

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение

Ленинградской области

«Сланцевское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа»

РАССМОТРЕНО

на заседании
педагогического совета ОУ
протокол № 2
от «15» марта 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора
ГБОУ ЛО «Сланцевское специальное
учебно-воспитательное учреждение
закрытого типа»
№ 21 от «12» апреля 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ И РАБОТЫ СТОЛОВОЙ в

**государственном бюджетном общеобразовательном учреждении
Ленинградской области «Сланцевское специальное учебно-
воспитательное учреждение закрытого типа»**

1. Общие положения

1.1. Положение регулирует вопросы: организация процесса питания, деятельность столовой в целом, ее работников, сотрудничество с поставщиками, контроль за организацией питания.

1.2. Положение составлено на основе документов:

* Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации», от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями на 21.07.2014) статья 37.

* Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций".

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

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в образовательном учреждении.

1.4. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность образовательного учреждения по вопросам питания, утверждается приказом директора по образовательному учреждению.

- 1.5. Положение принимается на неопределенный срок.
- 1.6. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции, предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в ГБОУ ЛО «Сланцевское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа» являются:

- 2.1. обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- 2.2. гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- 2.3. пропаганда полноценного и здорового питания;
- 2.4. использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- 2.5. предупреждение среди обучающихся инфекционных заболеваний связанных с фактором питания.

3. Режим питания

- 3.1. Питание всех обучающихся проводится одновременно в помещении столовой учреждения.
- 3.2. Режим питания и часы приема пищи ежегодно утверждается приказом директора.

В период учебного процесса:

- 8.10- 8.30 – завтрак;
- 11.05- 11.20 – полдник;
- 14.20-14.50 – обед;
- 19.00-19.20 – ужин;
- 20.20 - второй полдник.

В период каникулярного времени:

- 9.30- 9.50 – завтрак;
- 14.00-14.30 – обед;
- 17.15- 17.30 – полдник;
- 19.00-19.20 – ужин;
- 20.20 - второй полдник.

- 3.3. В случае проведения мероприятий или непредвиденных обстоятельств время приема пищи осуществляется по специальному графику, согласованному с директором.

4. Кадровое обеспечение процесса питания

4.1. Ответственным за качественное и своевременное питание обучающихся соответствие процесса организации питания санитарным нормам является повар, выполняющий обязанности шеф-повара по приказу учреждения, ей подчиняются:

- повара,
- кухонные рабочие,
- уборщик столовой.

4.2. Организацию работы пищеблока столовой также осуществляют:

- бухгалтер ответственный за учет и контроль продуктов питания;
- зав. складом.

4.3. Ответственным за контроль соответствия организации питания санитарным нормам является медицинская сестра по контролю за питанием обучающихся. Она же отвечает за меню, соответствие ежедневного меню четырнадцатидневному меню. Разрешаются некоторые отступления от 14-ти дневного меню в зависимости от финансовых средств.

4.4. Поваром, выполняющим обязанности шеф-повара по приказу учреждения, назначается работник обладающий высоким уровнем ответственности и организаторскими способностями.

4.5. Поварами принимаются работники либо имеющие специальное образование, либо опыт работы в общепите.

4. Документация столовой

В столовой должна быть следующая документация:

4.1. Перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты.

4.2. Журнал контроля закладки продуктов.

4.3. Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов.

4.4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, (ответственные: бракеражная комиссия)

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

4.6. Санитарный журнал.

4.7. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1994-98гг).

4.8. Журнал витаминизации третьих блюд.

4.9. Медицинские книжки работников столовой.

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

4.11. Ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока.

4.12. Журнал контроля за работой технологического и холодильного оборудования;

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

4.14. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания по накопительной ведомости (для учреждений с круглосуточным пребыванием детей).

5. Санитарные правила устройства и содержания столовой

Столовая является частью структурного подразделения «Службы АХЧ» и находится в подчинении начальника хозяйственного отдела образовательного учреждения. Практика организации питания в образовательного учреждения основана непосредственно на сырье. Полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения обучающихся блюдами разнообразного меню. Отсутствует необходимость транспортировки пищи на длительные расстояния, ее охлаждение и повторного разогрева. Это дает возможность сохранять не только вкусовые качества, но и пищевую ценность.

Обучающиеся находятся в образовательном учреждении круглосуточно и круглогодично, все воспитанники 100% охвачены горячим питанием.

5.1. Столовая оборудуется в соответствии с санитарными требованиями, строгое соблюдение которых необходимо при приготовлении, хранении, реализации пищи и обработке посуды.

5.2. Помещения столовой 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.

5.3. 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. При отсутствии горячей или холодной воды пищеблок приостанавливает свою работу. Обо всех аварийных ситуациях, могущих привести к осложнениям санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте, (отключение электроэнергии, отсутствие воды, порывы на канализационной системе, выход из строя технологического и холодильного оборудования и т.п.) незамедлительно сообщается в территориальный центр Роспотребнадзора.

5.4. Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. Все помещения пищеблока имеют достаточную полезную площадь и соответствующий набор технологического оборудования.

5.6. В состав пищеблока входят кухня с заготовочной, моечной, раздачей, кладовые для сухих продуктов и овощей, подсобные помещения. Помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

Предусмотрены помещения:

- помещение для мытья рук;
- для приема пищи;
- для хранения и приготовления пищи.

5.7. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, холодильники, оснащённые термометрами. В холодильных камерах предусмотрена возможность отдельного хранения таких продуктов, как мясо, рыба, молоко, молочные продукты. Места для их хранения соответствующим образом промаркированы и строго соблюдаются.

5.8. Помещение кухни оборудовано специальными разделочными столами.

5.9. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи, которые обязательно маркируются. Разделочные доски хранятся отдельно, на специальных стеллажах или в кассетах, поставленных на ребро.

Для каждой разделочной доски выделяется специальное промаркированное место.

5.10. В ОУ разрешается использовать посуду из нержавеющей стали, алюминия (кастрюли), сковороды из чугуна. Для хранения питьевой воды, перевозки и хранения сыпучих продуктов разрешаются баки и вёдра из оцинкованного железа. Вся кухонная посуда должна храниться на специальных полках или стеллажах, а мелкий кухонный инвентарь – в специальных шкафах.

5.11. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами из нержавеющей стали.

5.12. Для сбора отходов и отбросов специальными педальными бачками.

5.13. Помещения пищеблока должны содержаться в идеальной чистоте. Ежедневная уборка пищеблока заключается в мытье полов по мере загрязнения, удалении пыли, протирании радиаторов отопления, подоконников, мытья столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытьё стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

Один раз в месяц в пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

6. Организация процесса приготовления пищи

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

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994 - 1998 гг.) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков

6.2. Все работы на пищеблоке выполняются в соответствии с санитарными требованиями и приложением № 5.

6.3. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений). Все сотрудники пищеблока обеспечены спецодеждой.

7. Организация процесса питания.

Рациональное питание обучающихся одно из условий создания здоровьесберегающей сферы в ГБОУ ЛО «Сланцевское специальное учебно-воспитательное учреждение закрытого типа». Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности воспитанников является полноценное и правильное питание.

Для формирования правильного питания пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье в ОУ реализуется воспитательная работа по программе «О здоровом питании».

7.1. Организация питания учащихся является отдельным обязательным направлением деятельности ОУ, необходимость заниматься данным вопросом обусловлена рядом причин:

- в школьном возрасте закладывается фундамент здоровья человека, в том числе здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью и здоровому образу жизни;

- питание обучающихся должно быть сбалансировано, в течение всего дня каждый ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

7.2. Финансирование школьного питания осуществляется за счет средств бюджета Ленинградской области, которое предусматривает организацию пятиразового питания (завтрак, полдник, обед, ужин, второй полдник). Нормативы для расчета бюджетных ассигнований для обеспечения учащихся из числа детей сирот и оставшихся без попечения родителей устанавливаются Постановлением Правительства Ленинградской области, действующим на текущий момент. Для обеспечения бесплатным питанием обучающихся проживающих в образовательном учреждении устанавливается на основании нормативов Правительства Ленинградской области на текущий календарный год.

Расчет потребности средств на питание производит бухгалтерия, включает расходы на питание в бюджетную заявку на последующий календарный год, исходя из фактической численности проживающих

обучающихся и обучающихся из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей по состоянию на 1 января текущего календарного года.

7.3. Директор утверждает четырнадцатидневное меню на каждый период питания (зимнее-летнее). Меню-раскладка составляется в соответствии с плановыми нормами обеспечения питания в пределах выделенного финансирования и на основании действующего законодательства на текущий момент. (Приложения № 1 и № 2)

7.4. Медицинская сестра составляет меню-требование (подписывает его каждый день накануне у директора или лица его замещающего) и ежедневное меню, подписанное директором, выставляет на планшете в столовой на всеобщее обозрение. В ежедневном меню указывается название блюд, их объем (выход в граммах), плановая стоимость. Меню-требование составляется на последующий день по фактическому наличию детей, на основании строевой записки, которую предоставляет старший дежурный школы. Строевая записка заполняется в соответствии с журналом, отражающим ежедневное движение обучающихся, по установленной форме, заверяется штампом и подписью старшего дежурного с обязательной расшифровкой.

Меню-требование составляется отдельно на две категории детей:

- для обучающихся из числа детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей;

- для обучающихся проживающих в школах-интернатах. В виду различной стоимости питания на день для данных категорий детей.

Ежедневное меню-требование просчитывается главным бухгалтером с записью о количестве позиций.

7.5. Зав. складом заказывает продукты у поставщиков на основании согласованных заявок в соответствии со спецификацией предусмотренной в договоре (гос.контракте). Выдает продукты повару 1 раз в день строго по нормам на основании ежедневного меню-требования. Оставшиеся продукты хранит по правилам. За прием продуктов питания в пищеблоке, условия их хранения и сохранность несет ответственность повар, выполняющий обязанности шеф-повара.

7.6. Зав. складом при приеме продуктов от поставщика требует:

- сертификаты на все продукты -1 раз в год или по окончании срока действия (ксерокопии с синей печатью поставщика), при этом контролирует наименование изготовителя на сертификате и ярлыках (коробках, пакетах) с продуктами (Декларация соответствует сертификатам);

- удостоверения качества ко всем продуктам одной и той же партии с указанием срока годности и наименованием изготовителя (ксерокопии подлинности подтверждаются синей печатью поставщика);

- ветеринарные справки (ксерокопии с синей печатью поставщика) на сырые виды продуктов: яйца, рыбу, кур, мясо (без вет.справки продукты не принимаются).

7.7. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами и в соответствии с рекомендациями производителя и поставщика.

7.8. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в образовательное учреждение осуществляют предприятия, специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания. К поставке продуктов питания для организации питания в образовательном учреждении допускаются предприятия различных организационно-правовых форм являющиеся победителем аукциона, конкурса, процедуры запроса-котировок в соответствии с действующим законодательством.

7.9. На поставку питания заключается контракт (договор) непосредственно Образовательным учреждением, являющейся заказчиком. Поставщик, являющийся победителем конкурса на право заключения контракта на комплексную поставку пищевых продуктов, имеет соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивает поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

7.10. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать СанПиН.

7.11. Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке.

7.12. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинская сестра по контролю за питанием воспитанников (бракераж сырья продуктов) и делает запись в специальном журнале.

7.13. На пищеблок образовательного учреждения 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.

7.14. Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре.

7.14. Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовой для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями, овощи - в кладовой для овощей, скоро и скоропортящиеся продукты – в холодильных камерах, снабжённых термометрами.

7.16. Следует выделять отдельные шкафы, бытовые холодильники для хранения сырых и готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов.

7.17. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой. Хлеб хранится в специальных шкафах, дверцы которых имеют отверстия для вентиляции. Расстояние нижней полки шкафа от пола должно быть не менее 35 см.

Чёрный и белый хлеб хранится отдельно. Полки шкафа, где лежит хлеб, ежедневно протирают чистой салфеткой, смоченной в 1%-м растворе уксуса. Хлебные крошки сметают специальными щётками.

7.18. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции.

7.19. Зав. складом и медицинская сестра по контролю за питанием воспитанников должны консультироваться с бухгалтером ответственным за учет и контроль продуктов питания на предмет расходования и наличия финансовых средств на питание.

7.20. Главный бухгалтер обязан строго следить за расходованием финансовых средств, в соответствии с годовой, квартальной, месячной, недельной и ежедневной сметой и нормами финансирования.

Бухгалтер ответственный за учет и контроль продуктов питания должен предотвращать как перерасход, так и неполный расход финансовых средств, а зав. складом должна следить за тем, чтобы все продукты были выданы повару в соответствии с меню, не оставлять лишних продуктов.

7.21. Закладка продуктов питания производится в присутствии медицинской сестры. При отсутствии медицинской сестры должны присутствовать работники назначенные приказом директора. Сотрудники, присутствующие на закладке продуктов, расписываются в журнале контроля закладки продуктов.

7.22. Повар, выполняющий обязанности шеф-повара по приказу учреждения должна использовать все продукты до грамма в соответствии с меню, все порции выдаются обучающимся.

7.23. Количество порций зависит от количества обучающихся зачисленных на данный момент в образовательное учреждение и имеющих в наличии (дети находящиеся вне стен образовательного учреждения по уважительным причинам с питания снимаются или им выдается сухой паек). Дежурный

повар выдает порции строго в соответствии с информацией о количестве обучающихся.

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

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

Результаты бракеража отражаются в бракеражном журнале. Рекомендуемая форма.

Журнал бракеража готовой продукции

Дата, время	Наименование изделий (всех)	Оценка качества блюд, и изделий (отл., хор., удовл., неудовл.), замечания по изделиям			Ответствен. За приготовление	Разрешение на выдачу	Подпись
		1	2	3			
		1	2	3			
		партия	партия	партия			

7.25. Состав бракеражной комиссии ежегодно утверждается приказом директора. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

7.26. Проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

7.27. Воспитатели, учителя, дежурные по режиму сопровождающие в столовую обучающихся, обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой. Питание учащихся производится в соответствии с правилами приема пищи воспитанников. (Приложение № 3).

8. Организация контроля за питанием

8.1. **Директор образовательного учреждения** несет полную ответственность за организацию питания в школе и обеспечивает:

- полный контроль за организацией питания;
- наличие санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками пищеблока;
- 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;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- организует деятельность комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в соответствии с Приложением № 4.

8.2. Начальник хозяйственного отдела обеспечивает:

- график работы сотрудников столовой;
- организацию курсовой гигиенической подготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- обеспечение сотрудников столовой спецодеждой в соответствии с нормами выдачи;
- 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.

8.3. Главный бухгалтер своевременно предоставляет информацию и отчетность по вопросам организации горячего питания учредителю (комитет общего и профессионального образования Ленинградской области),

посещает все совещания по вопросам организации питания, проводимые учредителем.

8.4. Бухгалтерия проверяет и контролирует ассортимент поступающих продуктов питания, не допускает перерасхода стоимости питания обучающихся, составляет справки, акты, аналитические материалы по вопросам организации питания.

8.5. Медицинская сестра осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке и проводит:

- составление ежедневной меню-раскладки с использованием перспективного четырнадцатидневного меню;
- при составлении меню соблюдает нормы расхода продуктов, учитывать проценты выхода готового продукта, нормированное соотношение жиров, белков, углеводов, количество килокалорий в пище;
- 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;
- своевременно предоставляет информацию и отчетность об использовании натуральных норм продуктов питания в бухгалтерию и в Роспотребнадзор.

8.6. Зав. складом

-осуществляет контроль при визуальном осмотре качества продуктов, строго относиться к наличию сопровождающих документов, требовать их от поставщиков, не принимать продукты без документов;

- соблюдает требования хранения продуктов, имеет на каждый вид нефасованных и без тары (банки) продуктов ярлыки с указанием наименования изготовителя и даты выпуска;

- следит за режимом работы холодильного оборудования, влажностью воздуха в складских помещениях.

8.7. Повар, выполняющий обязанности шеф-повара по приказу учреждения несет ответственность за качественную организацию питания, соответствующую нормам Роспотребнадзора (СЭС), контролирует соблюдение работниками правил личной гигиены, качества мытья посуды, условия ее хранения, качество уборки пищеблока;

- следит за состоянием оборудования и своевременно принимает меры к его ремонту, контролирует аккуратное отношение работников пищеблока к техническому и др. оборудованию;

- проводит инструктаж по технике безопасности, охране труда, по правилам приготовления пищи;

- имеет право проводить рабочие совещания по вопросам организации питания с сотрудниками пищеблока;

- ходатайствовать о поощрении и привлечении к дисциплинарной ответственности сотрудников пищеблока;

- контролирует предварительное накрытие столов, соблюдение графика питания обучающихся;

- ведет таблицу учета рабочего времени сотрудников пищеблока.

8.8. Повара несут ответственность за качество пищи, чистоту в пищеблоке;

- все работники пищеблока должны быть вежливыми в отношениях с др. работниками школы, должны контактировать с ответственным за питание, бракеражной комиссией.

Работники столовой и пищеблока обязаны:

- строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы, записанные в документах, которые указаны в п.1.2. данного Положения;

- строго соблюдать правила личной гигиены; 1 раз в год проходить медосмотр в поликлинике, делать отметки в медицинской книжке;

- строго соблюдать нормы, указанные медицинской сестрой по контролю за питанием воспитанников в меню;

- беречь и аккуратно относиться к оборудованию пищеблока (технике, мебели, посуде);

- соблюдать технологические требования к приготовлению пищи;

- соблюдать интересы обучающихся, готовить как можно вкуснее, исходя из полученных продуктов.

8.9. Дежурный администратор в день дежурства контролирует организацию горячего питания в образовательном учреждении:

- проверяет соответствие меню, выданной продукции;

- осуществляет контроль соблюдения графика отпусков питания обучающихся, предварительного накрытия (сервировки) столов;

- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в школе, осуществляется Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Приложение № 1

**НОРМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ,
ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, А ТАКЖЕ ЛИЦ ИЗ ЧИСЛА
ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,
НАХОДЯЩИХСЯ В ДЕТСКИХ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ, ВОСПИТЫВАЮЩИХСЯ И ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧЕБНО-
ВОСПИТАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ (УТВЕРЖДЕНЫ постановлением
Правительства Ленинградской области от 24.03.2006 N 87**

(граммов в день на одного человека)

Наименование продуктов питания	Норма на одного воспитанника, обучающегося		
	от рождения до трех лет	от 3 до 6 лет	<i>старше 6 лет</i>
Хлеб ржаной	30	60	150
Хлеб пшеничный	70	100	200
Мука пшеничная	16	35	35
Мука картофельная	3	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	35	45	75
Картофель	150	300	400
Овощи и зелень	300	400	470
Фрукты свежие	250	260	250
Соки	150	200	200
Фрукты сухие	15	10	15
Сахар	30	60	75
Кондитерские изделия	10	25	25
Кофе (кофейный напиток)	1	2	4
Какао		1	2
Чай	0,2	0,2	0,2
Мясо	120	95	105
Птица		25	70
Рыба (сельдь)	25	60	110
Колбасные изделия		10	25
Молоко, кисломолочные продукты	700	550	550
Творог	50	50	70

Сметана	20	10	10
Сыр	10	10	12
Масло сливочное	30	35	50
Масло растительное	5	12	18
Яйцо (штук)	1	1	1
Специи		2	2
Соль	5	8	8
Дрожжи хлебопекарные	1	1	1
Продукция специального назначения (энпит белковый и энпит противоанемический)	15		

Приложение № 2

по СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания
детей от 7 до 18 лет
(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат- пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленное	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	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 используемом готовой пищевой продукции)	30	35

24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В учреждении организуется комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся в составе:

- зам.директора по АХЧ
- главный бухгалтер
- специалист по охране труда и ТБ
- медицинская сестра по контролю за питанием воспитанников.

1. Оказание содействия администрации в организации питания обучающихся.

2. Осуществление контроля:

- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за соблюдением графика работы столовой.

3. При необходимости проводит проверки качества сырой продукции, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

4. Вносит предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

План работы комиссии по контролю

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	Бухгалтер, медсестра
2	Проверка соответствия рациона питания по согласованному меню	Ежедневно	
3	Контроль за качеством питания	Ежедневно	Медсестра
4	Использование финансовых средств на питание воспитанников	Апрель, июль, октябрь, декабрь	Гл.бухгалтер
5	Проверка меню-раскладки, составление накопительных ведомостей прихода и расхода	1 раз в 10 дней, ежемесячно	Бухгалтер, ответственный за организацию

	продуктов питания		питания
6	Проверка правильности заключенных договоров на поставку продуктов питания	При заключении	Бухгалтер, гл.бухгалтер
7	Контроль за исполнением спецификаций по заключенным договорам	1 раз в неделю при осуществлении заявок	Бухгалтер, зав.складом
8	Проверка меню-раскладок	Ежемесячно	Бухгалтер
9	Контроль за работоспособностью оборудования на пищеблоке	1 раз в квартал	Начальник хозяйственного отдела
10	Контроль за выполнением работниками пищеблока техники безопасности, правил личной гигиены, прохождения медицинских осмотров, обучением по санитарному минимуму	1 раз в квартал	Специалист по ОТ и ТБ
11	Проверка наличия на пищеблоке инвентаря, спецодежды, моющих средств, наличие маркировки на инвентаре.	1 раз в квартал	Начальник хозяйственного отдела
12	Организация просветительской работы	Согласно плану работы школы	Зам.директора по УВР
13	Контрольная проверка организации питания воспитанников	Октябрь, декабрь	Директор, главный бухгалтер

Правила приема пищи обучающихся в столовой

1. На каждом приеме пищи обязательно присутствуют:
 - Дежурный администратор (по графику дежурств)
 - Дежурный воспитатель (согласно графику дежурств)
 - Дежурный по режиму (согласно графику работы)
 - Педагогический работник на каждом классе (учитель, воспитатель, инструктор по труду согласно графику работы)
2. Обучающиеся допускаются в столовую с разрешения дежурного администратора или воспитателя при условии, что все столы сервированы.
3. Педагогический работник, сопровождающий класс, обязан узнать у администратора, всё ли накрыто и можно ли заходить обучающимся в столовую.
4. Перед приемом пищи все обучающиеся обязаны вымыть руки.
5. Педагогический работник тихо заводит детей, сажает за столы, убеждается в наличии необходимого количества порций и необходимой сервировки.
6. Во время приема пищи педагогический работник следит, чтобы дети съедали всю порцию, чтобы по минимуму выбрасывалось в отходы.
7. Педагогический работник несет ответственность, чтобы никакая пища из столовой не выносилась.
8. Выпуск обучающихся из столовой осуществляется только после того, как педагог убедился, что обучающимися всё съедено, на столах абсолютный порядок.
9. После этого педагог предлагает всем встать, построиться и выйти из столовой.
10. Категорически запрещается обучающимся самостоятельно входить или выходить из столовой вне класса и сопровождения педагога.

Инструкция по организации процесса приготовления пищи

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

Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с требованиями, установленными к рецептурам и приготовлению блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1994 - 1998 гг.) с учетом требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков

2. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений). Все сотрудники пищеблока обеспечены спецодеждой.

Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.). Работникам пищеблока во время работы нельзя носить бусы, броши, кольца, клипсы.

3. Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специальный шкаф. При пользовании туалетом её снимают и одевают после того, как руки тщательно вымыты и сполоснуты 0,2% раствором хлорной извести.

4. На основании примерного меню ежедневно медсестрой, шеф-поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

5. После окончания работ на пищеблоке помещение убирается. Уборка производится в специальном (тёмном) халате с использованием специального уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь, халат для уборки, моющие средства хранятся в специально отведённом месте. Использовать этот инвентарь для уборки других помещений запрещается.

6. Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно, в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. Доски и ножи маркируются:

- «СМ» - сырое мясо,
- «ВМ» - варёное мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «ВР» - варёная рыба,

«СО» - сырые овощи,
«ВО» - варёные овощи,
«Гастрономия»,
«Зелень»,
«Хлеб»,
«Сельдь».

В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

7. Мясо, субпродукты (печень, язык), тушки птицы размораживают в мясном или в заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20°C). Для сокращения потерь минеральных веществ в воде рекомендуется добавить соль из расчёта 7-10 г на 1 л воды. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

8. Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для профилактики иерсиниоза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца.

В целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулёза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок. Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

9. Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжариваются с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 минут.

Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут.

10. Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут.

Сосиски, варёные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

11. При изготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C. Омлет из меланжа не готовится.

12. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной термической обработке.

6.13. Яйца варят 10 минут с момента 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.

14. Молоко кипятят не более 2-3 минут. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры.

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

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

16. После кипячения молоко, кисели, компоты охлаждают на специальных стеллажах, либо в ванне в емкостях, в которых они были приготовлены в холодном цехе.

17. 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.

18. Свежую зелень следует закладывать в готовые блюда во время раздачи;

19. Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой;

20. 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;

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

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

23. Для приготовления блюд в детском питании рекомендуется сливочное и растительное масла. Допускается использование маргаринов (сортов "сливочный", "экстра", "молочный") для выпечки мучных кондитерских

изделий и обжаривания продуктов и блюд. Также допускается использовать при обжаривании смесь рафинированного растительного масла (подсолнечного, кукурузного) и маргарина. Для заправки готовых блюд (каш, гарниров, супов и т.п.) и приготовления бутербродов следует использовать только сливочное масло.

24. 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.

25. 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.

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

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

а) 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.

б) не изготавливают:

- сырковую массу, творог;
- макароны 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;
- макароны с рубленным яйцом, яичницу-глазунью.

в) не включают:

- острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, натуральный кофе;
- соки и напитки из сухих концентратов.

28. 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.

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

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

31. 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.

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

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

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

35. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медработником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на отряд.

Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Все порции должны соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

36. Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объёме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 °С.

37. Мытьё кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединённых к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приёмной воронки.

Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50°С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

38. Мытьё столовой посуды производится ручным способом. Для мытья оборудуются трёхсекционные ванны для столовой посуды и приборов и

двухсекционные ванны – для стаканов и чашек. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щёткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов,
- мытьё в воде при температуре не ниже 40 °С с добавлением моющих средств,
- мытьё в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в 2 раза меньше,
- споласкивание посуды, помещённой в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температуры не ниже 65°С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой,
- просушиванием посуды на решётчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

- мытьё водой температуры не ниже 40°С с добавлением моющих средств,
- ополаскивание проточной водой температуры не ниже 65°С,
- вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком или прокалывают в жарочных шкафах в течение 2-3 минут.

39. Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

40. Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

41. Щётки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15 минут либо дезинфицируют, ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

42. Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъёма инфекционных заболеваний в городе.

43. Помещения столовой 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: мытьё полов, протирание мебели, удаление паутины, пыли; еженедельно должно проводиться мытьё 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, а в летних оздоровительных учреждениях - между сменами. При необходимости в установленном порядке проводится дезинфекция 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.

44. 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.

45. 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.

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