

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

23.10.2025

г. Тверь

№ 818/ПК

**О внесении изменений в приказ
Министерства образования
Тверской области
от 10.03.2023 № 251/ПК**

Приказываю:

1. Внести в стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций, утвержденный приказом Министерства образования Тверской области от 10.03.2025 №251/ПК «Об утверждении стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся», изменения, изложив его в новой редакции (прилагается).

2. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

**Исполняющий обязанности
Министра образования
Тверской области**



Н.А. Тарасова

Приложение
к приказу Министерства образования
Тверской области
от 23.10.25 № 811/ТК

«Приложение
к приказу Министерства образования
Тверской области
от 10.03.2023 № 251/ПК

Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием ..
обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных
образовательных организаций.

Раздел I

Общие положения

1. Стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1–4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций (далее стандарт) представляет собой совокупность требований, обязательных при организации питания.

2. Стандарт включает в себя требования:

- 1) основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в школьной столовой;
- 2) требования к инфраструктуре школьной столовой;
- 3) требования к персоналу;
- 4) требования к рациону питания;
- 5) требования к организации процедуры закупок;
- 6) требования к организации внутреннего контроля процессов производства;
- 7) требования к ведению документации на пищеблоке;
- 8) требования к проведению профилактических дезинфекционных мероприятий в условиях подъёма инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий).

3. Стандарт является основой объективной оценки соответствия установленным требованиям в сфере организации питания обучающихся.

4. Стандарт направлен на обеспечение:

- 1) сохранения и укрепления здоровья обучающихся путем предоставления питания в образовательных организациях;
- 2) безопасности, качества и доступности питания;

3) унифицированных требований к организации питания обучающихся.

5. Стандарт должен быть положен в основу деятельности:

1) руководителей общеобразовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;

2) руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующих финансирование общеобразовательных организаций в части организации питания;

3) руководителей и сотрудников организаций – организаторов питания.

Раздел II

Требования к инфраструктуре школьной столовой

6. Школьная столовая – предприятие, предназначенное для производства и реализации продукции общественного питания в целях предоставления здорового рационального питания обучающимся и сотрудникам общеобразовательной организации.

7. Школьные столовые делятся на следующие виды:

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

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

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

В столовых-догоотовочных работа на сырье не осуществляется.

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

5) столовая-заготовочная (базовая организация школьного питания) – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения столовых-догоотовочных и

буфетов раздаточных полуфабрикатами и готовой продукцией. Столовая-заготовочная работает с полным циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов).

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

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключающим встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

8. Производственная инфраструктура школьной столовой:

1) помещение школьной столовой. Представляет собой комплекс обособленных площадей, на которых расположены: зал обслуживания, складские, производственные, вспомогательные, административно-бытовые и подсобные помещения.

2) зал обслуживания. Состоит из: зала приема пищи; буфета для организации дополнительного питания; зоны сбора использованной посуды (при наличии транспортера для сбора грязной посуды или передвижных тележек).

3) пищеблок школьной столовой. Должен состоять из минимального набора обязательных помещений в соответствии с Действующим законодательством.

9. Состав помещений столовой, работающей на сырье:

1) складские и загрузочные помещения: загрузочная; кладовая сухих продуктов; кладовая для овощей и фруктов; группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов); инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

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

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

4) бытовые и административные помещения: гардероб для персонала; душевая для персонала; санузел для персонала; помещение для приема пищи персоналом; помещение для администрации столовой; бельевая.

5) подсобные помещения: камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более); помещение для хранения уборочного

инвентаря; технические помещения; помещение для приготовления дезинфицирующих средств.

10. Состав помещений столовой, работающей на сырье и полуфабрикатах:

1) складские и загрузочные помещения: загрузочная, кладовая сухих продуктов, группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов), инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

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

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

4) бытовые и административные помещения: гардероб для персонала; душевая и санузел для персонала; помещение для администрации столовой.

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

6) технические помещения.

11. Состав помещений столовой-догоотовочной, работающей на полуфабрикатах.

1) складские и загрузочные помещения: загрузочная; кладовая сухих продуктов; группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов); инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

2) производственные помещения: горячий цех; холодный цех; объединенный с помещением для нарезки хлеба, доготовочный цех.

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

4) бытовые и административные помещения: гардероб для персонала; душевая и санузел для персонала; помещение для администрации столовой.

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

6) технические помещения.

12. Состав помещений буфета – раздаточной.

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

1) складские помещения: охлаждаемая камера среднетемпературная для хранения готовой продукции (или холодильные шкафы); помещение для хранения продуктов.

2) производственные и вспомогательные помещения: производственное помещение; моечная столовой (и кухонной) посуды.

3) бытовые помещения: гардероб для персонала; санузел для персонала.

13. Состав помещений столовой-заготовочной.

Столовая-заготовочная имеет полный набор складских, производственных, вспомогательных, административно-бытовых и подсобных помещений, по составу соответствующих столовой, работающей на сырье с полным технологическим циклом обработки сырья и производства продукции общественного питания. Дополнительно в столовой заготовочной предусматривают, с учетом выпускаемого ассортимента и мощности предприятия, помещения (технологические участки):

1) отдельное помещение или технологический участок для изготовления охлажденных (интенсивное охлаждение) или замороженных (шоковая заморозка) полуфабрикатов и готовой продукции, фасовки и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

2) отдельное помещение или технологический участок для фасовки в горячем состоянии блюд, кулинарных изделий и упаковки в потребительскую тару (при использовании данной технологии);

3) отдельное помещение или рабочую зону для комплектации рационов питания и снабжения ими буфетов-раздаточных (при использовании данной технологии);

4) отдельное помещение или участок для упаковки продукции в транспортную тару, маркировки, хранения и отпуска;

5) отдельное помещение для мойки и санитарной обработки возвратной тары и средств перемещения.

Примечание по разделу: при небольшой производительности предприятия питания вместо охлаждаемых камер могут использоваться холодильные шкафы. Объемы холодильного оборудования в складских помещениях и производственных цехах должны быть достаточны для хранения имеющегося в наличии количества (объема) продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции, при условии хранения с учетом товарных групп, соблюдения режимов хранения и правил товарного соседства.

В предприятиях питания до 50 мест, работающих на полуфабрикатах горячий, холодный и доготовочный цеха, а в предприятиях, работающих на сырье, горячий и холодный цеха допускается размещать в одном помещении с выделением отдельных технологических участков. При этом отдельные технологические участки должны быть функционально изолированы посредством установки барьеров (оборудования или перегородок-экранов) высотой не менее 1 м, облицованных соответствующими материалами.

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

1) загрузочную и помещение для хранения тары;

- 2) мясо-рыбный цех и помещение обработки яиц;
- 3) холодный цех и помещение для нарезки хлеба;
- 4) кладовую суточного запаса и помещение для администрации столовой;
- 5) моечную столовой и кухонной посуды;
- 6) горячий цех и цех мучных изделий;
- 7) кладовую овощей и цех первичной обработки овощей;
- 8) цех первичной обработки овощей и цех вторичной обработки овощей.

Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой. Комплекс помещений школьной столовой должен быть обеспечен инженерными коммуникациями, системой вентиляции, отоплением, электрическими сетями необходимой мощности. Все помещения должны быть оборудованы системами хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения. Производственные цеха оборудуются производственными моечными ваннами, раковинами с подводкой горячей и холодной воды через смесители. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья. Горячая и холодная вода подводится также, при необходимости, к технологическому оборудованию. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С. В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистительных сооружений, при их отсутствии – в систему локальных очистительных сооружений канализации. Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Все производственные цеха, моечные отделения, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами, оборудованными решетками, с уклоном пола к ним. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией. Кроме того, тепловое оборудование, моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными

системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением. Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо: операции, связанные с просеиванием муки, других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией; все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции. Для освещения производственных помещений следует применять светильники, имеющие защитную арматуру, во влажно-пылезащитном исполнении. Размещение светильников над котлами, плитами и т.п. не разрешается. Светильники общего освещения размещают равномерно по помещению. Все производственные, административные помещения и зал обслуживания столовой обеспечиваются естественным освещением. Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания обеспечиваются водяным отоплением. При проектировании, реконструкции и эксплуатации помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, предусматриваются мероприятия по защите от его вредного воздействия. Внутренняя отделка, а также освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать нормам СанПиН, СНиПов, требованиям охраны труда. Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделяются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются, белятся или отделяются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам. В организациях общественного (школьного) питания проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) по мере необходимости и его покраска. Условия труда работников организаций (параметры микроклимата, освещение помещений, уровни шума, содержание вредных веществ) должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке. Руководители организаций в порядке обеспечения производственного контроля обязаны привести рабочие места в соответствие с требованиями, предусмотренными санитарными правилами.

Раздел III

Организация работы складского хозяйства школьной столовой

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

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в складских помещениях:

- 1) загрузочная: весы напольные с пределом взвешивания до 150 кг;
- 2) кладовая сухих продуктов: стеллажи, подтоварники.
- 3) кладовая для овощей, фруктов (неохлаждаемая): стеллаж (сетчатый для овощей), подтоварники;
- 4) группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов):
охлаждаемая камера среднетемпературная для овощей, фруктов, овощных полуфабрикатов; охлаждаемые камеры среднетемпературные (или холодильные шкафы) для: охлажденных мяса, рыбы, птицы (в т. ч. п/ф), молочно-жировых, гастрономических и других особо скоропортящихся продуктов, готовой кулинарной продукции; охлаждаемые камеры низкотемпературные (или холодильные шкафы) (не выше -18 °С) для: замороженного мяса, рыбы (в т. ч. п/ф), замороженных плодов, овощей, овощных п/ф, замороженных п/ф мучных кулинарных, булочных изделий;
- 5) инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, запаса посуды): шкаф, стеллажи, подтоварники;
- 6) кладовая суточного запаса: стеллажи, подтоварники, весы настольные, инвентарь.

15. Содержание складских помещений пищеблока.

Набор и состояние складских помещений должны отвечать требованиям, направленным на обеспечение безопасности и качества продукции в процессе хранения. Количество продукции, находящейся на хранении, должно определяться:

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

Все складские помещения должны быть обеспечены специальным оборудованием в необходимом количестве: стационарными стеллажами, подтоварниками, установленными высотой от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами – не менее 20 см. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть созданы условия хранения, обеспечивающие их безопасность для здоровья человека и сохранность пищевой ценности. Для этого складские помещения оснащаются охлаждаемыми камерами. Охлаждаемые камеры оборудуют

стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, при необходимости, подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали. Все единицы холодильного оборудования должны быть обеспечены контрольными термометрами (использование ртутных термометров не допускается). Данные по контролю температурного режима во всех единицах холодильного оборудования в складских помещениях заносятся в «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании». Хранение пищевых продуктов должно осуществляться при оптимальных параметрах окружающей среды (температуры, влажности окружающего воздуха, светового режима) для каждого вида продукции. Для этих целей складские помещения обеспечиваются:

1) приборами для измерения температуры воздуха (термометрами);

2) приборами для измерения относительной влажности (психрометрами).

Места хранения, получения и выдачи продукции должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами, прошедшими государственную поверку в установленном порядке. Все складские помещения должны быть обеспечены мерной тарой, инвентарем, инструментами в необходимом количестве. Имеющиеся в складских помещениях охлаждаемые камеры, другое холодильное оборудование, инвентарь, внутрицеховая производственная тара, мерная тара должны иметь специальную маркировку согласно применению продуктов и использоваться в соответствии с маркировкой. Рекомендуется и маркировка стеллажей, полок под определенный вид продукции. В процессе рабочего дня персонал столовой должен строго соблюдать маркировку мест хранения сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и использовать оборудование, инвентарь, тару строго в соответствии с маркировкой. При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др., необходимые для обеспечения безопасности и качества продукции. В конце смены и по мере загрязнения проводится санитарная уборка неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования, тары, инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств промаркированным уборочным инвентарем.

Раздел IV

Порядок приема продовольственного сырья и пищевой продукции.

16. Каждая партия поступающего в школьную столовую продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость пищевой продукции:

1) соответствовать требованиям нормативной и технической документации;

2) сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);

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

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

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

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

- 1) наименование пищевой продукции;
- 2) состав пищевой продукции, если иное не предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза, в т. ч. на отдельные виды пищевой продукции;
- 3) количество пищевой продукции;
- 4) дату изготовления пищевой продукции;
- 5) срок годности пищевой продукции;
- 6) условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем или предусмотрены техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции;
- 8) рекомендации и (или) ограничения по использованию;
- 9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- 10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО);
- 11) единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

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

продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя изготовителя пищевой продукции. Документы и маркировочные ярлыки должны быть сохранены до окончания реализации продукции.

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

- 1) соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;
- 2) сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции;
- 3) отсутствие порчи в каждой партии продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции);
- 4) соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);
- 5) соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям государственных стандартов; целостность каждой упаковки. Результаты входного контроля заносятся в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» по установленной форме. При нарушении вышеперечисленных требований заведующий столовой сообщает руководителю организации – продукция не подлежит приему, составляется акт, продукция возвращается поставщику.

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

- 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 обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди;
- 14) пиццы, сосиски в тесте, жареные пирожки;
- 15) макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
- 16) творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки;
- 17) простокваша – «самоквас»;
- 18) грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные;
- 19) квас;
- 20) соки концентрированные диффузионные;
- 21) молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию;
- 22) сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- 23) блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку;
- 24) масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое;
- 25) жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
- 26) уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный);
- 27) острые соусы, кетчупы, майонез;
- 28) овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус;
- 29) кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические);
- 30) кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки);
- 31) ядро абрикосовой косточки, арахис;
- 32) газированные напитки; газированная вода питьевая;
- 33) молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров;
- 34) жевательная резинка;
- 35) шоколадные батончики;
- 36) кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%);
- 37) карамель, в том числе леденцовая;

- 38) холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;
- 39) окрошки и холодные супы;
- 40) яичница-глазунья;
- 41) паштеты, блинчики с мясом и с творогом;
- 42) блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления;
- 43) картофельные и кукурузные чипсы, снеки;
- 44) изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря;
- 45) сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности;
- 46) молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности;
- 48) готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

18. Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции. Необходимо обеспечить раздельное хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов промышленного изготовления, упакованных в потребительскую тару, а также строго соблюдать сроки годности и условия хранения продукции, установленные предприятиями-изготовителями, правила товарного соседства. После приемки и проведения входного контроля продовольственное сырье и пищевые продукты размещают в складских помещениях или холодильных камерах по видам продукции согласно принятой классификации: овощи, фрукты; мясная продукция; рыбная продукция; молочно-жировая; сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); гастрономические продукты, хлеб, яйцо.

Раздел V

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций, буфетов и базовых предприятий питания

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

20. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в производственных помещениях.

- 1) цех первичной обработки овощей – предназначен для сортировки, мытья и механической очистки овощей. Оборудование цеха первичной

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

2) овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов) – предназначен для промывания, доочистки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов. Оборудование овощного цеха (вторичной обработки овощей и изготовления полуфабрикатов): производственные столы (не менее двух); ванны производственные (не менее двух); овощерезательная машина или универсальная кухонная машина; холодильный шкаф среднетемпературный для овощных полуфабрикатов; весы настольные; разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе; необходимый инвентарь; раковина для мытья рук; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

3) мясо-рыбный цех – предназначен для первичной обработки сырья из мяса, рыбы, мяса птицы и изготовления полуфабрикатов. В мясо-рыбном цехе выделяются отдельные технологические линии для обработки каждого вида сырья. Для обработки сырой птицы предусматривается выделение отдельного стола, разделочного и производственного инвентаря. В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц. Оборудование мясо-рыбного цеха: производственные столы для разделки мяса, птицы, рыбы (не менее трех); ванны производственные (не менее двух); холодильный шкаф среднетемпературный (0/+5 °C); мясорубка электрическая или универсальная кухонная машина; фаршемешалка; котлетоформовочный аппарат; весы настольные отдельно для мяса и рыбы (не менее двух); разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе; необходимый инвентарь (гастроемкости для замешивания фаршей и др.); колода для разруба мяса (при необходимости); контрольные весы; низкотемпературные холодильные шкафы; раковина для мытья рук; при организации рабочей зоны для обработки яйца: стол производственный; ванна производственная или перфорированные емкости; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

4) доготовочный цех (при работе пищеблока на полуфабрикатах) – предназначен для доработки мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, рыбных и овощных полуфабрикатов, для чего в цехе выделяются отдельные технологические линии для каждого вида сырья. Оборудование доготовочного цеха:

производственные столы для каждого вида полуфабрикатов (не менее трех); ванны производственные (не менее трех); стеллажи; среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы; овощерезательная машина и (или) универсальная кухонная машина; весы

настольные; разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе; необходимый инвентарь; раковина для мытья рук.

5) холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных закусок (в т. ч. салатов), холодных блюд, холодных сладких блюд, напитков. Оборудование холодного цеха: производственные столы (не менее двух); ванна производственная 2-х секционная (фрукты, зелень); холодильные шкафы среднетемпературные (4 – 2) °С; овощерезательная машина для нарезки сырых и вареных овощей и (или) универсальная кухонная машина; машина для нарезки гастрономических продуктов; весы настольные; разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе; необходимый инвентарь (гастроёмкости для хранения нашинкованных овощей и заправки салатов); бактерицидная установка для обеззараживания воздуха; отдельный холодильник или отдельная зона в холодильнике для хранения суточной пробы; раковина для мытья рук.

6) горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Оборудование горячего цеха: производственные столы; пароконвекционный шкаф (пароконвектомат); плиты электрические; сковорода опрокидывающаяся; котел электрический; электрический кипятильник; универсальная кухонная машина для продуктов, прошедших тепловую обработку; протирачная (протирачно-резательная машина); стеллажи; весы настольные (не менее двух); разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе; необходимый инвентарь; раковина для мытья рук.

7) цех мучных изделий предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий. Допускается выделение технологического участка в горячем цехе. Оборудование цеха мучных изделий: производственные столы (не менее двух); ванна производственная; тестомесильная машина; тестораскаточная машина; шкаф для расстойки; пекарский шкаф (или конвекционная печь), мукопросеиватель; стеллажи; весы настольные; необходимый инвентарь; раковина для мытья рук.

8) помещение для хранения и нарезки хлеба (допускается рабочая зона в холодном цехе).

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

9) помещение для обработки яиц (допускается рабочая зона в мясо-рыбном цехе).

Оборудование в помещении для обработки яиц: производственный стол; ванны производственные (три); овоскоп; емкости для обработки яиц (три) промаркированные; емкость для чистого яйца промаркированная; раковина для мытья рук; бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

21. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования и организация работы вспомогательных помещений. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Моечные отделения посуды. Планировка помещения моечной столовой посуды должно исключать пересечение потоков чистой и грязной посуды. Моечные ванны, предназначенные для мытья столовой и кухонной посуды, и тары, не используют для обработки (мытья) сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов. Моечные ванны для мытья посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. В моечных помещениях вывешивают инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием температурных режимов воды в моечных ваннах, концентрации и объемов применяемых моющих средств согласно инструкции по их применению. В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели.

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

Оборудование моечного отделения столовой посуды: производственный стол; ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три) (третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой); ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две); посудомоечная машина; решетки (полки) для просушивания посуды; стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды; электронагреватель для резервного горячего водоснабжения; передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии); раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки столовой посуды:

1. Столовую посуду моют вручную или машинами.

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

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

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

1) механическое удаление остатков пищи щетками;

2) в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45 °С;

3) во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

4) в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием специальных металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

5) просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре). Вытирание посуды категорически запрещено. После мытья столовая посуда распределяется по группам и хранится в шкафах или на решетках. Должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче. При мытье чайной посуды (чашки, стаканы, бокалы) должен соблюдаться следующий порядок:

6) в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств;

7) во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. После мытья столовая и чайная посуда распределяется по группам и хранится в шкафах.

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

1) столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств;

2) ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

После мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу. По эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей

столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

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

Оборудование моечного отделения кухонной посуды: производственный стол; ванны производственные с маркировкой по назначению и литража (две), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом; стеллаж для хранения кухонной посуды; подтоварники; стеллаж для дезинфицирующих средств; тара для отходов; трап для стока воды; раковина для мытья рук.

Требования к режиму обработки кухонной посуды:

1. Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами. Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

2. При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок: механическое удаление остатков пищи; в первой секции ванны мытье кухонной посуды щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств; во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

3. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

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

Оборудование помещения для хранения и мытья тары: ванны производственные (две); стеллажи; подтоварники; раковина для мытья рук.

23. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях:

1) камера для хранения пищевых отходов (при наличии); отходы в закрытой таре помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения и хранят до вывоза из

столовой; выделяется место для мытья тары для отходов; оборудование камеры: холодильная камера; ванна или трап с бортиком для обработки емкостей из-под отходов; емкости для сбора пищевых отходов с крышкой;

2) помещение для хранения уборочного инвентаря.

3) оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря: шкаф; стеллаж;

4) место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

24. Содержание производственных помещений, оборудования, инвентаря пищеблока:

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

2) все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии;

3) столовая должна быть обеспечена современным производственным оборудованием, размещенным в соответствии с функциональной схемой технологического процесса, предусматривающей последовательность выполнения отдельных операций;

4) тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещается в производственных цехах так, чтобы соблюдались правила техники безопасности и к оборудованию обеспечивался свободный доступ персонала.

В непосредственной близости от каждой единицы оборудования вывешивают инструкцию с указанием наименования оборудования, краткой технической характеристики, правил ее эксплуатации и техники безопасности, а также фамилию должностного лица, за которым она закреплена. На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации). Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования техническим характеристикам. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах — разные сменные

механизмы. Все технологические участки, связанные с изготовлением и выдачей продукции, должны быть оснащены контрольно-измерительными приборами (весами), прошедшими государственную поверку в установленном порядке, мерным инвентарем, мерной тарой. Производственные цеха пищеблока обеспечиваются достаточным количеством производственных ванн, производственных столов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Для приготовления и хранения готовой пищи использовать кухонную посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду, посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

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

1) холодильное оборудование имеет маркировку: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо», «суточные пробы», «для персонала» (при отсутствии «комнаты персонала») и т.д.;

2) производственные столы имеют маркировку: о «СМ»–сырое мясо, «СК»–сырые куры, «СР» –сырая рыба, «СО»–сырые овощи, о «ВМ»– вареное мясо, «ВР» вареная рыба, «ВО» –вареные овощи, о «Г» гастрономия», «З» – зелень, «Х» – хлеб и т.д.;

3) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) имеет маркировку: о «СМ», «СК», «СР», «СО» о «ВМ», «ВК», «ВР», «ВО», о «Г», «З», «Х», «сельдь». Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом;

4) кухонная посуда имеет маркировку: о «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», о «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВО», о «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», яйцо чистое», «гарниры», «Г», «З», «Х»;

5) мерный инвентарь для порционирования блюд метится мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

В процессе рабочего дня персонал пищеблока должен строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать холодильное оборудование, производственное оборудование, инвентарь строго в соответствии с маркировкой. Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по

окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования производится после полного отключения его от источника питания. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре $+40^{\circ}/+50^{\circ}\text{C}$ и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями. Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции. Мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C , с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре. Хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно. Для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей – магнитодержатели.

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

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

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования, инвентаря с последующей дезинфекцией пищеблока, информация об этом заносится в журнал «График генеральных уборок». При необходимости проводится дезинсекция и дератизация. В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведро). Емкости заполняют не более $2/3$ объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в

закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.

26. Требования к обработке продовольственного сырья и пищевой продукции.

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания. Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в отдельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха. Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

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

- 1 обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды,
- 2 обработка в 0,5% растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства,
- 3 ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Мясо и мясо птицы дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 °С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50 °С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают. Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре 4±2 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают только в кипящую воду (в т.ч. нарезав их перед варкой) и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости («ОВ») в холодильнике не более 6 часов при температуре $+4^{\circ}/-2^{\circ}\text{C}$. Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

27. Требования к производству продукции общественного питания:

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

2) при производстве продукции общественного питания необходимо: строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков; использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов,

сохраняющие пищевую ценность; при изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате); продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами; при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд; быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева).

Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

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

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

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

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

28. Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче.

При реализации блюд соблюдать температуру подачи: — супы, соусы, горячие напитки — не ниже 75 °С; — основные горячие блюда (вторые) и гарниры — не ниже 65 °С; — холодные супы, холодные напитки — не выше 14 °С.

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

Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается.

Салаты в незаправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5–7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до отпуска (не более 1 часа).

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергать термической обработке (растопливать и доводить до кипения).

Сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы).

Свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи. Использование майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

Раздел VI

Организация линии раздачи в школьной столовой

29. Раздаточная зона является связующим звеном между группой производственных помещений и залом обслуживания. Допускается разделять производственную зону от раздаточной перегородками. В раздаточной зоне устанавливается линия раздачи, предназначенная для кратковременного хранения готовых блюд с последующей раздачей обучающимся и педагогам.

30. Перед раздаточной зоной (линией раздачи) вывешивают меню, оформленное в установленном порядке. Второй экземпляр меню устанавливают в зоне расчета за питание в конце линии раздачи. Меню должно находиться на линии раздачи в течение всего рабочего дня.

31. Содержание раздаточной зоны:

- 1) линия раздачи состоит из ряда отдельных модулей, обеспечивающих комплексное решение обслуживания потребителей;
- 2) перед началом работы проводится проверка состояния линии раздачи:

исправность оборудования, внешний вид линии раздачи, санитарное состояние; наличие необходимого количества столовой посуды и столовых приборов, шкафов для хранения; наличие мерного инвентаря, который должен

быть в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции; наличие контрольных блюд на раздаче, оформленных табличкой «Контрольные блюда» (решение о наличии контрольных блюд принимает руководитель организации, при истечении срока реализации контрольные блюда в реализацию не допускаются).

32. Комплектация линии раздачи:

1) комплект линии раздачи включает следующие стационарные модули: стойка (элемент) для столовых приборов, подносов и хлебных изделий; прилавок холодильный стационарный для закусок, холодных блюд, холодных напитков; мармит стационарный для первых и сладких блюд; мармит стационарный для основных горячих блюд, гарниров и соусов; прилавок (нейтральный стол) для горячих напитков; модуль (нейтральный стол) для продажи мучных кулинарных, булочных изделий и зоны для расчета за питание;

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

33. Каждый вид столовых приборов располагают отдельно в своей ячейке.

34. Столовые приборы должны быть из одной коллекции, подносы одного размера. Приборы и подносы должны быть чистыми, сухими, без посторонних запахов и разводов. Не используются деформированные подносы и с видимыми загрязнениями. Подносы и приборы постоянно пополняют во время раздачи. Подносы после каждого использования протирают влажной салфеткой, в конце рабочего дня все подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и насухо вытирают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в зале обслуживания отдельно от использованных подносов. При отсутствии данного модуля столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

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

36. Каждый вид хлеба (ржаной, пшеничный) выкладывают в отдельную гастроемкость. Гастроемкости обеспечивают щипцами. Необходимо осуществлять контроль за наличием и ассортиментом хлеба. При отсутствии в модуле отсека для хлеба, возможно наличие нейтрального стола (прилавка) для хлебобулочных изделий с корзинами для разного вида хлеба.

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

холодных напитков. Для контроля температуры в прилавке должен располагаться независимый термометр, показания которого контролируются несколько раз в день и записываются в журнал. Температура холодных блюд не должна превышать $+14^{\circ}\text{C}$, температура прилавка ($4 \pm 20^{\circ}\text{C}$).

38. Рекомендуемый порядок заполнения охлаждаемого прилавка: верхняя полка формируется бутербродами, салатами (салаты каждого вида порционируют в салатники одной коллекции, расставляют по наименованиям) и другими холодными закусками и блюдами; нижняя полка формируется холодными напитками. Возле каждого образца продукции на холодильном прилавке располагают единообразные стандартные ценники, оформленные в установленном порядке.

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

40. Модуль для первых и сладких блюд. Модуль представляет собой стационарный мармит для супов и сладких горячих блюд. Супы отпускаются на линию раздачи в котлах из нержавеющей стали или гастроемкостях. Дополнительные ингредиенты к супам (гренки, зелень) выставляют в салатниках с ложкой. Температура выдачи супов, сладких блюд $+75^{\circ}\text{C}$ задается при помощи регулятора температуры. При отсутствии стационарного мармита допускается использование настольного теплового мармита, установленного на нейтральном столе линии раздачи с нагревательными элементами для поддержания температуры подачи.

41. Модуль для горячих блюд, гарниров, горячих соусов. Модуль представляет собой стационарный мармит для основных горячих блюд из мяса, рыбы, птицы (вторые блюда), гарниров, горячих соусов. Температура выдачи вторых блюд $+65^{\circ}\text{C}$ задается при помощи регулятора температуры. Мармиты комплектуются гастроемкостями, в каждой гастроемкости должна быть отдельная сервировочная ложка или лопатка (щипцы). Количество гастроемкостей формируется исходя из ассортимента блюд в текущем меню.

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

42. Модуль для горячих напитков. Модуль представляет собой нейтральный стол для горячих напитков (чай, кофейный напиток, какао), а также установки на нем термостата с горячими напитками. Необходимо осуществлять контроль ассортимента и своевременно разливать напитки.

43. Нейтральный модуль. Нейтральный модуль представляет собой нейтральный стол, располагающийся в конце линии раздачи и предназначенный для реализации мучных кулинарных, булочных изделий, буфетной продукции.

Комплектуется стойкой с корзинами одного вида для выкладки продукции. В нейтральном модуле выделяется зона для расчета за питание.

44. Оснащение линии раздачи столовой посудой. При подаче блюд (изделий) используется: столовая посуда: фаянсовая, фарфоровая, стеклянная прессованная – единого образца, без повреждений эмали, трещин и сколов; для каждого вида готовой продукции – из одной коллекции. столовые приборы – из нержавеющей стали (из алюминия не допускается). Посуда, используемая для отпуска блюд, должна иметь определенные размеры и емкости.

45. Комплект посуды на одного обучающегося: салатник, тарелка столовая глубокая под суп, тарелка закусочная под основное горячее блюдо, тарелка десертная, тарелка пирожковая, кружка с ручкой для горячих напитков, стакан стеклянный для холодных напитков, вилка столовая, ложка столовая, ложка десертная, ложка чайная (для приема пищи из индивидуальной упаковки малого объема). Для школьной столовой предусмотрено наличие не менее двух комплектов посуды на одно посадочное место.

46. Оснащение линии раздачи мерным инвентарем:

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

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

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

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

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

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

7) инвентарь разный: лопатки, вилки со сбрасывателем, щипцы для штучных горячих блюд, лопатки и щипцы для отпуска мучных кулинарных и булочных изделий, ложки порционные для сахара, др. Инвентарь должен быть чистым и в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

Раздел VII

Организация обслуживания в школьной столовой

Требования к персоналу при обслуживании на линии раздачи

47. Персонал на линии раздачи должен:

- 1) быть одетым в чистую санитарную одежду;
- 2) соблюдать чистоту и порядок на линии раздачи;

- 3) знать ассортимент, указанный в меню (выход, состав, способы и технологические особенности приготовления блюд);
- 4) поддерживать на раздаче весь указанный в меню ассортимент блюд и изделий в течение всего рабочего дня;
- 5) блюда отпускать строго по весу (объему), указанным в меню;
- 6) при порционировании блюд использовать мерный инвентарь;
- 7) порционирование и подачу блюд (изделий) осуществлять в перчатках;

- 8) соблюдать температуру подачи блюд;
- 9) помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- 10) быть внимательным к просьбам учащихся и педагогов, выслушивать их пожелания и доводить их до заведующего столовой и директора школы.

48. Подготовка линии раздачи к обслуживанию. За 30 минут до начала обслуживания персонал комплектует раздачу столовой посудой, приборами, готовит раздаточный инвентарь для порционирования и сервировки блюд.

49. Подготовка к организованному питанию:

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

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

50. Одновременно формируется раздача. За 5 минут до начала перемены раздача должна быть готова к началу обслуживания. По окончании обслуживания производится уборка столов и зала обслуживания; персонал осуществляет подготовку линии раздачи для следующей перемены.

51. подача блюд (изделий) на линии раздачи. На раздачу выставляются гастроемкости с продукцией партиями, исходя из количества питающихся детей на данной перемене. подача блюд с предварительным порционированием, взвешиванием, укладкой на тарелки осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд в целях исключения касания ее руками.

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

53. При подаче основного горячего блюда сначала в тарелку порционируют гарнир (не пачкая края), затем кладут основной продукт (мясо, рыбу, котлету), в последнюю очередь изделия поливают соусом. При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир. Сладкие блюда разливают в стаканы, кружки или подают на десертных тарелках (суфле, желе). Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

54. Организованное питание. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные столы. Нумерация столов утверждается администрацией школы, бланк с номером устанавливается в центре стола. Сервировку столов столовой посудой и приборами осуществляют дежурные учащиеся старше 14 лет (под руководством дежурного преподавателя): за 20 минут до начала обслуживания дежурные на столах расставляют столовую посуду, кладут столовые приборы, одновременно проверяют на столах салфетки, соль. Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

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

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

56. Перед раздачей супы, соусы, горячие напитки разогревают до температуры $+85^{\circ}\text{C}$, основные горячие блюда, гарниры – до $+75^{\circ}\text{C}$. Основные горячие блюда (вторые) подают на столы по окончании выдачи супов. После окончания приема пищи учащиеся 1-4 классов вместе с преподавателем и дежурными по столовой, а учащиеся 5-11 классов самостоятельно собирают и относят посуду и приборы в зону сбора использованной посуды.

Раздел VIII

Зал обслуживания школьной столовой

57. Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора грязной посуды. Размер помещения рассчитывается исходя из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место. Рекомендуемая ширина проходов между столами 0,8

м с торцевой стороны и 1,2 м в проходе. Обеденный зал должен быть снабжен вентиляцией и отоплением, в него не должны проникать запахи из кухни, шум из прилегающих производственных помещений.

58. Основные требования к отделке зала обслуживания: гигиеничность, влагостойкость, стойкость к впитыванию запахов, легкость мытья, стойкость к санитарной обработке и дезинфекции. Для покрытия стен можно применять современные материалы: керамику, дерево, пластик и т.д. Полы в зале обслуживания могут быть бетонные заливные, покрытые кафельной плиткой либо другими стойкими к истиранию, не пылящими материалами, поддающимися легкой уборке и мытью с использованием дезинфицирующих препаратов. Окна декорируются жалюзи или гардинами. С наружной стороны окна могут быть оборудованы москитными сетками.

59. Мебель в зале обслуживания. Мебель должна быть удобной, прочной и рассчитанной на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости питающихся. Основное требование к мебели – это прочность, влагостойкость, гигиеничность. Зал обслуживания оборудуется столами прямоугольной формы на 4, 6, 8 мест, а также стульями, табуретами, скамейками. Поверхность мебели должна позволять проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств: должна быть легкомоющейся, устойчивой против высокой температуры и дезинфицирующих средств, иметь гигиеническое покрытие. Стулья, табуреты имеют прочную конструкцию из металла и свойство штабелироваться для проведения качественной уборки полов. Стулья, табуреты или скамьи ставят ровно напротив друг друга. По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев.

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

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

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- 1) копия примерного десятидневного или двухнедельного меню, утверждённого руководителем предприятия общественного питания, согласованного руководителем общеобразовательной организации, в которой организуется питание детей;
- 2) контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;
- 3) «Правила оказания услуг общественного питания», утвержденные постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036;
- 4) закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- 5) контактная информация отдела по защите прав потребителей администрации района, на территории которого находится общеобразовательная организация.
- 6) горячая линия территориального управления Роспотребнадзора по Тверской области;
- 7) книга отзывов и предложений типовой формы; заявления пронумерованы, страницы прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя организации.

Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает: наименование организации, место ее нахождения (адрес), тип предприятия (столовая или буфет-раздаточная), режим работы (график приема пищи).

Раздел IX

Организация буфета школьной столовой

62. Буфет располагают на площади зала обслуживания школьной столовой.

63. Ассортимент буфета. Наряду с основным питанием, в школьной столовой рекомендуется организация работы буфета с достаточным ассортиментом пищевых продуктов здорового питания и кулинарной продукции в свободной продаже. Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания в буфетах разрабатывается на основании приложения «Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН» 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и согласовывается с руководителем общеобразовательной организации, в которой организуется питание детей.

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

- 1) оборудование буфета: буфетная стойка (или нейтральные модули); витринные стойки; витрина охлаждаемая настольная; холодильный шкаф для

напитков; подшкафники для посуды и инвентаря; стеллаж; микроволновая печь; электрокипятильник; раковина для мытья рук.

2) инвентарь: корзины или лотки; столовая и чайная посуда; столовые вилки, чайные ложки; кассеты для хранения столовых вилок и чайных ложек; щипцы, лопатки.

3) содержание буфета:

витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно; вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой; недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке; весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю; недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря; вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида; перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники, оформленные в установленном порядке в соответствии с данными методическими рекомендациями.

65. Рекомендуемая выкладка продукции в буфете. Оформление витринной стойки для мучных кулинарных и булочных изделий:

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

2) средняя полка – ватрушки, сосиски в тесте и др.;

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

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

67. Оформление витринной стойки для покупных товаров (продукция в потребительской упаковке промышленного изготовления):

1) верхняя полка – вода питьевая бутилированная, негазированная, соки, напитки, нектары – в пластиковых бутылках;

2) средняя (верхняя) полка – соки, напитки в тетрапаках; средняя (нижняя) полка – кондитерские изделия сахарные промышленного производства в индивидуальной упаковке (зефир, батончики и т.д.);

3) нижняя полка – мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы и др.).

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

69. Оформление настольной охлаждаемой витрины только в условиях реализации продукции буфета при столовой:

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

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

3) нижняя полка сладкие блюда и напитки собственного производства.

70. Оформление стационарного холодильника (продукция в потребительской упаковке промышленного изготовления):

1) верхняя полка – молочные, кисломолочные напитки в тетрапаках;

2) средняя полка нижняя — соки в тетрапаках;

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

71. Фрукты располагают во фруктовыми, корзинах, лотках. Фрукты должны быть мытыми, целыми, свежими. Фрукты реализуют поштучно, вес определяется путем взвешивания на весах. Реализацию фруктов необходимо осуществлять с учетом индивидуальной переносимости.

72. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается. Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите (только в условиях реализации продукции буфета при столовой).

73. Запрещена реализация в буфете:

1) блюд с сырокопчеными мясными гастрономическими изделиями и колбасами;

2) гамбургеров, чизбургеров;

3) мучных жареных кулинарных изделий (пиццы, сосиска в тесте, жареные пирожки);

4) мучных кондитерских изделий промышленного (печенье, вафли, мини-кексы, пряники) производства;

5) безалкогольных тонизирующих напитков;

6) газированных напитков;

7) напитков на основе синтетических ароматизаторов;

8) кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5 %);

9) молочных продуктов и мороженого на основе растительных жиров;

10) натурального кофе;

11) сосательных и жевательных конфет с высоким содержанием сахара;

12) жевательной резинки;

13) шоколадных батончиков;

14) карамели, в т.ч. леденцовой;

15) чипсов;

16) других продуктов.

74. Порядок приема продукции в буфет. Поступающие в буфет из столовой готовая продукция собственного производства и продукция промышленного изготовления в потребительской упаковке должны соответствовать требованиям технической документации с обеспечением прослеживаемости (идентификации) пищевой продукции.

75. Продукцию общественного питания горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

76. Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, удостоверения о качестве и безопасности, декларации или сертификата о соответствии). Сопроводительные документы в организации общественного питания должны храниться не менее 30 дней с момента изготовления блюда.

77. Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком.

78. Документы и маркировочные ярлыки необходимо сохранять до окончания реализации продукции.

79. Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете. Вся продукция, реализуемая в буфете, обеспечивается единообразными, четко оформленными (напечатанными) ценниками. При оформлении ценников на представленный в буфете ассортимент учитывать требования, установленные «Правилами продажи отдельных видов товаров».

80. На ценнике указывать:

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

81. Ценник оформляют на каждый вид изделия и располагают рядом с продукцией. Возможно оформление прейскуранта на буфетную продукцию (рекомендуемый формат А4) с указанием:

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

Прейскурант подписывает руководитель организации, заведующий столовой.

Раздел X

Организация работы столовой-заготовочной

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

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

1) оборудование для упаковки, маркировки продукции: производственные столы; холодильное оборудование; упаковочная машина; упаковочный материал современных видов; оборудование для маркировки потребительской и транспортной тары; весы; необходимый инвентарь; раковина для мытья рук;

2) оборудование для хранения, отпуска продукции: производственные столы; холодильное оборудование; стеллажи; подтоварники; весы; раковина для мытья рук.

84. Производство продукции для буфета-раздаточной.

Изготовление блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов, для дальнейшего снабжения ими школьных столовых, являющихся филиалами столовой-заготовочной, осуществляется по технической документации, действующей для предприятий общественного питания (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологические карты). Доставка и реализация готовой продукции при этом осуществляется в соответствии с технологическими инструкциями по доставке. При реализации готовой продукции, изготовленной с использованием современных технологий (интенсивного охлаждения или шоковой заморозки) сторонней организации, а также в свои филиалы, на продукцию разрабатываются технические условия, технологические инструкции по производству.

85. Фасовка блюд и кулинарных изделий может осуществляться в горячем или охлажденном состоянии. Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении. Температура горячих блюд при их фасовке должна быть не менее 85 °С. Срок хранения блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосах и гастрономических емкостях должен быть не более трех часов с учетом транспортирования, хранения и реализации. Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости должна осуществляться в специально оборудованной рабочей зоне или в отдельном помещении с соответствующим низкотемпературным оборудованием для охлаждения (замораживания). Температура охлажденных продуктов при их фасовке должна быть не более 8 °С (внутри продукта). При отпуске столовой заготовочной продукции сторонней организации продукцию упаковывают в потребительскую тару (можно использовать пакеты, коробки,

лотки и контейнеры из полимерных и др. упаковочных материалов, термоусадочную пленку, термосы, термопакеты, ланч-боксы и др.) с дальнейшей упаковкой в транспортную тару.

86. Для доставки продукции в буфеты-раздаточные и столовые-заготовочные, являющиеся филиалами столовой-заготовочной, используют транспортную тару. Транспортирование готовой продукции осуществляется в термосах, гастрономических емкостях с крышками, изотермических контейнерах, оборотных металлических и полимерных ящиков с крышками. Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с продукцией общественного питания.

87. Каждая партия продукции общественного питания, реализуемая сторонней организации, должна сопровождаться удостоверением качества и безопасности. В удостоверении качества и безопасности указывают наименование продукции, наименование предприятия изготовителя, технический документ, по которому изготовлена продукция, условия хранения и срок годности, массу упаковочной единицы, количество потребительской и транспортной тары, пищевую ценность. При реализации продукции в свои филиалы каждая партия продукции общественного питания сопровождается заборным листом (либо накладной, при условии одной поставки в течение дня). Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем или полуфабрикатами. Кузов автотранспорта должен иметь гигиеническое покрытие, при транспортировании нескольких видов продукции - автомобиль должен быть промаркирован. Дезинфекционные мероприятия автотранспорта проводят 1 раз в месяц.

88. Персонал, обслуживающий транспортирование пищевых продуктов, должен проходить медицинский осмотр, иметь медицинскую книжку, привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок и профилактических прививок по эпидемиологическим показателям и соблюдать правила личной гигиены.

Раздел XI

Организация буфета-раздаточной

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

из столовой-заготовочной, а также изготовление блюд ограниченного ассортимента несложного приготовления.

90. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования буфета-раздаточной. Оборудование раздаточной зоны (линия раздачи):

- 1) мармит для супов, напитков;
- 2) мармит для основных горячих блюд, гарниров, соусов;
- 3) витрина охлаждаемая или прилавок охлаждаемый;
- 4) два нейтральных элемента (стола);
- 5) витринный элемент для мучных кулинарных и булочных изделий;
- 6) нейтральный элемент (стол) с зоной для расчета за питание.

91. При отсутствии стационарной охлаждаемой витрины (прилавка) допускается использование настольной охлаждаемой витрины, установленной на нейтральном столе. При отсутствии стационарных мармитов допускается использование настольных тепловых мармитов, установленных на нейтральном столе с нагревательными элементами для поддержания температуры подачи.

92. Оборудование производственного помещения буфета-раздаточной:

- 1) производственные столы (не менее двух);
- 2) электроплита;
- 3) холодильные шкафы;
- 4) электрокипятильник;
- 5) раковина для мытья рук.

93. Оборудование моечной столовой и кухонной посуды буфета-раздаточной:

- 1) 3 ванны для мытья столовой посуды с маркировкой литража;
- 2) 2 ванны для мытья стеклянной посуды и столовых приборов;
- 3) решетки (полки) для просушивания посуды;
- 4) стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
- 5) раковина для мытья рук.

94. Порядок приема продукции в буфет-раздаточную

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

- 1) соответствовать требованиям технической документации;
- 2) сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная);
- 3) сопровождаться документами, подтверждающими их безопасность и качество:

на покупные товары – сертификаты или декларации о соответствии, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения; допускается наличие товарно-сопроводительных

документов, оформленных поставщиком, содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), заверенные подписью и печатью поставщика с указанием его адреса и телефона; на продукцию собственного производства – заборные листы (при поставке из головного предприятия) или удостоверение качества (при поставке продукции сторонней организацией); иметь маркировочные ярлыки на упаковке продукции с указанием установленных сведений.

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

95. При приеме буфетчик проводит проверку по вопросам:

1) соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству;

2) сроки годности полуфабрикатов, блюд, изделий; визуальный контроль качества каждой партии поступающей продукции (методом органолептической оценки по показателям: внешнему виду, запаху, текстуре (консистенции));

3) соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-сопроводительных документах (проведение идентификации);

4) соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям технических условий и технологический инструкций.

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

Раздел XII

Общие требования к персоналу

97. В столовой выделяют комплекс бытовых и административных помещений для персонала.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в бытовых и административных помещениях для персонала:

1) гардероб для персонала: в гардеробе необходимо предусмотреть обязательное раздельное хранение личной и санитарной одежды персонала; шкафы для хранения личной одежды персонала; шкафы для хранения санитарной одежды персонала.

2) санитарный узел для персонала – душевая: санитарный узел должен быть оборудован крючками для санитарной одежды и табличками «Сними спецодежду!».

3) комната персонала (для приема пищи): производственный стол, стулья; электроплита; холодильник; раковина для мытья рук.

4) помещение для администрации столовой: офисная мебель; компьютер; принтер.

98. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала.

К работе в школьной столовой допускаются лица, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодический медицинские осмотры, а также профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведений о проведении профилактических прививок против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок и профилактических прививок по эпидемическим показателям, сведения по прохождению работниками пищеблоков общеобразовательных организаций лабораторных обследований на острые кишечные инфекции при поступлении на работу. Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров работниками. Лица, не прошедшие медосмотр в установленном порядке, к работе не допускаются. Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника. Санитарный комплект повара включает в себя: халат или куртка белая; брюки; головной убор (косынка или колпак) белые; фартук; обувь на низком каблуке. Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев. При увольнении работника комплекты возвращаются. Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа. При отсутствии условий для установки шкафа санитарная одежда хранится в чехлах на специальной вешалке. Санитарная одежда должна: содержаться в чистоте; подходить по размеру; выдерживаться в едином стиле; использоваться постоянно в течение рабочего времени; обувь должна быть сменная, удобная, нескользящая, закрытого типа, легко моющаяся. Санитарные требования к внешнему виду работника школьной столовой: санитарная одежда чистая, тщательно отглажена; волосы аккуратно убраны под колпак или косынку; ногти коротко острижены, без лака; ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы (часы и др.) отсутствуют; карманы санитарной одежды не содержат посторонние предметы, не топорщатся и не портят внешний вид; допускается ношение

бейджа с именем и должностью, его расположение – левая сторона куртки, рядом с карманом. Работник школьной столовой обязан:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
- работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;
- тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду;
- не выходить на улицу в санитарной одежде;
- не застегивать одежду булавками;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
- после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

При появлении признаков простудного заболевания, ангины или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Также работник обязан сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи. Руководитель организации обязан организовать регулярную централизованную стирку и починку санитарной одежды.

99. Квалификационные требования к персоналу школьной столовой.

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

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

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

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

Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть зафиксированы в персонифицированных должностных инструкциях, утвержденных руководителем организации. Должностные инструкции персонала разрабатывает администрация организации, исходя из требований действующих стандартов, квалификационных характеристик работ и профессий, должностей руководителей и специалистов с учетом особенностей работы каждой столовой и требований действующего законодательства. Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков. Персонал школьной столовой должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей (обучающихся и педагогов).

К персоналу школьной столовой предъявляют следующие общие требования:

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

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

100. Техника безопасности на пищеблоке школьной столовой.

Требования охраны труда обязательны для исполнения юридическими и физическими лицами при осуществлении ими любых видов деятельности. Каждый работник имеет право на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда. В школьных столовых обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются, в соответствии с Трудовым кодексом РФ, на директора организации и заведующего столовой.

Разрабатывается план мероприятий по созданию безопасных условий труда. Проводятся инструктажи:

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

Проведение всех инструктажей фиксируется в специальной книге. Ответственные лица осуществляют надзор за состоянием эксплуатируемого оборудования, машин, ограждений, за своевременным выполнением планово-предупредительного ремонта оборудования, автотранспорта (при наличии) и за безопасным проведением погрузочно-разгрузочных работ. Дополнительно проводятся выставки, лекции, плакатов по охране труда и противопожарной технике. При несчастном случае производят расследование и принимают меры к устранению вызвавших его причин.

Раздел XIII

Требования к формированию рационов питания, к ассортименту, составлению меню, технологическим документам.

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

Для обучающихся в общеобразовательных учреждениях рекомендуется организовать двухразовое горячее питание. При этом учащиеся, занимающиеся в первую смену, должны получать завтрак и обед. Дети, посещающие группу продленного дня, дополнительно получают и полдник. При организации учебного процесса во вторую смену детям обеспечивают обед и полдник. Для организации горячего питания составляются примерное меню (дневные рационы питания на период не менее 2-х недель), разработанное с учетом двух возрастных категорий обучающихся и сезонности. Примерное меню (в том числе альтернативное питание в условиях свободного выбора) разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

102. Принципы формирования дневных рационов питания:

- 1) сбалансированность рациона питания;

2) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся в общеобразовательных организациях (потребность в энергетической ценности с 7 до 11 лет – 2350 ккал, с 11 лет и старше – 2713 ккал), при этом распределение калорийности по приемам пищи должно составлять: завтрак – 2594, обед – 3594, полдник – 1594;

3) удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами, при этом необходимо учитывать потребности в основных пищевых веществах и энергии для двух возрастных групп обучающихся (7-11 лет, 12-18 лет) и соблюдать рекомендуемые нормы выхода блюд, в т.ч. для двух возрастных групп обучающихся.

4) обеспечение оптимального режима питания (прием определенного количества пищи в определенное время).

Горячее питание обучающихся предусматривает наличие не менее одного горячего блюда, не считая напитка в завтрак (доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных) и не менее двух горячих блюд (включая суп) в обед. Рекомендуются альтернативные варианты системы организации питания: два и более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания школьников.

У обучающихся есть возможность предварительно выбрать рацион питания на всю предстоящую неделю. Несколько видов кулинарной продукции, подобранные таким образом, чтобы пищевая и биологическая ценность всех вариантов была примерно одинакова. Обучающиеся осуществляют свой выбор непосредственно при раздаче (реализации) блюд и кулинарных изделий.

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

1) завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка (чай, какао, кофейный напиток и др.), рекомендуется включать овощи и фрукты;

2) обед должен состоять из закуски, супа, основного горячего блюда из мяса (птицы, рыбы) и сладкого блюда;

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

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

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

104. Организация питания детей с хроническими заболеваниями.

При организации питания в общеобразовательной организации целесообразно в обязательном порядке разработать системный подход обеспечения питанием детей с хроническими заболеваниями (диабет, целиакия, аллергия, заболевания ЖКТ и др.). Алгоритм организации индивидуального питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в организованном детском коллективе.

105. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе законному представителю ребенка рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания специальных (индивидуальных) условий пребывания ребенка в детской дошкольной, общеобразовательной организации и организации питания. К заявлению прилагается заключение врачебной комиссии и (или) психолого-медико-педагогической комиссии и (или) врача-педиатра.

На основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание больному ребенку с учетом особенностей здоровья и физиологической потребностей в пищевых биологически ценных веществах. Для обеспечения ребенка физиологически полноценным питанием по предварительному согласованию между руководителем образовательной организации и законным представителем ребенка заключается договор о порядке предоставления услуг по организации питания ребенка.

В договоре рекомендуется указать:

- 1) режим питания ребенка с учетом основных и дополнительных приемов пищи;
- 2) порядок организации питания;
- 3) приготовление блюд на пищеблоке школы и выдача их через линию раздачи;
- 4) доставка блюд из иной организации, осуществляющей приготовление блюд и полуфабрикатов с последующей доготовкой и (или) без нее и выдача их через линию раздачи в образовательной организации.

В случае организации питания образовательной организацией разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Образовательная организация составляет на базе действующего меню:

10-дневное меню для детей, больных сахарным диабетом с заменой запрещенных блюд и продуктов; для детей с пищевыми аллергиями к основному

меню для всех школьников прилагаются замены блюд и продуктов с учетом исключения из меню блюд и продуктов, провоцирующих у детей аллергическую реакцию; для детей с целиакией, муковисцидозом и фенилкетонурией составляется индивидуальное 10-дневное меню.

Разработанное меню согласовывается с педиатром и родителями, что также рекомендуется указать в договоре. Планируемое (на цикл) и фактическое (на день) меню, вместе с технологическими картами рекомендуется размещать на сайте образовательной организации. В случае, если принимается решение об организации питания детей из продуктов, блюд, принесенных из дома: все блюда (продукты) помещаются законным представителем ребенка в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс); в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь); за один час до приема пищи, продукты, не требующие дополнительной термической обработки, перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры и профилактики заболеваний органов дыхания у детей (для этого в договоре рекомендуется указать кто принимает продукты в образовательной организации и следит за температурой их хранения, перемещения в условия комнатной температуры и осуществляет их последующих разогрев в соответствии с питанием ребенка).

Алгоритм организации питания по разным приемам пищи (основные и дополнительные) может быть разным. Информация о детях, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющейся патологии доводится до воспитателей, классных руководителей, вожатых, учителей физической культуры. Классным руководителям, в классах которых есть дети, находящиеся по состоянию здоровья на индивидуальном питании, а также учителям физической культуры, необходимо пройти инструктаж о возможных ухудшениях состояния здоровья детей, факторах риска и мерах профилактики, оказания первой помощи.

106. Требования к ассортименту реализуемой продукции.

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

- 1) питание обучающихся должно быть полноценным, т.е в течение недели должен использоваться весь количественный набор пищевых продуктов в соответствии с установленными нормами;
- 2) включать в меню блюда, приготовленные с использованием щадящих технологий;
- 3) не допускать повторения одних и тех же блюд в один день и в течение 2-3 последующих дней;
- 4) ассортимент блюд, кулинарных и булочных изделий разнообразить по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, особое внимание

уделять вкусовым свойствам пищи; широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов;

5) предусмотреть совместимость продуктов (например, белковые продукты: мясо, рыба, творог, яйца, молоко, сыр, орехи, бобовые – идеально сочетаются с некрахмалистыми свежими овощами, зеленью, но несовместимы с крахмалосодержащими продуктами; некоторые белковые продукты несовместимы друг с другом: мясо – сыр, орехи – мясо, молоко – яйца, молоко – мясо, рыба – молоко; углеводные продукты лучше не есть с продуктами кислыми, например, с лимоном и т.д.);

6) предусмотреть сочетаемость основных горячих блюд и гарниров (наилучший гарнир к мясу – овощи, блюда из мясного фарша (например, котлеты) можно подавать с гарниром из круп, к примеру, с гречкой, с макаронными изделиями; к печени подходят картофель, гречка и все виды пюре; гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, гарниры из риса подходят к блюдам из рыбы, отварной птицы; для более гармоничного и полного вкуса к гарнирам подают соусы, которые придают блюдам особую текстуру, богатый вкус и аромат);

7) в ассортимент завтраков и обедов включать разнообразные холодные блюда и закуски из сырых и вареных овощей, в качестве заправки рекомендуется использовать растительное масло;

8) в ассортимент обедов можно включать практически все супы, кроме холодных, (окрошка, свекольник) и острых (солянки, харчо и т.д.);

9) при приготовлении блюд из мяса рекомендуется использование нежирных сортов свинины и баранины;

10) не рекомендуется использовать в питании детей морскую рыбу с темным мясом (скумбрия, ставрида, тунец); наиболее предпочтительны для изготовления рыбных блюд малокостистые рыбы: треска, хек, минтай, ледяная рыба, кета, горбуша, навага, судак, сельдь соленая, другие;

11) при изготовлении каш и гарниров из круп предпочтительнее использовать овсяную крупу, хлопья геркулеса, гречневую крупу, т.к. они богаты минеральными веществами и витаминами; при использовании круп из ячменя (перловой, ячневой) следует отдавать предпочтение зернам меньшего размера, т.к. они лучше развариваются и лучше усваиваются;

12) при изготовлении гарниров из макарон рекомендуется использовать макароны из твердых сортов пшеницы;

13) расширить ассортимент молочных блюд, молоко давать детям самостоятельно (на полдник) и как добавку в каши, пюре, соусы, какао, молочные кисели;

14) включать в меню блюда из творога: сырники, запеканки, пудинги, вареники; обязательным условием при переработке творога является его протирание.

107. Правила составления и оформления меню

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

Размещают ежедневное меню основного (организованного) и дополнительного питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. При оформлении меню необходимо учитывать следующую последовательность:

- 1) холодные блюда и закуски: бутерброды, холодные блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов; холодные блюда из мяса, мясных гастрономических продуктов, салаты (в том числе с добавлением зелени) и винегреты, блюда из овощей;
- 2) горячие закуски;
- 3) супы: заправочные, молочные, супы-пюре, прозрачные;
- 4) горячие блюда из рыбы: рыба отварная, припущенная, тушеная, запеченная, блюда из котлетной массы;
- 5) блюда из субпродуктов, блюда из птицы;
- 6) блюда из овощей;
- 7) соусы;
- 8) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий (гарниры);
- 9) блюда из яиц и творога;
- 10) сладкие блюда;
- 11) горячие напитки;
- 12) мучные блюда (блины, оладьи и др.), мучные кулинарные (с фаршем), булочные изделия;
- 13) фрукты;
- 14) хлеб.

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

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

б) сведения о пищевой и энергетической ценности блюд.

Следует учесть, что меню должно быть отпечатано четким, понятным шрифтом. Меню подписывают руководитель организации, заведующий столовой, калькулятор. Перечень блюд, кулинарных изделий, напитков, указанных в меню, должны быть в наличии на раздаче в течение всего рабочего дня школьной столовой (с учетом приемов пищи).

Информация о меню с фотографиями должна быть размещена на официальном сайте общеобразовательной организации.

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

110. В соответствии с письмом Минэкономразвития и торговли РФ от 21.10.2004 № 139-14/412 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании» при изготовлении продукции в школьной столовой руководствоваться «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» издательство «Хлебпродинформ», г. Москва, 2004 год (далее – Сборник рецептур блюд). Изготовление блюд и изделий по меню осуществляется персоналом столовой в соответствии с технологическими картами. Технологические карты нужны для соблюдения технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд (изделий) на всех стадиях производственного процесса. Технологическая карта оформляется в соответствии с конкретной рецептурой по Сборнику рецептур блюд и содержит следующие разделы: рецептура с нормами расхода сырья и пищевых продуктов по брутто и нетто на 1 порцию и на 100 порций, выход полуфабриката, выход готового продукта, описание технологии изготовления, химический состав, калорийность, содержание витаминов и микроэлементов на 1 порцию. Технологическая карта составляется на каждое блюдо по установленной (ГОСТ 3 1987-2012) форме, должна иметь подписи технолога (при наличии), заведующего столовой, калькулятора. Нормы вложения сырья и пищевых продуктов в технологической карте на конкретное блюдо (изделие) должны соответствовать рецептуре Сборника рецептур блюд и нормам закладки по калькуляционной карте. Выход блюда (изделия), указанного в меню должен соответствовать выходу блюда по рецептуре Сборника рецептур блюд и указанного в технологической и калькуляционной картах. Заведующий столовой перед началом работы должен обеспечить рабочие места поваров технологическими картами на изготавливаемый ассортимент блюд (изделий) по

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

111. Калькуляция блюд и изделий, определение продажных цен на блюда и изделия осуществляет бухгалтер-калькулятор. Калькуляция оформляется в калькуляционных картах формы № ОП-1, утвержденной Постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 №132 «Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций». Калькуляционная карта предназначается для расчета себестоимости и продажной цены блюда (изделия). Калькуляционные карты составляются по установленной форме на все наименования блюд и изделий, указанные в меню. Продажная цена блюда рассчитывается на основании норм закладки сырья с учетом отходов и потерь, установленных Сборником рецептур блюд, предельной цены на сырье и пищевые продукты и уровня наценки, установленной приказом руководителя организации. Подписывает калькуляционные карты руководитель организации, заведующий столовой (зав. производством), калькулятор. При установлении норм отходов и потерь на стандартное сырье в калькуляционных и технологических картах следует руководствоваться «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» издательство «Хлебпродинформ», 1 часть, г. Москва 1996 год. При поступлении на предприятие стандартного сырья других кондиций, не указанных в «Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, часть», на предприятии создается комиссия, которая проводит работу по установлению фактических отходов и потерь при механической обработке сырья, проводит необходимые расчеты и составляет акт в соответствии с требованиями действующего в России межгосударственного стандарта ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». С целью определения норм отходов и потерь по решению руководителя организации допускается проводить контрольные проработки на все поступающее в школьную столовую продовольственное сырье и пищевые продукты. При оснащении школьных столовых новым современным тепловым оборудованием комиссия должна проводить контрольные проработки по определению потерь при тепловой обработке продукта.

Раздел XIV

Модели организации питания. Требования к организации процедур закупок

112. Общеобразовательные организации (далее – ОО) используют одну из трех основных моделей (формы) организации питания:

- 1) форма самостоятельной организации питания детей в общеобразовательной организации (столовые полного цикла);
- 2) форма аутсорсинга;
- 3) форма централизованного социального питания (новая система организации питания на основе принципов государственно-частного партнерства).

При выборе модели организации питания необходимо учитывать существующий в ОО опыт и качество организации питания, а также удовлетворенность родителей качеством оказываемых услуг. Рекомендуется осуществлять принятие решения по выбору модели организации питания в ОО с учетом мнения родителей (законных представителей) обучающихся. В таком случае должны быть выработаны принципы и правила участия родителей (законных представителей) обучающихся в процессе выработки решения, которые необходимо закрепить соответствующим нормативным правовым документом. Системное комплексное совершенствование условий организации питания в общеобразовательных организациях рекомендуется осуществлять посредством разработки и реализации и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях комплексно (рассматривая систему организации питания целостно). При организации питания в ОО целесообразно в обязательном порядке заключать договоры между родителями и операторами питания. Благодаря этому у родителей есть возможность осуществлять общественный контроль над работой операторов питания в ежедневном режиме.

113. Нормативно-правовое регулирование отношений, направленных на обеспечение государственных и муниципальных нужд в целях повышения эффективности, результативности осуществления закупок товаров, работ, услуг, обеспечения гласности и прозрачности осуществления таких закупок, предотвращения коррупции и других злоупотреблений в сфере таких закупок, в части, касающейся:

- 1) планирования закупок товаров, работ, услуг;
- 2) определения поставщиков (подрядчиков, исполнителей);
- 3) заключения предусмотренных настоящим Федеральным законом контрактов;
- 4) особенностей исполнения контрактов;
- 5) мониторинга закупок товаров, работ, услуг;
- 6) аудита в сфере закупок товаров, работ, услуг;
- 7) контроля за соблюдением законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд предусмотрено федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». В целях осуществления питания школьников в рамках

действующего законодательства возможно несколько вариантов организации закупочных процедур.

114. Организация питания в образовательных учреждениях возможна путем заключения контрактов (договоров):

- 1) на поставку продуктов питания
- 2) на оказание услуг по организации питания

1 Вариант проведения конкретных закупок. Основные этапы проведения закупки:

- 1) формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта;
- 2) включение закупки в план-график;
- 3) формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при наличии);
- 4) публикация извещения в единой информационной системе в системе в сфере закупок;
- 5) рассмотрение первых частей заявок участников электронного аукциона;
- 6) публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола рассмотрения заявок на участие в электронном аукционе;
- 7) проведение электронного аукциона;
- 8) рассмотрение вторых частей заявок участников;
- 9) публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола подведения электронного аукциона;
- 10) заключение контракта.

2 Вариант – проведение совместных конкурентных закупок. Основные этапы проведения закупки:

- 1) определение организатора проведения совместных закупок;
- 2) подготовка, формирование и анализ потребностей заказчика;
- 3) формирование технического задания, сбор коммерческих предложений и формирование обоснования начальной (максимальной) цены контракта;
- 4) заключение соглашения на проведение совместных закупок;
- 5) включение закупки в план-график;
- 6) формирование и направление заявки в уполномоченный орган (при наличии);
- 7) публикация извещения в единой информационной системе в системе в сфере закупок;
- 8) рассмотрение первых частей заявок участников электронного аукциона;

- 9) публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола рассмотрения заявок на участие в электронном аукционе;
- 10) проведение электронного аукциона;
- 11) рассмотрение вторых частей заявок участников;
- 12) публикация в единой информационной системе в сфере закупок протокола подведения электронного аукциона;
- 13) заключение контракта.

3 Вариант – передача полномочий по проведению закупочных процедур сторонней организации. Данный вариант предусматривает передачу полномочий по проведению конкурентных процедур сторонней организации. Передача полномочий требует разработки соответствующего нормативно-правового акта, определяющего уполномоченную организацию, наименование муниципальной услуги, объем финансирования, порядок взаимодействия при организации и проведении закупки, а также исполнении предусмотренных муниципальным контрактом услуг. При организации процедур размещения заказа следует рассмотреть возможность в приоритетном порядке проведения совместных торгов (Вариант 2) с целью единообразия подходов к формированию начальных цен контрактов (договоров) и эффективностью расходования финансовых средств, в том числе, исключая возможную коррупционную составляющую, а также с целью осуществления контроля целевого использования выделенных средств.

Раздел XV

Требования к организации внутреннего контроля процессов производства продукции в школьной столовой

115. Исполнитель услуги в школьной столовой обязан соблюдать установленные в государственных стандартах, санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах, технических документах обязательные для жизни и здоровья обучающихся требования безопасности услуги питания. Качество и безопасность продукции общественного питания контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Органолептические показатели и нормы выхода готовой продукции оценивают путем проведения бракеража готовой продукции. Оценку качества продукции по физико-химическим и микробиологическим показателям проводят выборочно в аккредитованных испытательных лабораториях с периодичностью, установленной Программой производственного контроля. Изготовитель продукции обязан осуществлять постоянный технологический контроль качества и безопасности процессов производства продукции на всех этапах изготовления от поступления сырья до реализации продукции, с применением корректирующих мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

116. Виды технологического контроля процессов производства продукции Технологический контроль включает:

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

117. Повседневный контроль качества готовой продукции (бракераж) в столовых образовательных организаций проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинский работник, работник столовой, представитель администрации образовательной организации. Рекомендуется включать в состав бракеражной комиссии бухгалтера-калькулятора. Комиссия утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации перед началом каждого учебного года. Решение о допуске готовой продукции к реализации принимает бракеражная комиссия после проведения органолептической оценки качества продукции по установленной методике и занесения результатов в «Журнал бракеража готовой продукции». Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии. Хранится журнал у заведующего столовой или медицинского работника. Бракеражный журнал должен быть типовой формы, страницы пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью и подписью руководителя. Члены бракеражной комиссии не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания, аллергия и др.).

Перед проведением бракеража готовой продукции члены бракеражной комиссии должны: вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду; ознакомиться с ассортиментом, выходом блюд и изделий, указанных в меню; ознакомиться с технологическими (и калькуляционными) картами на исследуемые блюда (изделия): выходом, составом ингредиентов, технологией приготовления.

Обязательному бракеражу подлежат каждая партия готовой продукции сразу после ее изготовления, перед реализацией. Качество готовой продукции оценивают по результатам анализа тестируемого образца, отобранного от партии (штучное изделие, порция блюда, часть продукции). От тестируемого образца отделяются равные тестируемые порции для каждого участника. Тестируемые образцы берутся на месте приготовления каждой партии готовой продукции непосредственно из емкостей, в которых пища готовилась. При органолептической оценке температура блюда (изделия) должна

соответствовать температуре, при которой это блюдо (изделие) реализуют и употребляют. Бракераж проводится в выделенной для этого зоне (помещении), которое должно быть изолировано от посторонних запахов, хорошо и равномерно освещено.

Для проведения органолептического анализа используется:

1) столовая посуда, столовые приборы, кухонный инвентарь: поварская игла, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов;

2) нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую и обонятельную чувствительность: холодный чай (черный байховый) или вода негазированная питьевая; хлеб белый пшеничный или сухое пресное печенье, молотый кофе или другие продукты; после оценки каждого образца снимается оставшееся послевкусие, ополаскивается водой рот или используются нейтрализующие средства;

3) блокнот и карандаш для записей каждому члену комиссии.

Бракераж штучных изделий и порционных блюд включает их контрольное взвешивание с целью определения соответствия веса выходу, указанному в меню, в технологической и калькуляционной картах. Масса изделий, порционных блюд должна соответствовать выходу, указанному в меню. Штучные и порционные кулинарные и булочные изделия отбирают из разных противней или лотков и взвешивают по 10 штук на настольных весах. При получении заниженных результатов взвешивают еще 10 изделий. Результаты повторных испытаний являются окончательными. Средняя масса блюд, отобранных на раздаче, определяется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается. Масса одного блюда (изделия) может отклоняться от нормы не более чем на $\pm 3\%$. На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе) со шкалой 0... 1000⁰С. Органолептический анализ готовой продукции включает оценку: внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства (цвет, форма и др.). Пробы для органолептической оценки блюда берут из каждого котла (емкости). Блюда с плотной консистенцией после оценки внешнего вида нарезают на куски. Органолептическая оценка заправочных супов.

При оценке качества супов для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают, с середины ёмкости ложкой берут небольшое количество продукции (порцию) и наливают его в тарелки каждому члену бракеражной

комиссии. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой. Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой. Органолептическая оценка супов-пюре.

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

При оценке качества прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще вместе с ним, обращая внимание, не портят ли они вид блюда, не придают ли ему мутность. Основными показателями качества прозрачных супов являются: прозрачность, концентрированный вкус и запах. 63 Органолептическая оценка изделий и блюд из рыбы.

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

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

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

При оценке качества соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус. Для мясных (рыбных и др.) соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом. Органолептическая оценка изделий и блюд из круп и макаронных изделий.

При оценке качества изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают

внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость. Органолептическая оценка изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей.

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

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

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

При оценке качества булочных изделий обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Качество готовой продукции оценивается по 5-ти бальной системе. Оценка «5 баллов» соответствует блюдам без недостатков, соответствующим рецептуре. Оценка «4 балла» соответствует блюдам с незначительными и легкоустраняемыми отклонениями (неравномерная форма нарезки, слабовыраженные запах и вкус, недостаточно соленый вкус, недостаточно румяная корочка и т.д.). Оценка «3 балла» соответствует блюдам (изделиям) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса, несоблюдение отдельных соотношений компонентов и др.). Оценка «2 балла» соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами (наличие посторонних привкусов или запахов, изделия пересоленные, недоваренные, подгорелые, потерявшие форму или характерную консистенцию, с признаками порчи и др.). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При оценке «2 балла» блюдо снимают с реализации. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов комиссии, с точностью до первого знака после запятой. При наличии замечаний к качеству блюда они указываются конкретно. Продукты, не прошедшие кулинарную обработку, тестированию не подлежат (сыр, масло коровье, сахар и др.). Продукция, не прошедшая бракераж

готовой продукции, к реализации не допускается. Не реже одного раза в месяц бракеражная комиссия предоставляет отчет о работе с предложениями по улучшению качества питания руководителю общеобразовательной организации. Суточная проба берется ежедневно по установленному СанПиН 2.3/2.4.3590-20 одновременно с проведением бракеража каждой партии готовой продукции и хранится не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре 4 ± 2 °С.

118. В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 каждая организация обязана разработать Программу производственного контроля – перечень мероприятий, направленных на соблюдение в школьной столовой санитарного законодательства с указанием сроков их исполнения.

Программу производственного контроля утверждает руководитель организации.

Производственный контроль включает:

1) наличие в организации официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

2) проведение лабораторных исследований и испытаний в аккредитованных испытательных лабораториях: сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации; на границе санитарно-защитной зоны, на территории, на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье. Договор с аккредитованной лабораторией должен предусматривать выполнение перечня лабораторных исследований и инструментальных измерений в количестве и с периодичностью, определенной действующими Постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ и СанПиН;

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

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

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

6) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

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

Программа производственного контроля оформляется в виде таблиц и содержит следующие разделы:

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

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

«Производственный контроль на этапах технологического процесса производства продукции»;

«Контроль качества и безопасности готовой продукции»;

«Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений»;

«Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования»;

«Контроль за состоянием производственной и окружающей среды»;

«Контроль личной гигиены и обучения персонала»;

«Родительский контроль».

В качестве приложений к программе вводят форму всех учетно-отчетных документов по результатам контроля, которые ведут лица, непосредственно его осуществляющие и отвечающие за организацию (по каждой из форм контроля – визуальному и лабораторно-инструментальному). По результатам производственного контроля ведется журнал регистрации результатов контроля, в котором указываются мероприятия, выполненные ответственными лицами в рамках производственного контроля, а также мероприятия по устранению выявленных нарушений санитарного законодательства. Акты отбора проб и протоколы выполненных лабораторных исследований и измерений должны храниться в отдельной папке. Результаты родительского контроля хранятся отдельно.

Раздел XVI

Требования к ведению документации на пищеблоке

119. В соответствии с Федеральным законом от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» в организации должен быть журнал учета проверок должностным лицом органа государственного контроля (надзора), где производится запись о

проведенном мероприятии по контролю, содержащая сведения о наименовании органа государственного контроля (надзора), дате, времени проведения мероприятия по контролю, о правовых основаниях, целях, задачах и предмете мероприятия по контролю, о выявленных нарушениях, о составленных протоколах, об административных правонарушениях и о выданных предписаниях, а также указываются фамилия, имя, отчество, должность лица (лиц), осуществившего мероприятие по контролю, и его (их) подпись. Если журнал не ведется – составляется акт об его отсутствии.

Формы учетной документации пищеблока по СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

- 1) форма «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.;
- 2) форма «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- 3) Форма «Журнал здоровья»;
- 4) форма «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 5) форма «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- 6) форма «Ведомость контроля за рационом питания».

120. В целях недопущения распространения заболеваний на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания. Механизмы передачи инфекции воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный. Меры профилактики:

соблюдение мер личной гигиены; недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды,

проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец. При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью. Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению; ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется. При применении одноразовой посуды производится сбор

использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70 % по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75 % по массе). Содержание действующих веществ указано в инструкциях по применению. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

121. Организация работы на предприятиях общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации.

Режим ограничений, связанный с COVID-19:

- 1) предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.
- 2) организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
- 3) противоэпидемические мероприятия: работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки); организация условий обработки рук кожными антисептиками

для персонала и посетителей (курьеров); влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств; проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа; обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп; социальная дистанция.

Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции): работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв. м при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1 – 2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

1) организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2) противоэпидемические мероприятия: работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки); – организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей; – влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3 – 4 часа с использованием дезинфицирующих средств; проветривание (при наличии возможности); – обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах; – социальная дистанция.

Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране): работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещения столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1 – 2 человека.

1) организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2) противоэпидемические мероприятия: работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций); организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей; влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5 – 6 часов с использованием дезинфицирующих средств; проветривание (при наличии возможности); обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд; – социальная дистанция.

Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране):

1. Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

3. Противоэпидемические мероприятия: работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций; организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала; текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня; дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены; обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.»