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна соответствовать температуре, при которой это блюдо (изделие) реализуют и употребляют.

Бракераж проводится в выделенной для этого зоне (помещении), которое должно быть изолировано от посторонних запахов, хорошо и равномерно освещено.

Для проведения органолептического анализа используется:

- столовая посуда, столовые приборы, кухонный инвентарь: поварская игла, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов;
- нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую и обонятельную чувствительность: холодный чай (черный байховый) или вода негазированная питьевая; хлеб белый пшеничный или сухое пресное печенье, молотый кофе или другие продукты; после оценки каждого образца снимается оставшееся послевкусие, ополаскивается водой рот или используются нейтрализующие средства;
- блокнот и карандаш для записей каждому члену комиссии.

Бракераж штучных изделий и порционных блюд включает их контрольное взвешивание с целью определения соответствия веса выходу, указанному в меню, в технологической и калькуляционной картах. Масса изделий, порционных блюд должна соответствовать выходу, указанному в меню.

Штучные и порционные кулинарные и булочные изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных весах. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными.

Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на $\pm 3\%$.

На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0...100⁰С.

Органолептический анализ готовой продукции включает оценку: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса. При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства (цвет, форма и др.).

Пробы для органолептической оценки блюда берут из каждого котла (емкости). Блюда с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на куски.

Органолептическая оценка заправочных супов

При оценке качества супов для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают, с середины ёмкости ложкой берут небольшое количество продукции (порцию) и наливают его в тарелки каждому члену бракеражной комиссии. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Органолептическая оценка супов-пюре

При оценке качества супов-пюре пробу супа наливают в тарелку стружкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и пробуют суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

Органолептическая оценка прозрачных супов

При оценке качества прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ли они вид блюда, не придают ли ему мутность. Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус и запах.

Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы

При оценке качества изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры, правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка), текстуру (консистенцию), запах и вкус изделий.

Органолептическая оценка изделий и блюд из мяса и птицы

При оценке качества изделий и блюд из мяса и птицы вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Органолептическая оценка соусов

При оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обособленность подбора соусов к блюдам.

При оценке качества соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой стружкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

Для мясных (рыбных и др.) соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок

При оценке качества холодных блюд, салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию), соотношение ингредиентов.

Органолептическая оценка мучных кулинарных изделий

При оценке качества мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка булочных изделий

При оценке качества булочных изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий.

Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Качество готовой продукции оценивается по 5-ти бальной системе:

Оценка «5 баллов» соответствует блюдам без недостатков, соответствующим рецептуре.

Оценка «4 балла» соответствует блюдам с незначительными и легкоустраняемыми отклонениями (неравномерная форма нарезки, слабовыраженные запах и вкус, недостаточно соленый вкус, недостаточно румяная корочка и т.д.).

Оценка «3 балла» соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса, несоблюдение отдельных соотношений компонентов и др.).

Оценка «2 балла» соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, изделия пересоленные, недоваренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию, с признаками порчи и др.).

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

При оценке «2 балла» блюдо снимают с реализации.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, с точностью до первого знака после запятой. При наличии замечаний к качеству блюда они указываются конкретно.

Продукты, не прошедшие кулинарную обработку, тестированию не подлежат (сыр, масло коровье, сахар и др.).

Продукция, не прошедшая бракераж готовой продукции, к реализации не допускается!

Не реже одного раза в месяц бракеражная комиссия предоставляет отчет о работе с предложениями по улучшению качества питания руководителю общеобразовательной организации.

Суточная проба берется ежедневно по установленной СанПиН 2.4.5.2409-08 методике, одновременно с проведением бракеража каждой партии готовой продукции и хранится не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

5.2. Организация производственного контроля

В соответствии с СП 1.1.1058-01 каждая организация обязана разработать Программу производственного контроля – перечень мероприятий, направленных на соблюдение в школьной столовой санитарного законодательства с указанием сроков их исполнения. Программу производственного контроля утверждает руководитель организации.

Производственный контроль включает:

1. Наличие в организации официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Проведение лабораторных исследований и испытаний в аккредитованных испытательных лабораториях:

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации;

- на границе санитарно-защитной зоны, на территории, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье.

Договор с аккредитованной лабораторией должен предусматривать выполнение перечня лабораторных исследований и инструментальных измерений в количестве и с периодичностью, определенной приложением 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08.

3. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, контроль за наличием личных медицинских книжек персонала.

4. Контроль за наличием сертификатов (деклараций), иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологий ее производства, хранения, транспортировки, реализации.

5. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

6. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Собственно программа производственного контроля оформляется в виде таблиц и содержит следующие разделы:

«Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

«Контроль за транспортировкой, хранением, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

«Производственный контроль на этапах технологического процесса производства продукции»;

«Контроль качества и безопасности готовой продукции»;

«Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений»;

«Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования»;

«Контроль за состоянием производственной и окружающей среды»;

«Контроль личной гигиены и обучения персонала».

В качестве приложений к программе вводят форму всех учетно-отчетных документов по результатам контроля, которые ведут лица, непосредственно его осуществляющие и отвечающие за организацию (по каждому из форм контроля - визуальному и лабораторно-инструментальному).

По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства.

Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛИНИИ РАЗДАЧИ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Раздаточная зона является связующим звеном между группой производственных помещений и залом обслуживания. Допускается разделять производственную зону от раздаточной перегородками.

В раздаточной зоне устанавливается линия раздачи, предназначенная для кратковременного хранения готовых блюд с последующей раздачей обучающимся и педагогам. Перед раздаточной зоной (линией раздачи) вывешивают меню, оформленное в установленном порядке. Второй экземпляр меню устанавливают в зоне расчета за питание в конце линии раздачи.

Меню должно находиться на линии раздачи в течение всего рабочего дня.

6.1. Содержание раздаточной зоны

Линия раздачи состоит из ряда отдельных модулей, обеспечивающих комплексное решение обслуживания потребителей.

Перед началом работы проводится проверка состояния линии раздачи:

- исправность оборудования,
- внешний вид линии раздачи, санитарное состояние;

- наличие необходимого количества столовой посуды и столовых приборов;
- наличие мерного инвентаря, который должен быть в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции;
- наличие контрольных блюд на раздаче, оформленных табличкой «Контрольные блюда» (решение о наличии контрольных блюд принимает руководитель организации, при истечении срока реализации контрольные блюда в реализацию не допускаются).

6.2. Комплектация линии раздачи

Комплект линии раздачи включает следующие стационарные модули:

стойка (элемент) для столовых приборов, подносов и хлебных изделий;

прилавок холодильный стационарный для закусок, холодных блюд, холодных напитков;

мармит стационарный для первых и сладких блюд;

мармит стационарный для основных горячих блюд, гарниров и соусов;

прилавок (нейтральный стол) для горячих напитков;

модуль (нейтральный стол) для продажи мучных кулинарных, булочных изделий и зоны для расчета за питание.

Модуль для подносов, столовых приборов, хлеба

Модуль представляет собой металлическую стойку с 3-мя отделениями: для подносов, столовых приборов и хлебобулочных изделий.

Каждый вид столовых приборов располагают отдельно в своей ячейке. Столовые приборы должны быть из одной коллекции, подносы - одного размера.

Приборы и подносы должны быть чистыми, сухими, без посторонних запахов и разводов. Не используются деформированные подносы и с видимыми загрязнениями. Подносы и приборы постоянно пополняют во время раздачи. Подносы после каждого использования протирают влажной салфеткой, в конце рабочего дня все подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и насухо вытирают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в зале обслуживания отдельно от использованных подносов.

При отсутствии данного модуля столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Каждый вид хлеба (ржаной, пшеничный) выкладывают в отдельную гастроемкость. Гастроемкости обеспечивают щипцами. Необходимо осуществлять контроль за наличием и ассортиментом хлеба.

При отсутствии в модуле отсека для хлеба, возможно наличие нейтрального стола (прилавка) для хлебобулочных изделий с корзинами для разного вида хлеба.

Модуль для закусок, холодных блюд и холодных напитков

Модуль представляет собой холодильный прилавок для закусок, холодных блюд, холодных напитков.

Для контроля температуры в прилавке должен располагаться независимый термометр, показания которого контролируются несколько раз в день и записываются в журнал.

Температура холодных блюд не должна превышать +14°C, температура прилавка (4±2)°C.

Рекомендуемый порядок заполнения охлаждаемого прилавка:

верхняя полка формируется бутербродами, салатами (салаты каждого вида порционируют в салатники одной коллекции, расставляют по наименованиям) и другими холодными закусками и блюдами;

нижняя полка формируется холодными напитками.

Возле каждого образца продукции на холодильном прилавке располагают единообразные стандартные ценники, оформленные в установленном порядке (пункт 9.6.).

При отсутствии стационарного холодильного прилавка допускается использование настольной охлаждаемой витрины, установленной на нейтральном столе линии раздачи.

Модуль для первых и сладких блюд

Модуль представляет собой стационарный мармит для супов и сладких горячих блюд.

Супы отпускаются на линию раздачи в котлах из нержавеющей стали или гастроемкостях. Дополнительные ингредиенты к супам (гренки, зелень) выставляют в салатниках с ложкой.

Температура выдачи супов, сладких блюд +75°C задается при помощи регулятора температуры.

При отсутствии стационарного мармита допускается использование настольного теплового мармита, установленного на нейтральном столе линии раздачи с нагревательными элементами для поддержания температуры подачи.

Модуль для горячих блюд, гарниров, горячих соусов

Модуль представляет собой стационарный мармит для основных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы (вторые блюда), гарниров, горячих соусов.

Температура выдачи вторых блюд +65°C задается при помощи регулятора температуры.

Мармиты комплектуются гастроемкостями, в каждой гастроемкости должна быть отдельная сервировочная ложка или лопатка (щипцы). Количество гастроемкостей формируется исходя из ассортимента блюд в текущем меню.

При отсутствии стационарного мармита допускается использование настольного теплового мармита, установленного на нейтральном столе линии раздачи с нагревательными элементами для поддержания температуры подачи.

Модуль для горячих напитков

Модуль представляет собой нейтральный стол для горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао), а также установки на нем термостата с горячими напитками.

Необходимо осуществлять контроль ассортимента и своевременно разливать напитки.

Нейтральный модуль

Нейтральный модуль представляет собой нейтральный стол, располагающийся в конце линии раздачи и предназначенный для реализации мучных кулинарных, булочных изделий, буфетной продукции. Комплектуется стойкой с корзинами одного вида для выкладки продукции.

В нейтральном модуле выделяется зона для расчета за питание.

6.3. Оснащение линии раздачи столовой посудой

При подаче блюд (изделий) используется:

столовая посуда: фаянсовая, фарфоровая, стеклянная прессованная - единого образца, без повреждений эмали, трещин и сколов; для каждого вида готовой продукции – из одной коллекции.

столовые приборы – из нержавеющей стали (из алюминия не допускается).

Посуда, используемая для отпуска блюд, должна иметь определенные размеры и емкости.

Комплект посуды на одного обучающегося:

салатник, тарелка столовая глубокая под суп, тарелка закусочная под основное горячее блюдо, тарелка десертная, тарелка пирожковая, кружка с ручкой для горячих напитков, стакан стеклянный для холодных напитков, вилка столовая, ложка столовая, ложка десертная, ложка чайная (для приема пищи из индивидуальной упаковки малого объема).

Для школьной столовой предусмотрено наличие не менее двух комплектов посуды на одно посадочное место.

6.4. Оснащение линии раздачи мерным инвентарем

Для порционирования готовой продукции используется раздаточный мерный инвентарь, промаркированный мерной меткой объема в литрах и миллилитрах:

- для порционирования супов используют специальные мерные ложки (ложка разливательная) вместимостью 0,25 литров и 0,5 литров;

- для порционирования основных горячих блюд (вторых) используют ложки порционные вместимостью 75, 100, 120 гр.;

- для отпуска вязких и рассыпчатых каш, картофельного пюре, макарон используют ложки порционные 150, 200, 250 гр.;

- для отпуска соусов используют ложки вместимостью 50, 75, 100 гр. и мелкие ложки для соуса 5, 10, 20 гр.;

- для отпуска сладких блюд, напитков используют разливательные ложки вместимостью 0,2 литра;

- инвентарь разный: лопатки, вилки со сбрасывателем, щипцы для штучных горячих блюд, лопатки и щипцы для отпуска мучных кулинарных и булочных изделий, ложки порционные для сахара, др.

Инвентарь должен быть чистым и в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

7.1. Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

Персонал на линии раздачи должен:

- быть одетым в чистую санитарную одежду;

- соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;
- знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд) ;
- поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;
- соблюдать температуру подачи блюд;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- Быть внимательным к просьбам учащихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

7.2. Подготовка линии раздачи к обслуживанию

За 30 минут до начала обслуживания персонал комплектует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

Подготовка к организованному питанию:

— горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, розлив для организованного питания, нарезку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;

— холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи.

Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены раздача должна быть готова к началу обслуживания.

По окончании обслуживания производится уборка столов и зала обслуживания; персонал осуществляет подготовку линии раздачи для следующей перемены.

7.3. подача блюд (изделий) на линии раздачи

На раздачу выставляются гастроёмкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся детей на данной перемене.

Подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

Суп наливают порционной разливательной ложкой в стандартную тарелку и предлагают дополнительные ингредиенты (гренки, зелень и т.п.), следят за соблюдением равномерности консистенции супа - суп не должен быть жидким, гущи должно быть не менее 1/3 от объема супа. При подаче супа тарелку следует держать так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над её краем.

При подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом. При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир.

Сладкие блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках (суфле, желе).

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

7.4. Организованное питание

За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные столы. Нумерация столов утверждается администрацией школы, бланк с номером устанавливается в центре стола.

Сервировку столов столовой посудой и приборами осуществляют дежурные учащиеся старше 14 лет (под руководством дежурного преподавателя): за 20 минут до начала обслуживания дежурные на столах расставляют столовую посуду, кладут столовые приборы, одновременно проверяют на столах салфетки, соль.

Подачу продукции на столы осуществляют работники столовой за 15 минут до начала приема пищи:

- раскладывают порционную продукцию на тарелки индивидуально каждому обучающемуся (фрукты мытые, мучные кулинарные или булочные изделия);
- раскладывают хлеб, ставят напиток;
- за 10 минут до начала перемены персонал столовой производит накрытие столов блюдами скомплектованного рациона: порционированные на одного учащегося холодную закуску, горячее блюдо.

Перед раздачей супы, соусы, горячие напитки разогревают до температуры +85°C, основные горячие блюда, гарниры — до +75°C.

В обед допускается использование супниц с крышкой, при этом для порционирования супа на каждом столе должна быть разливательная ложка. Порционирование супов в этом случае осуществляет классный руководитель.

Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов.

После окончания приема пищи учащиеся 1-4 классов вместе с преподавателем и дежурными по столовой, а учащиеся 5-11 классов самостоятельно собирают и относят посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

8. ЗАЛ ОБСЛУЖИВАНИЯ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора грязной посуды.

Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами 0,8 м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе.

Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д.

Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов.

Окна декорируются жалюзи или гардинами. С наружной стороны окна могут быть оборудованы москитными сетками

8.1. Мебель в зале обслуживания

Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели - это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие.

Стулья, табуреты имеют прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга.

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов - чистая, сухая, без разводов и запахов.

По окончании каждой перемены производится уборка зала и столов, которые протираются влажной чистой салфеткой. По окончании рабочего дня столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

8.2. Информационный стенд, вывеска

Информационный стенд должен содержать все необходимые документы, регламентирующие деятельность школьной столовой, отношения между потребителем и персоналом, информацию об исполнителе услуги по организации питания. Данный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- Копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утвержденного руководителем общеобразовательной организации и согласованного с территориальным управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области;
- Контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;

- «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036;
 - Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-I «О защите прав потребителей»;
 - Контактная информация отдела по защите прав потребителей мэрии г. Новосибирска (г. Новосибирск, ул. Красный проспект, 34, каб. 434, тел. +7(383)2274234) и телефона отдела потребительского рынка и защиты прав потребителей администрации района, на территории которого находится общеобразовательная организация.
 - Горячая линия территориального управления Роспотребнадзора по Новосибирской области: 8-800-350-5060;
 - Книга отзывов и предложений типовой формы; заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации;
- Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает: наименование организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия (столовая или буфет-раздаточная), режим работы (график приема пищи).

9. ОРГАНИЗАЦИЯ БУФЕТА ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Буфет располагают на площади зала обслуживания школьной столовой.

9.1. Ассортимент буфета

Наряду с основным питанием, в школьной столовой рекомендуется организация работы буфета с достаточным ассортиментом пищевых продуктов здорового питания и кулинарной продукции в свободной продаже.

Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания в буфетах разрабатывается на основании приложения 9 СанПиН 2.4.5.2409-08 и согласовывается с Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области.

9.2. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования, инвентаря буфета, требования к его содержанию

- Оборудование буфета
 - буфетная стойка (или нейтральные модули);
 - витринные стойки;
 - витрина охлаждаемая настольная;
 - холодильный шкаф для напитков;
 - подшкафники для посуды и инвентаря;
 - стеллаж;
 - микроволновая печь;
 - электрокипятильник;
 - раковина для мытья рук.
- Инвентарь
 - корзины или лотки;
 - посуда (корзины) для выкладки порционных чая и сахара;
 - столовая и чайная посуда;
 - столовые вилки, чайные ложки;
 - кассеты для хранения столовых вилок и чайных ложек;
 - щипцы, лопатки.
- Содержание буфета
 - витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно;
 - вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой;
 - недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке;
 - весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю;
 - недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря;
 - вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида;
 - перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники, оформленные в установленном порядке в соответствии с п. 9.5. данных методических рекомендаций.

9.3. Рекомендуемая выкладка продукции в буфете

Оформление витринной стойки для мучных кулинарных и булочных изделий

верхняя полка – мучные кулинарные изделия с открытыми фруктовыми фаршами, с закрытыми фруктовыми фаршами;

средняя полка - ватрушки, сосиски в тесте и др.;

нижняя полка – мучные кулинарные изделия с закрытыми овощными и мясными фаршами, булочные изделия.

Мучные кулинарные и булочные изделия выкладывают в корзинах (лотках), каждый из которых формируют одним видом продукции.

Оформление витринной стойки для покупных товаров

(продукция в потребительской упаковке промышленного изготовления)

верхняя полка - вода питьевая бутилированная, негазированная, соки, напитки, нектары - в пластиковых бутылках;

средняя (верхняя) полка - соки, напитки в тетрапаках;

средняя (нижняя) полка - кондитерские изделия сахарные промышленного производства в индивидуальной упаковке (зефир, батончики и т.д.);

нижняя полка – мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, миникексы и др.).

Кондитерские изделия промышленного производства выкладываются в корзинах (лотках), каждый из которых формируют одним видом продукции.

Оформление настольной охлаждаемой витрины

верхняя полка – бутерброды (с колбасой, с сыром, горячие бутерброды и т.д.) выкладывают на тарелки одного вида;

средняя полка – салаты (выкладывают в стандартные салатники и чередуют по наименованиям);

нижняя полка - сладкие блюда и напитки собственного производства.

Оформление стационарного холодильника

(продукция в потребительской упаковке промышленного изготовления)

верхняя полка – молочные, кисломолочные напитки в тетрапаках;

средняя полка нижняя – соки в тетрапаках;

нижняя полка – напитки, соки, воды в пластиковых бутылках.

Фрукты

Фрукты располагают во фруктовницах, корзинах, лотках.

Фрукты должны быть мытыми, целыми, свежими. Фрукты реализуют поштучно, вес определяется путем взвешивания на весах.

Реализацию фруктов необходимо осуществлять с учетом индивидуальной переносимости.

Реализация напитков, воды промышленного производства через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл.

Разливать напитки промышленного изготовления в буфете не допускается.

Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите.

Запрещена реализация в буфете:

- блюд с сырокопчеными мясными гастрономическими изделиями и колбасами;
- газированных напитков;
- напитков на основе синтетических ароматизаторов;
- жевательной резинки;
- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамели, в т.ч. леденцовой;
- молочных продуктов и мороженого на основе растительных жиров;
- натурального кофе;
- других продуктов (в соответствии с пунктом 2.5.).

9.4. Порядок приема продукции в буфет

Поступающие в буфет из столовой готовая продукция собственного производства и продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться
- накладными на покупные товары,

- заборными листами на продукцию собственного производства;
 - иметь маркировочные ярлыки (продукция промышленного изготовления), оформленные в установленном порядке (в соответствии с пунктом 2.3.);
- Документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до окончания реализации продукции.

9.5. Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете

Вся продукция, реализуемая в буфете, обеспечивается единообразными, четко оформленными (напечатанными) ценниками.

При оформлении ценников на представленный в буфете ассортимент учитывать требования, установленные «Правилами продажи отдельных видов товаров». На ценнике указывать:

- наименование продукции (полное, точное);
- сведения о весе (объеме);
- цена за вес (объем) товара;
- подпись материально-ответственного лица или печать организации;
- дата оформления ценника.

Ценник оформляют на каждый вид изделия и располагают рядом с продукцией.

Возможно оформление прейскуранта на буфетную продукцию (рекомендуемый формат А4) с указанием:

- наименования организации, предприятия;
- наименования продукции;
- сведений о весе (объеме);
- цена за вес (объем) продукции.

Прейскурант подписывает руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор.

10. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ – ЗАГОТОВОЧНОЙ

В целях снабжения буфетов-раздаточных готовой продукцией и (или) полуфабрикатами высокой степени готовности в столовой – заготовочной осуществляют технологические операции по формированию ассортимента, фасовке продукции, упаковке, маркировке, доставке.

10.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования помещений для упаковки, маркировки, хранения и отпуска продукции

- Оборудование для упаковки, маркировки продукции:
 - производственные столы;
 - холодильное оборудование;
 - упаковочная машина;
 - упаковочный материал современных видов;
 - оборудование для маркировки потребительской и транспортной тары;
 - весы;
 - необходимый инвентарь;
 - раковина для мытья рук.
- Оборудование для хранения, отпуска продукции:
 - производственные столы;
 - холодильное оборудование;
 - стеллажи;
 - подтоварники;
 - весы;
 - раковина для мытья рук.

10.2. Производство продукции для буфета-раздаточной

Изготовление блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, для дальнейшего снабжения ими школьных столовых, являющихся филиалами столовой-заготовочной, осуществляется по технической документации, действующей для предприятий общественного питания (Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты).

Доставка и реализация готовой продукции при этом осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями по доставке.

При реализации готовой продукции, изготовленной с использованием современных технологий (интенсивного охлаждения или шоковой заморозки) сторонней организации, а также в свои филиалы, на продукцию разрабатываются технические условия, технологические инструкции по производству.

Фасовка блюд и кулинарных изделий может осуществляться в горячем или охлажденном состоянии.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении.

Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85°C. Срок хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосах и гастрономических емкостях должен быть не более трех часов с учетом транспортирования, хранения и реализации.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении с соответствующим низкотемпературным оборудованием для охлаждения (замораживания). Температура охлажденных продуктов при их фасовке должна быть не более 8°C (внутри продукта).

При отпуске столовой-заготовочной продукции сторонней организации – продукцию упаковывают в потребительскую тару (можно использовать пакеты, коробки, лотки и контейнеры из полимерных и др. упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы и др.) с дальнейшей упаковкой в транспортную тару.

Для доставки продукции в буфеты-раздаточные и столовые-доготовочные, являющиеся филиалами столовой-заготовочной, используют транспортную тару.

Транспортирование готовой продукции осуществляется в термосах, гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, оборотных металлических и полимерных ящиков с крышками.

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с продукцией общественного питания.

Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая сторонней организации, должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности.

В удостоверении качества и безопасности указывают наименование продукции, наименование предприятия - изготовителя, технический документ, по которому изготовлена продукция, условия хранения и срок годности, массу упаковочной единицы, количество потребительской и транспортной тары, пищевую ценность. При реализации продукции в свои филиалы каждая партия продукции общественного питания сопровождается заборным листом (либо накладной, при условии одной поставки в течение дня).

Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем или полуфабрикатами.

Кузов автотранспорта должен иметь гигиеническое покрытие, при транспортировании нескольких видов продукции - автомобиль должен быть промаркирован. Дезинфекционные мероприятия автотранспорта проводят 1 раз в месяц.

Персонал, обслуживающий транспортирование пищевых продуктов, должен проходить медицинский осмотр, иметь медицинскую книжку и соблюдать правила личной гигиены.

11. ОРГАНИЗАЦИЯ БУФЕТА – РАЗДАТОЧНОЙ

Буфет-раздаточная осуществляет реализацию блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков, привозимых из столовой - заготовочной; возможно приготовление напитков и отдельных блюд несложного приготовления (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

Буфет-раздаточная осуществляет реализацию блюд, поставляемых из столовой-заготовочной, а также изготовление блюд ограниченного ассортимента несложного приготовления.

11.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования буфета – раздаточной

- Оборудование раздаточной зоны (линия раздачи):
 - мармит для супов, напитков;
 - мармит для основных горячих блюд, гарниров, соусов;
 - витрина охлаждаемая или прилавок охлаждаемый;
 - два нейтральных элемента (стола);
 - витринный элемент для мучных кулинарных и булочных изделий;
 - нейтральный элемент (стол) с зоной для расчета за питание.

При отсутствии стационарной охлаждаемой витрины (прилавка) допускается использование настольной охлаждаемой витрины, установленной на нейтральном столе.

При отсутствии стационарных мармитов допускается использование настольных тепловых мармитов, установленных на нейтральном столе с нагревательными элементами для поддержания температуры подачи.

- Оборудование производственного помещения буфета-раздаточной
 - производственные столы (не менее двух);
 - электроплита;
 - холодильные шкафы;
 - электрокипятильник;
 - раковина для мытья рук.
- Оборудование моечной столовой и кухонной посуды буфета-раздаточной
 - 3 ванны для мытья столовой посуды с маркировкой литража;
 - 2 ванны для мытья стеклянной посуды и столовых приборов;
 - решетки (полки) для просушивания посуды;
 - стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
 - раковина для мытья рук.

11.2. Порядок приема продукции в буфет - раздаточную

Поступающие в буфет-раздаточную полуфабрикаты и (или) готовая продукция из столовой-заготовочной должны:

- соответствовать требованиям технической документации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:
 - на покупные товары - сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения;

допускается наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона;

- на продукцию собственного производства - заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией);

- иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений.

Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам:

- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий;
- визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);
- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологический инструкций.

При нарушении вышеперечисленных требований буфетчик сообщает руководителю организации, что продукция не подлежит приему, о чем составляется акт, и продукция возвращается поставщику в столовую – заготовочную.

12. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

В столовой выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала.

12.1. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в бытовых и административных помещениях для персонала

- Гардероб для персонала

В гардеробе необходимо предусмотреть обязательное раздельное хранение личной и санитарной одежды персонала.

- шкафы для хранения личной одежды персонала;
- шкафы для хранения санитарной одежды персонала.
- Санитарный узел для персонала
- душевая;
- сан.узел (наличие крючков для санитарной одежды, табличек «Сними спецодежду!»).
- Комната персонала (для приема пищи)
- производственный стол, стулья;
- электроплита;
- холодильник;
- раковина для мытья рук.
- Помещение для администрации столовой
- офисная мебель;
- компьютер, принтер.

12.2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала

К работе в школьной Столовой допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Каждый работник получает личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований при прохождении периодических медицинских осмотров и информация о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника.

Санитарный комплект повара включает в себя:

- халат или куртка белая;
- брюки;
- головной убор (косынка или колпак) белые;
- фартук;
- обувь на низком каблуке.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев. При увольнении работника комплекты возвращаются.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке.

Санитарная одежда должна:

- содержаться в чистоте;
- подходить по размеру;
- выдерживаться в едином стиле;
- использоваться постоянно в течение рабочего времени;
- обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся.

Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой:

- санитарная одежда чистая, тщательно отглажена;
- волосы аккуратно убраны под колпак или косынку;
- ногти коротко острижены, без лака;
- ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы отсутствуют;
- карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид;

• допускается ношение бейджа с именем и должностью, его расположение — левая сторона куртки, рядом с карманом.

Работник школьной столовой обязан:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
- работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду;
- не выходить на улицу в санитарной одежде;
- не застегивать одежду булавками;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Руководитель организации обязан организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды.

12.3. Квалификационные требования к персоналу школьной столовой

Персонал школьной столовой подразделяют на обслуживающий (буфетчики), производственный (повара, пекари), административный (заведующий столовой, технолог и др.).

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в том числе теоретические знания и практические навыки;
- способность к организации деятельности столовой и руководству персоналом;
- знание нормативных и руководящих документов, касающихся профессиональной деятельности;
- знание и соблюдение профессиональной этики.

Персонал предприятий общественного питания должен проходить инструктаж с целью ознакомления с правилами внутреннего распорядка, организацией работы столовой и правилами оказания услуг общественного питания.

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации.

Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства.

Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков.

Персонал школьной столовой должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей (обучающихся и педагогов).

К персоналу школьной столовой предъявляют следующие общие требования:

- знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего распорядка предприятия (организации);
- соблюдение требований санитарии, правил личной гигиены и гигиены рабочего места;
- знание требований нормативных и технических документов на услуги общественного питания, в том числе на продукцию общественного питания;
- знание и соблюдение мер пожарной безопасности, правил охраны труда и техники безопасности;
- владение профессиональной терминологией;
- повышение квалификации работников (не реже одного раза в пять лет).

Профессиональными этическими нормами поведения персонала предприятий общественного питания являются: вежливость, тактичность, доброжелательность, внимательность и предупредительность в отношениях с обучающимися и педагогами в пределах своих должностных обязанностей.

12.4. Техника безопасности на пищеблоке школьной столовой

Требования охраны труда обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности. Каждый работник имеет право на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. В школьных столовых обязанности по обеспечению безопасных

условий и охраны труда в организации возлагаются, в соответствии с Трудовым кодексом РФ, на директора организации и заведующего столовой.

Разрабатывается план мероприятий по созданию безопасных условий труда.

Проводятся инструктажи:

- вводный инструктаж проходят все работники, впервые поступающие на работу, и учащиеся, направленные в пищеблоки для прохождения производственной практики;
- инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж проводят для закрепления и проверки знаний правил и инструкций по технике безопасности и умения практически применять их;
- внеплановый инструктаж проводят при изменении технологического процесса, приобретении нового оборудования, а также после несчастных случаев.

Проведение всех инструктажей фиксируется в специальной книге.

Ответственные лица осуществляют надзор за состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта (при наличии) и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ.

Дополнительно проводятся выставки, лекции, показ диапозитивов, плакатов по охране труда и противопожарной технике.

При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению вызвавших его причин.

13. ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Журнал учета проверок (типовой формы)

В соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» в организации должен быть журнал учета проверок должностным лицом органа государственного контроля (надзора), где производится запись о проведенном мероприятии по контролю, содержащая сведения о наименовании органа государственного контроля (надзора), дате, времени проведения мероприятия по контролю, о правовых основаниях, целях, задачах и предмете мероприятия по контролю, о выявленных нарушениях, о составленных протоколах, об административных правонарушениях и о выданных предписаниях, а также указываются фамилия, имя, отчество, должность лица (лиц), осуществившего мероприятие по контролю, и его (их) подпись. Если журнал не ведется - составляется акт об его отсутствии.

Формы учетной документации пищеблока по СанПиН 2.4.5.2409-08:

1. Форма «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в кг, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

2. Форма «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
-------------------------------	------------------------	---	---	--	-------------------------------------	----------------

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

3. Форма «Журнал здоровья»

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель								
			1	2	3	4	5	6	...	30	
	Образец заполнения:										
1.	Иванов И.И.	подсобный рабочий	Зд. <*>	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.			Зд.

Примечание:

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

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

4. Форма «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Витаминизация блюд

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, в зимне-весенний период, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда, или молоко. Предпочтительнее витаминизировать третьи блюда, в т.ч. чай.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Искусственная С-витаминизация в общеобразовательных организациях осуществляется из расчета суточной нормы потребности в витамине С:

- дети в возрасте с 7 до 11 лет - 60 мг;

- дети в возрасте с 11 лет и старше - 70 мг.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал «Витаминизация третьих и сладких блюд», который хранится один год.

5. Форма «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	5	...	30
1	2	3	4	5	6	7	8

6. Форма «Ведомость контроля за рационом питания»

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма <*> продукта в граммах, (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/ количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

14. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНО ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

(действующие по состоянию на 01.08.2017)

Нормативные акты Таможенного союза

- Технический регламент «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент «Соковая продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011);
- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
- Технический регламент «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013);
- Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

Федеральные законы Российской Федерации

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01. 2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Закон Российской Федерации от 25.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Закон Российской Федерации от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»
- Постановление Правительства РФ от 19 января 1998 № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяется требование покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации».

Санитарно-эпидемиологические нормы и правила

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей".
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

Межгосударственные стандарты (ГОСТы), национальные стандарты РФ (ГОСТ Р)

- ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

Методические рекомендации

- Методические рекомендации по организации питания обучающихся, утвержденные от 11.03.2012 Приказом Минздрава России № 213н, Минобрнауки России № 178.

Техническая документация, на основании которой производится изготовление продукции общественного питания

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М.: «Хлебпродинформ», 1996 г. (часть 1);
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, – М.: «Хлебпродинформ», 2004 г.;
- Сборник нормативно-правовой технологической и методической документации по сопровождению рационального питания школьников, г. Новосибирск, 2012 г. (часть 1, 2);

- «Сборник рецептов блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий, рекомендованный для применения в предприятиях общественного питания», Новосибирская пищевая лаборатория качества, 2000 г. (с учетом примечаний по пункту 4.4.1.);
- Сборник рецептов для школ, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, г. Пермь, 2013 г.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. Сборник технических нормативов, Могильный М.П., Издательство ДеЛи принт, 2015 г.