

**Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области**

**Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения
родителей, «Новошахтинский центр помощи детям»
(ГКУСО РО Новошахтинский центр помощи детям)**

принято
Решением общего собрания трудового
коллектива ГКУСО РО Новошахтинского
центра помощи детям

утверждаю
Директор ГКУСО РО
Новошахтинского центра помощи
детям

Протокол от «22» декабря 2020 №6

_____ Е.А.Шатохина
«11» января 2021 года
приказ №14 от «11» января 2021года

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПОРЯДКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ
ГКУСО РО НОВОШАХТИНСКОГО
ЦЕНТРА ПОМОЩИ ДЕТЯМ**

г. Новошахтинск, 2021

1. Общие положения

1.1. Действие настоящего положения распространяется на государственное казенное учреждение социального обслуживания Ростовской области центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Новошахтинский центр помощи детям» (далее – Центр) и устанавливает порядок организации питания воспитанников в Центре.

1.2. Основной задачей организации питания детей в Центре является создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленной на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганду принципов здорового и полноценного питания.

1.3. Правовую основу деятельности по организации питания воспитанников Центра составляют:

Федеральный Закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании», Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федеральный Закон от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения», техническом регламенте Таможенного союза ТР ТС 021/2011, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996 под ред. Ф.А.Марчук, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школ 2004 г., под ред. В.Т.Лапшиной

2. Организационные принципы питания

2.1 Питание в Центре организуется за счет средств областного бюджета.

2.2 Организация питания в Центре осуществляется силами учреждения.

2.3 Пищеблок комплектуется кадрами в соответствии со штатным расписанием. Штат работников должен быть укомплектован лицами, имеющими специальную подготовку, владеющими навыками организации рационального питания детей.

2.4 Режим работы пищеблока, продолжительность рабочего времени устанавливается и утверждается директором Центра в соответствии с действующими законодательными актами о труде.

2.5. В центре организуется :

2.5.1.Шести разовое питание воспитанников центра дошкольного возраста и воспитанников школьного возраста, обучающихся в МБОУ СОШ №24 и учащихся ГКОУ РО "Гуковская специальная школа-интернат №12" (на время нахождения их в ГКУСО РО Новошахтинском центре помощи детям):

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед

- Полдник
- Ужин
- 2-й ужин

2.5.2. Для воспитанников центра школьного возраста, обучающихся в ГКОУ РО "Центр образования детей с ограниченными возможностями здоровья":

- четырех разовое питание в учебные дни (понедельник-пятница):

- Завтрак
- Полдник
- Ужин
- 2-й ужин

2.5.3. Шести разовое питание в выходные, праздничные, каникулярные дни и в случае освобождения от учебных занятий по уважительной причине:

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин
- 2-й ужин

2.6.В центре разрабатывается и утверждается руководителем:

- -перспективное меню осень-зима (до 3-х лет);
- -перспективное меню осень-зима (от 3-х до 6-ти лет);
- -перспективное меню осень-зима (от 7 до 11 лет лет);
- -перспективное меню осень-зима (от 12 лет и старше);
- -перспективное меню весна-лето (до 3-х лет);
- -перспективное меню весна-лето (от 3-х до 6-ти лет);
- -перспективное меню весна-лето (от 7 до 11 лет лет);
- -перспективное меню весна-лето (от 12 лет и старше);

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в приложении 1 к настоящему положению, по каждому приему пищи;
- на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели Центру;
- для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для

больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, в соответствии с назначением врача;

- меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей (приложение 2 к настоящему Положению);

- допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности, приложение № 3 к настоящему Положению.

2.7. В обеденном зале, холле, групповой ячейке размещается следующая информация:

-ежедневное меню организованного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

2.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек").

2.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении №4 к настоящему Положению

2.10. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.11. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

2.12. В соответствии с порядком и установленной периодичностью проводится производственный контроль, включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

3. Порядок взаимодействия поставщиков продуктов питания и Центра

3.1. Закупка продуктов питания Центром осуществляется самостоятельно в рамках действующего законодательства.

3.2. Основными условиями на право заключения договора на оказание услуг по поставке продуктов питания в учреждении являются:

–поставщик, предложивший наименьшую цену договора;

–осуществляющий подвоз продуктов питания автотранспортом, имеющим санитарный паспорт для доставки продуктов питания;

– имеющий сертификаты качества и безопасности на продукты питания.

3.3 Контроль организации питания в Центре, его своевременного финансирования, целевого использования бюджетных средств, направляемого на питание воспитанников, осуществляет Министерство общего и профессионального образования Ростовской области в соответствии с настоящим положением. Контроль организации питания воспитанников Центра, соблюдения ежедневного меню питания осуществляет директор и медицинский работник.

4. Размер и порядок осуществления расходов на организацию питания воспитанников

4.1. Стоимость питания на одного воспитанника в день складывается согласно установленным натуральным нормативам, утверждённым СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» и приказа минобразования Ростовской области от 21.07.2017 №520 «Об утверждении нормативных затрат государственных казенных учреждений, подведомственных минобразованию Ростовской области» и вносимых в него изменениям.

4.2. На период каникул, в выходные и нерабочие праздничные дни нормы расходов на питание увеличиваются на 10 процентов.

4.3. На время пребывания детей в семьях родственников или других граждан в выходные, праздничные, каникулярные дни администрация Центра выдает набор продуктов или выплачивает денежную компенсацию, складывающуюся из нормативной стоимости 1 детодня.

5.Работа бракеражной комиссии

5.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя организации.

5.2.Количественный состав бракеражной комиссии утверждается руководителем организации. В состав комиссии входит не менее 3-х человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации.

15.3 Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

5.4. Основные задачи:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

5.2. Методика органолептической оценки пищи

5.2.1. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

5.2.2 В дальнейшем определяется запах пищи.

5.2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

5.2.4. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5.3. Порядок работы бракеражной комиссии

5.3.1. Ежедневно до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.3.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню-раскладкой, в котором должны быть проставлены дата, количество принимающих пищу, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований выданных продуктов.

5.3.3. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара т. п.).

5.3.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.3.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.3.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.3.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный). Журнал должен быть пронумерован, пронумерован, скреплен печатью и храниться в медицинском блоке.

5.3.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал, приложение 5 к настоящему Положению.

5.3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

5.3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли (котла) на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т. п. взвешивается вся кастрюля (котел), содержащая готовое блюдо, и после вычета массы тары делится на количество выписанных порций. Проверка порционных вторых блюд производится путем взвешивания порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.3.12. Для проведения бракеража на пищеблоке должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, ложки, вилки, ножи, тарелка с указанием веса на обратной стороне, линейка.

5.4. Критерии оценки качества блюд

5.4.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

5.4.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

5.4.3. Оценка "**отлично**" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.4.4. Оценка "**хорошо**" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

5.4.5. Оценка "**удовлетворительно**" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.4.6. Оценка "**неудовлетворительно**" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

5.4.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

6. Устройство и оборудование пищеблока

6.1. Пищеблок оборудуется в соответствии с санитарными требованиями, строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды. Помещения пищеблока оборудуются системами внутреннего водопровода, канализации. Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения. Количество воды должно полностью обеспечивать потребности пищеблока. Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей. Температура в точке разбора воды должна быть не ниже 65 градусов. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу. Обо всех аварийных ситуациях, которые могут привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр госсанэпиднадзора. Помещения столовых и пищеблока должны содержаться в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств: мытье полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти и т.п. с применением моющих средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских и вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами, спецодеждой. На пищеблоке применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами госсанэпиднадзора, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. Обеденные столы должны иметь гигиеническое покрытие из пластика и других материалов легко моющееся, устойчивое к воздействию высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы ежедневно

должны мыться горячей водой с содой и мылом, а после каждой посадки протираться влажными чистыми тряпками.

6.2. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой:

«СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «СР» - сырая рыба, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «СО» - сырые овощи, «Г» - гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «КВ» - куры вареные, «КС» - куры сырые. Технологическое оборудование для обработки сырых и готовых продуктов должно иметь соответствующую маркировку, по окончании работы тщательно промываться.

6.3. Мытье столовой посуды производится механическими моечными машинами или ручным способом. Для мытья ручным способом предприятие должно быть оборудовано: – для столовой посуды - трехсекционными ваннами; – для стеклянной посуды (стаканы, кружки) - двухсекционными ваннами; – для кухонной посуды - двухсекционными ваннами.

Режим мытья посуды и использование моющих и дезинфицирующих средств должны соответствовать санитарным правилам.

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

6.4. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

6.5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

6.6. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

6.7. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

6.8. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

6.9. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

6.10. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

7. Документация пищеблока

7.1. На пищеблоке должна быть следующая документация:

7.1.1. Журнал бракеража готовой продукции.

7.1.2. Журнал бракеража скоропортящейся продукции.

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

7.1.4. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.

7.1.5. Журнал витаминизации третьих блюд.

7.1.6. Медицинские книжки работников пищеблока.

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

7.1.8. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования.

7.1.9. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости.

7.1.10. Журнал-график обслуживания и ремонта оборудования

8. Требования к личной гигиене персонала пищеблока

8.1. Лица, поступающие на работу на пищеблок, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры и обследования, согласно действующих приказов и инструкций, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Руководитель Центра обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками.

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

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

8.4. Работники пищеблока обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: – оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в

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

8.5. Все работники пищеблока перед началом смены должны быть осмотрены медицинским работником на наличие гнойничковых заболеваний и катаральных явлений. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и больные от работы отстраняются. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал установленной формы, приложение 6 к настоящему Положению

9. Требования к условиям поставки и хранения продуктов

9.1. Прием пищевой продукции осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных правилами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не принимаются.

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

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

9.4. Прием товаров следует производить в соответствии с инструктивно - методическими рекомендациями.

9.5. На пищеблок Центра запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо 2 - 3 категории;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- яйца с загрязненной скорлупой, насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; – подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и т.д.);
 - овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и гнили;
 - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества; – продукты, поврежденные грызунами, а также загрязненные их испражнениями; – продукцию домашнего приготовления.
- 9.6. Сведения о поступающих на пищеблок скоропортящихся продуктах заносятся в журнал бракеража.

10. Основные требования к кулинарной обработке продуктов

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

10.2. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания предъявляемых к организации питания детей и подростков::

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах», 2004 год, под общей редакцией В.Т. Лапшиной;

-- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», 1996 год, под редакцией Ф.Л. Марчука.

10.2.1. Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится:

– овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варятся в неочищенном виде. Заблаговременная варка овощей, накануне дня их использования запрещена; чистка вареных овощей проводится в варочном цехе; – заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

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

– в целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца;

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

– для сохранения вкусовой и витаминной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение одного часа с момента приготовления. Овощи, картофель - кожуру чистить тонким слоем, нарезать перед варкой, закладывать только в кипящую воду и варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

- 9.3. Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;
- любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;
 - сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;
 - картофель после чистки сразу же погружают в холодную подсоленную воду, но не более чем на 2 - 3 часа;
 - котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на сковороде или противне с обеих сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250 - 280 градусов С в течение 5 - 7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270 градусов С в течение 20 - 25 минут;
 - вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, должны подвергаться повторной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут с момента закипания и храниться в нем до раздачи.
- Омлеты готовят слоем 2,5 - 3 см в течение 8 - 10 минут при температуре жарочного шкафа 180 - 200 градусов С;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
 - обработка яйца, используемого для приготовления блюд, должна осуществляться в отведенном месте в специально промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1 - 2% раствором кальцинированной соды (5 - 10 мин.), 0,5% раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей дезинфицирующими средствами (5 мин.), после чего ополаскивают проточной водой (5 мин.). Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду;
 - творожные запеканки должны иметь слой 3 - 4 см и изготавливаться в жарочном шкафу при температуре 180 - 200 градусов С в течение 20 - 30 минут; гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом количестве воды (в соотношении 1:6) без последующей промывки;
 - сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 - 7 минут с момента закипания. После кипячения молоко, кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе.

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

10.5. Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла. Для заправки готовых блюд (каш,

гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

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

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

– при приготовлении супов не рекомендуется использовать костный бульон. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме очень острых - солянок, харчо, борща флотского. Дети не любят в супах лук и морковь, поэтому названные овощи следует спассировать и протереть; – для приготовления мясных блюд не рекомендуется использовать баранину и свинину. Для детей младшего и среднего школьного возраста следует готовить больше блюд из рубленого мяса и птицы - котлеты, биточки, шницеля, тефтели, зразы. Популярностью пользуются у детей блюда из тушеного мяса; мясо, шпигованное овощами, жаркое по-домашнему, гуляш. Из субпродуктов особенно полезна детям печень, т.к. она богата минеральными веществами (калий, железо, фосфор, кобальт, медь и др.) и витаминами (А, Д, РР, В-1, В-2).

Большой популярностью у детей пользуются сосиски. Однако следует помнить, что сорта сосисок («Русские», «Столичные», «Любительские») содержат много жира, что затрудняет включение их в рацион;

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

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

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

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

10.9. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в питании детей: не используют:

- остатки пищи от предыдущего приема, а также пищу, приготовленную накануне;
- фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);
- фляжный творог, сметану, консервированный зеленый горошек и кукурузу без тепловой обработки (кипячения);
- рыбу без термической обработки (строганина, вобла и др.);
- прокисшее молоко «самоквас»;
- напитки, морсы и пр. собственного приготовления, квас;
- изделия из мясной обрезки, отходы колбасных цехов, кровь, мозги, рулеты из мякоти голов, свиные баки, диафрагма, кровяные и ливерные колбасы; – мясо, не прошедшее ветеринарный осмотр; – яйцо и мясо водоплавающих птиц; – грибы; – консервированные продукты домашнего приготовления; – консервированные продукты в томатном соусе;
- порошки неизвестного состава в качестве разрыхлителей теста;
- сухие концентраты для приготовления гарниров. не изготавливают:
 - сырковую массу, творог;
 - макарон с мясным фаршем («по-флотски»);
 - блинчики с мясом, творогом; – студни, зельцы, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные);
 - кондитерские изделия с кремом, крем;
 - изделия во фритюре;
 - салаты рыбные и мясные;
 - макарон с рубленным яйцом, яичницу-глазунью. не включают;
- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
- соки и напитки из сухих концентратов.

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

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

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

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

10.14. Сметана, творог и творожные изделия, выработанные молокоперерабатывающими предприятиями в мелкой фасовке, не требуют

специальной термической обработки и выдаются индивидуально на каждую порцию.

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

11. Организация контроля за питанием

11.1. Директор Центра обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений и предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы; – наличие санитарного журнала установленной формы; – ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; – наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

11.2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль соблюдения санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;

- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд; – бракераж готовой пищи;
- осуществление «С» - витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качеством обработки инвентаря и посуды;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала «Здоровье»;
- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания;
- индивидуализацию питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

11.3. Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляет территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новошахтинске Мясниковском, Родионово-Несветайском районе.

12. Организация производственного контроля

12.1. Производственный контроль соблюдения санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится Центром в соответствии на принципах ХАССП. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил. Объектом производственного контроля являются производственные помещения пищеблока, технологические процессы приготовления пищи, рабочие места, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция.

12.2. Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новошахтинске Мясниковском, Родионово-Несветайском районе. району об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию в Центре;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками Центра за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических)

мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

12.3. Приказом директора Центра создается комиссия по контролю за организацией питания и работой пищеблока.

12.4. Осуществление лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, других факторов окружающей среды и соблюдения противоэпидемического и дезинфекционного режима на пищеблоке Центра проводит территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ростовской области в г.Новошахтинске Мясниковском, Родионово-Несветайском районе в порядке и объеме планового госсанэпиднадзора. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований в порядке производственного контроля определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики Центра и результатов лабораторных исследований, выполняемых центром госсанэпиднадзора в рамках осуществления госсанэпиднадзора.

12.5. Программа (план) производственного контроля составляется директором Центра перед началом календарного года и согласовывается с центром госсанэпиднадзора.

13. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

13.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных санитарными правилами.

13.2. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг, с 7 до 11 лет - 60 мг, с 11 лет и старше - 70 мг на порцию.

13.3. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

13.4. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

13.5. 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.

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

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Витаминные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

13.7. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям санитарных правил.

13.8. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

13.9. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который храниться один год.

14. Организация питания работников Центра

14.1. В течение рабочего дня (смены) работнику предоставляется перерыв для отдыха и питания продолжительностью не более двух часов и не менее 30 минут, который в рабочее время не включается.

14.2. Время предоставления перерыва и его конкретная продолжительность устанавливается правилами внутреннего трудового распорядка, графиком рабочего времени и отдыха работников.

14.3. Для отдельных категорий работников (воспитатели, медицинские работники, помощники воспитателя) работодатель обеспечивает работнику возможность приема пищи в рабочее время.

14.4. В Центре определены места приема пищи, соответствующие санитарно-эпидемиологическим правилам, имеется возможность подогрева пищи нагревательными приборами, обеспеченность столовыми принадлежностями. Воспитатели осуществляют прием пищи в семейно-воспитательных группах по времени вместе с детьми

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Приложение 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации
питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года
(в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12 - 18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1

Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186

		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
Изюм	22		

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 5

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 6

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

