Государственная система санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы г. Москвы

2.4.2. Школьные учреждения

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

МосСанПиН 2.4.2.04-98

Издание официальное

Москва - 1998

gost.e-ecolog.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

1. Санитарные правила **разработаны** Центром госсанэпиднадзора в г. Москве. Авторский коллектив: Заместитель главного врача ЦГСЭН в г. Москве Аксенова О.И., заведующая отделом организации госсаннадзора за условиями воспитания и обучения детей и подростков Синякова Н.В., санитарный врач по гигиене питания отдела организации госсаннадзора за условиями воспитания и обучения детей и подростков Мосов А.В.

2. **Рецензент:** Руководитель лаборатории по изучению питания здоровых детей НИИ гигиены питания РАМН проф. Конь И.Я.

3. **Утверждены** и введены в действие на территории г. Москвы Постановлением Главного государственного санитарного врача по г. Москве от « » _____ 199 г. № _____.

4. Разработаны на основании Закона РСФСР от 19.04.91 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в соответствии с «Положением о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации», утвержденным Постановлением Правительства РФ от 30.06.98 № 680 и «Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденным Постановлением Правительства РФ от 05.06.94 № 625, на основе действующих санитарных правил, методических указаний, а также исходя из многолетнего опыта работы.

5. **Вводятся взамен** "Санитарно-гигиенических правил по организации питания детей и подростков в общеобразовательных школах", утвержденных Главным государственным санитарным врачом по г. Москве 24.09.93.

Закон РСФСР «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

(извлечение)

«Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека, факторов среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности.

Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами» (ст. 3).

«Санитарным правонарушением признается посягающее на права граждан и интересы общества противоправное, виновное (умышленное или неосторожное деяние (действие или бездействие), связанное с несоблюдением санитарного законодательства Российской Федерации, в том числе действующих санитарных правил. Должностные лица и граждане Российской Федерации, допустившие санитарное правонарушение, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности» (ст. 27).

ОГЛАВЛЕНИЕ:

I. Общие положения и область применения 4
II. Нормативные ссылки. 5
III. Гигиенические требования к рациону питания учащихся, продуктам, блюдам и кулинарным изделиям, используемым в питании детей и подростков, и к ассортименту реализуемой продукции. 6
IV. Гигиенические требования к режиму питания учащихся и организации приема пищи. 12
V. Гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 14
VI. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов, технологии приготовления блюд, качеству и безопасности вырабатываемой продукции. 21
VII. Гигиенические требования к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, буфетной продукции. 27
VIII. Санитарно-противоэпидемический режим. Санитарные требования к содержанию помещений и территории. 29
IX. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков и медицинский контроль за организацией питания 37

Государственная система санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы г. Москвы

Утверждены Постановлением
Главного государственного
санитарного врача по г. Москве
от "27" ноября 1998 года № 39
Дата введения с момента утверждения.
с 06.12.98

2.4.2. Школьные учреждения

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

HYGIENIC REQUIREMENTS FOR THE ORGANIZATION OF SCHOOL AGE CHILDREN'S AND ADOLESCENTS' FEEDING IN EDUCATIONAL INSTITUTIONS

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА

МосСанПиН 2.4.2.011 –98

I. Общие положения и область применения.

1.1. Настоящие санитарные правила разработаны и утверждены на основании Закона РСФСР от 19.04.91 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в соответствии с требованиями и на основании действующих нормативных документов.

1.2. Настоящие санитарные правила устанавливают гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста в образовательных учреждениях (ОУ) города Москвы (в школах, гимназиях, лицеях, частных ОУ и т.п.), кроме учреждений с постоянным пребыванием детей (детских домов, школ-интернатов). К области применения настоящих санитарных правил относятся транспортировка, приемка и хранение продукции, производство, реализация и организации потребления продукции общественного питания, реализация и организация потребления готовой продукции промышленного производства, предназначенной для детей и подростков школьного возраста – учащихся образовательных учреждений.

1.3. Требования настоящих санитарных правил относятся к пищеблокам детских и подростковых образовательных учреждений и к базовым предприятиям общественного питания, организующим питание детей и подростков школьного возраста в детских и подростковых учреждениях (далее – базовое предприятие школьного питания).

© Центр госсанэпиднадзора в г. Москве

Настоящие санитарные правила не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены без разрешения Центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора в г. Москве

1.4. Санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами.

1.5. Нарушение санитарных правил и норм влечет дисциплинарную, административную или уголовную ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

1.6. Контроль за выполнением настоящих Санитарных правил осуществляется органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы г. Москвы, медицинским персоналом образовательных учреждений и предприятий общественного питания, осуществляющих производство продукции для детей и подростков.

II. Нормативные ссылки.

В настоящих санитарных правилах использованы ссылки на следующие документы:

- Закон РСФСР от 19.04.91 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- «Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе РФ», утвержденное Постановлением Правительства РФ от 30.06.98 № 680;
- «Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 05.06.94 № 625;
- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное»;
- СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли»;
- СанПиН 42-123-4147-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.4.2.576-96 «Гигиенические требования к условиям обучения в различных видах современных общеобразовательных учреждениях»;
- СанПиН 3.1.084-96, 3.1.086-96, 3.1.087-96, 3.1.094-96 «Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных» (разделы «Общие положения», «Сальмонеллез», «Кампилобактериоз», «Иерсиниоз»);
- СанПин 2.1.4.559-96 «Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Санитарные правила № 3-97 от 22.08.97 «Временные санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом по г. Москве;

III. Гигиенические требования к рациону питания учащихся, продуктам, блюдам и кулинарным изделиям, используемым в питании детей и подростков, и к ассортименту реализуемой продукции.

3.1. Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков обязательно (за исключением учреждений дополнительного образования) предусматривается организованное питание учащихся.

3.2. Для учащихся общеобразовательных учреждений следует предусмотреть организацию двухразового горячего питания с реализацией готовых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания учащихся) в достаточном ассортименте за наличный расчет или по абонементам. Двухразовое питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену — обеда и полдника.

3.3. Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами "сухого пайка") возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке или по эпидемиологическим показаниям).

3.4. При организации бесплатного (льготного) питания учащихся за счет бюджетных средств (или из иных источников финансирования) предпочтительной является такая организация питания, при которой все учащиеся получают завтраки (обучающиеся во 2-ю смену - полдники). При этом с учетом размера выделяемых средств и компенсационных выплат на питание, полноценными горячими завтраками в первую очередь должны обеспечиваться учащиеся I – IV классов и дети из малообеспеченных и социально-незащищенных семей.

3.5. При наличии в образовательном учреждении групп продленного дня, учащиеся последних обязательно должны получать завтрак и обед, а при длительном пребывании в школе и полдник.

3.6. Для детей 6-летнего возраста предусматривается трехразовое питание (горячий завтрак, обед и полдник).

3.7. При организации поставок продукции на пищеблоки образовательных учреждений, составлении меню (рациона) и приготовлении продукции, предназначенной для учащихся, должны соблюдаться принципы рационального, сбалансированного, щадящего питания.

3.8. Питание детей должно организовываться с учетом дифференцированного подхода к рациону питания детей младшего, среднего и старшего школьного возраста.

3.9. Школьный завтрак (для учащихся второй смены — полдник) должен составлять не менее 20 - 25 %, а обед не менее 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

3.10. При организации 3-разового питания для детей 6-летнего возраста, третий прием пищи (полдник) должен составлять не менее 10 % суточной калорийности рациона. При организации трехразового питания должно обеспечиваться 65-70 % суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

3.11. Рацион двухразового питания в образовательном учреждении должен обеспечивать не менее 55% суточной потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии с соответствии с «Нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР», утвержденными Коллегией Минздрава СССР 17.04.91. (см. таблицы 1, 2).

Таблица 1 Суточная потребность детей и подростков в основных пищевых веществах и энергии.

Возраст		Белков, г		Жиров, г		Углеводов, г	Энергетическая ценность, ккал
		Всего	в т.ч. животные	всего	в т.ч. растительные		
6 лет		72	47	72	11	252	2000
7-10 лет		80	48	80	15	324	2400
11-13 лет		96	58	96	18	382	2850
14-17 лет	юноши	106	64	106	20	422	3150
	девушки	93	56	106	20	422	2750

Таблица 2 Суточная потребность детей и подростков в основных витаминах (в миллиграммах).

Возраст		B1	B2	PP	B6	C	A
6 лет		1,2	1,6	13	1,4	50	0,5
7-10 лет		1,4	1,9	15	1,7	50	0,7
11-13 лет		1,7	2,3	19	2,0	60	1,0
14-17 лет	юноши	1,9	2,5	21	2,2	80	1,0
	девушки	1,7	2,2	18	1,9	70	1,0

3.12. Соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных питательных веществ – белков, жиров и углеводов – должно составлять 1 : 1 : 4 (по массе).

3.13. Удельный вес животного белка в рационе должен быть не менее 60 % от общего количества белка. Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30 % от общего количества жиров. Наряду с подсолнечным маслом в питании детей можно использовать другие растительные масла, в т.ч. кукурузное, рапсовое, оливковое и соевое. Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20-30 % от общего количества углеводов. Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон (не менее 15-20 г/сутки).

3.14. Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда, горячего напитка, обед – из закуски, первого, второго и третьего блюда.

3.15. Рацион питания учащихся должен соответствовать примерному меню, которое составляется с учетом требований настоящих санитарных правил, других действующих санитарных правил и норм, методических рекомендаций и подлежит периодическому пересмотру (не реже, чем один раз в год).

3.16. При составлении примерного меню обязательно составляется меню-раскладка с указанием всех продуктов, входящих в состав каждого блюда, их количества, пищевой и энергетической ценности, выхода блюд.

3.17. При составлении примерного меню проводится расчет суммарного содержания основных пищевых веществ и энергии за каждый прием пищи, определяется средняя пищевая и энергетическая ценность завтраков, обедов или полдников за неделю.

3.18. Примерное меню составляется на период не менее 2-х недель (примерное 12-дневное меню). С учетом сезонного наличия свежих фруктов, овощей и зелени составляется два варианта примерного меню. Разные варианты примерного меню предусматриваются в зависимости от вида пищеблоков (буфеты-раздаточные или столовые-доготовочные).

3.19. Примерное меню составляется с учетом имеющегося технологического и холодильного оборудования пищеблока (пищеблоков).

3.20. При составлении примерного меню следует пользоваться утвержденной и согласованной с органами Госсанэпиднадзора нормативно-технологической документацией (сборниками рецептур).

3.21. Возможность применения того или иного блюда в рационе питания учащихся подлежит согласованию с территориальными органами Госсанэпиднадзора.

3.22. Примерное меню для организации питания учащихся подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора. При согласовании примерного меню в органы Госсанэпиднадзора обязательно представляются меню-раскладка и технологическая документация на вырабатываемую кулинарную продукцию (технологические карты).

3.23. Согласованию с органами Госсанэпиднадзора подлежат перечень кулинарных изделий, производимых школьно-базовым предприятием общественного питания и перечни продукции, реализуемой в детских или подростковых учреждениях.

3.24. При разработке новых видов продукции общественного питания для использования в питании детей школьного возраста, после утверждения на Кулинарном совете предприятия, рецептура блюд или кулинарных изделий (технологические карты) подлежит согласованию с органами Госсанэпиднадзора (с Центром госсанэпиднадзора в г. Москве).

3.25. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативно-технологической документацией. В зависимости от возраста детей следует придерживаться массы (объема) порции, указанных в таблице 3.

Таблица 3. Примерный объем порций для детей школьного возраста.

Блюда	Масса (объем) порций	
	7-10 лет	11-17 лет
холодные закуски (салаты, винегреты)	50-75 г	50-100г
каша, овощное блюдо	200 г	250 г
первые блюда	250 г	300 г
вторые блюда (мясо, рыба, порционные колбасные изделия)	75-130 г	75-170 г
гарниры	150-250 г	200-270 г
напитки	200 мл	
хлеб*)	30 г (пшеничный), 20 г (ржаной)	

*) - К завтраку рекомендуется давать пшеничный хлеб, к обеду – пшеничный и ржаной. При наличии в меню мучных и кондитерских изделий, с учетом энергетической и пищевой ценности рациона, хлеб может исключаться.

3.26. Меню должно быть разнообразным. Разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки.

3.27. В рационе должны ежедневно присутствовать мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи. В течение недели в рационе обязательно должны присутствовать крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, кондитерские изделия. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд в школьном питании допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык.

3.28. В меню обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки промышленного производства.

3.29. При составлении меню следует руководствоваться рекомендуемым примерным набором продуктов для организации питания детей школьного возраста (см. таблицу 4)

Таблица 4.

Рекомендуемый примерный набор продуктов для организации питания детей школьного возраста в образовательных учреждениях[1]

(Извлечение из письма Минторга РФ от 12.07.90 № 061)

ЗАВТРАК		
Наименование продуктов	Возраст детей, лет	
	7-10	11-17
Мясо и мясопродукты, птица, г	9,9	39,6
Колбасные изделия, г	8,5	12,8
Рыба и рыбопродукты, г	11	26,5
Масло животное, г	4,7	8,2
Масло растительное, г	2,2	3
Прочие пищевые жиры, г	0,6	2,4
Молоко и молочная продукция, г	159,0	107,1
Сыр, г	0,8	1.0
Яйцо, штук	0,2	0.1
Сахар, г	3,8	11.6
Варенье, джем, повидло, мед, г	5,2	2.9
Мука, г	21.9	14.0
Хлеб и хлебобулочные изделия, г	34.1	48.4
Крупа и бобовые, г	11,2	12,6
Макаронные изделия, г	-	5,3
Картофель, г	23,6	28,3
Овощи, в т.ч. консервированные, г	52.8	110.6
Плоды, фрукты, ягоды, в т.ч. консервированные, г	10,0	25.0

[1] - в таблице приведена масса брутто продуктов, с учетом последующих потерь при холодной и тепловой обработке, привара или привеса

Таблица 4 (продолжение).

ОБЕД		
Наименование продуктов	Возраст детей, лет	
	7-10	11-17
Мясо и мясопродукты, птица, г	80,3	89,8
Рыба и рыбопродукты, г	-	8,0
Масло животное, г	3,4	3,5
Масло растительное, г	3,1	3,4
Прочие пищевые жиры, г	3,3	5.5
Молоко и молочная продукция, г	69,6	78,0
Яйцо, штук	0,2	0,1
Сахар, г	13,6	15,4
Мука, г	5,1	6,2
Хлеб и хлебобулочные изделия, г	50,0	52,6
Крупа и бобовые, г	18,4	23,5
Макаронные изделия, г	2,7	3,1
Картофель, г	63,7	80,9
Овощи, в т.ч. консервированные, г	102,2	162,3
Плоды, фрукты, ягоды, в т.ч. консервированные, г	9,8	19,0

3.30. Набор продуктов, используемых в питании учащихся, в среднем за неделю (в соответствии с накопительной ведомостью) должен примерно соответствовать рекомендуемому.

3.31. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т.п.).

3.32. В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

3.33. В целях организации щадящего питания предусматривается специальная кулинарно-технологическая обработка продуктов (см. раздел VI).

3.34. При приготовлении блюд и кулинарных изделий не должны использоваться острые приправы, уксус, горчица, майонез. Допускается использовать белые коренья (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп, лавровый лист, свежую зелень, а также корицу и ванилин.

3.35. При производстве продукции, предназначенной для использования в питании детей и подростков, не допускается использование химических консервантов, синтетических красителей и ароматизаторов (за исключением ванилина, этилванилина и других ароматизаторов, идентичных натуральным).

3.36. Не допускается использование в питании кулинарного жира, свиного или бараньего сала, маргарина. Маргарин допускается использовать только при производстве мучных кулинарных изделий.

3.37. Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы).

3.38. Не допускается использовать в питании мясо, предназначенное, в соответствии с заключением ветеринарно-санитарной службы, для промышленной переработки (категорий «А», «В» и «С»).

3.39. Сладкие блюда или сахаристые кондитерские изделия включаются в рацион завтраков и обедов только в качестве десерта, не чаще одного раза в день (в один из приемов пищи), как правило, в завтрак или полдник, не чаще 3-4 раз в неделю.

3.40. При приготовлении крупяных гарниров следует использовать разнообразные крупы, в том числе овсяную, гречневую, ячневую, перловую, рисовую, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе должны присутствовать молочно-крупяные блюда (каши).

3.41. Наряду с крупяными гарнирами в питании должны использоваться овощные, в том числе сложные овощные гарниры. К мясу дают овощные гарниры, к рыбе - картофель.

3.42. Медицинским работником образовательного учреждения проводится оценка количества витаминов в рационе питания учащихся. При недостаточном количестве в рационе витаминов проводится искусственная витаминизация рациона с учетом возрастной потребности детей в витаминах с использованием специальных витаминизированных продуктов или препаратов витаминов в соответствии с соответствующими нормативно-методическими документами, утвержденными органами здравоохранения или Госсанэпиднадзора.

3.43. Для приготовления блюд и кулинарных изделий должна использоваться только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов или имеющая гигиеническое заключение (сертификат), выданное органами Госсанэпиднадзора.

3.44. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания учащихся только в период до 1 марта.

3.45. При организации питания детей и подростков не допускается приготовление или использование в питании следующих продуктов или блюд (кулинарных изделий):

- кремовых кондитерских изделий;
- студней, заливных блюд из мяса и рыбы, зельцев, паштетов, кровяных и ливерных колбас, форшмака из сельди;
- изделий собственного приготовления из мясной обрези, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- блинчиков с начинками (с творогом, мясом, ливерным фаршем и т.п.);
- пирожков, расстегаев, беляшей, кулебяк, чебуреков, пельменей и других мучных кулинарных изделий, при приготовлении которых в качестве начинки используется сырой фарш;
- фляжного (бочкового) молока без тепловой обработки (кипячения);
- молока-"самокваса", простокваши и других кисломолочных продуктов собственного (не промышленного) приготовления;

- творога или сметаны в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- творога собственного (не промышленного) приготовления;
- холодных напитков собственного приготовления (в т.ч. морсов, кваса и т.п.);
- холодных супов (окрошка и т.п.);
- макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яичницы-глазуньи;
- сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;
- грибов и блюд из них приготовленных;
- жареных во фритюре изделий (пирожки, пончики, картофель и т.п.);
- неизвестных порошков в качестве рыхлителей теста;
- кофе натурального.

3.46. Запрещается использование в питании школьников и реализация в образовательных учреждениях продуктов и изделий, возможность применения которых в организованном питании детей и подростков школьного возраста не согласована в порядке, установленном органами Госсанэпиднадзора.

3.47. Рабочее меню составляется с учетом требований настоящих санитарных правил, с участием медицинского работника предприятия, на основе согласованного с органами Госсанэпиднадзора примерного меню.

3.48. При составлении меню, с учетом фактического наличия продуктов, допускается замена блюд (кулинарных изделий) при условии эквивалентности их пищевой и энергетической ценности.

3.49. Для оценки набора продуктов, используемых в питании школьников, ведется накопительная ведомость, в которой указывается количество (масса брутто) используемых в рационе продуктов того или иного вида за каждый день (общее количество и количество на одну порцию).

IV. Гигиенические требования к режиму питания учащихся и организации приема пищи.

4.1. При организации питания учащихся должен соблюдаться оптимальный режим питания.

4.2. Завтрак для учащихся, обучающихся в 1-ю смену, организуется во время 2-й или (и) 3-й перемен (после второго и третьего уроков).

4.3. Продолжительность перемен, предназначенных для приема пищи должна составлять не менее 20 минут, а при организации посадки учащихся в две очереди – не менее 30 минут.

4.4. При организации питания во время двух перемен во время второй перемены организуется питание учащихся I – V классов, а во время третьей перемены — учащихся VI –XI классов.

4.5. Обед для учащихся I – V классов организуется в период с 13 до 14 часов, а для учащихся VI –XI классов - с 14 до 15 часов (после окончания обязательных занятий).

4.6. Для учащихся, обучающихся во 2-ю смену, организуется полдник после второго урока, или после 2-го (для учащихся I – V классов) и 3-го уроков (для учащихся VI –XI классов) с соответствующей продолжительностью перемен, предназначенных для приема пищи учащимися.

4.7. Обед для учащихся групп продленного дня организуется после прогулки (в 14-14^{30} часов).

4.8. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

4.9. Администрацией школы, совместно с руководителями школьных пищеблоков, составляется график посещения столовой учащимися каждого класса с учетом режима учебных занятий.

4.10. По согласованию с органами Госсанэпиднадзора допускается прием пищи младшими школьниками в классных комнатах. Для этого из числа обслуживающего персонала специально выделяются лица, осуществляющие сервировку столов и уборку их после приема пищи.

4.11. Специально выделенные лица из числа педагогов или персонала пищеблока должны осуществлять контроль за приемом пищи учащимися младших классов.

4.12. Учащимся младших классов столовые приборы перед приемом пищи необходимо раздавать.

4.13. Не допускается прием пищи стоя при оборудовании обеденного зала мебелью, рассчитанной на прием пищи сидя.

4.14. Не допускается организация раздачи продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной столовой посуды (с общих подносов или тарелок).

4.15. Администрация школы обязана обеспечить наличие мыла в умывальных. При отсутствии электрополотенец учащиеся обеспечиваются индивидуальными полотенцами или полотенцами разового использования.

4.16. При организации питания учащихся, количество столовой и чайной посуды и столовых приборов должно быть не менее трехкратного количества по числу посадочных мест и обеспечивать потребность в них всех учащихся (с учетом организации приема пищи в несколько очередей) без дополнительной обработки посуды или столовых приборов в течение одного приема пищи всеми питающимися учащимися и запас в размере однократной потребности в посуде.

4.17. Для приема пищи должна использоваться столовая (тарелки глубокие и мелкие) и чайная (чашки, стаканы, бокалы) посуда из фарфора, фаянса, стекла или металла (нержавеющей стали или мельхиора), а также столовые приборы (лучше всего из нержавеющей стали или мельхиора) – вилки, ложки столовые, ложки десертные или чайные (для приема пищи из индивидуальной упаковки малого объема). Не допускается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями.

4.18. Использование одноразовой посуды из полимерных материалов допускается только по согласованию с органами Госсанэпиднадзора.

V. Гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

5.1. Тара, используемая для транспортировки продуктов, должна легко очищаться, иметь маркировку и использоваться строго по назначению. Не допускается использовать для перевозки продуктов и готовых блюд кухонное производственное оборудование (ведра, кастрюли и т.п.).

5.2. Для транспортировки мясных и рыбных полуфабрикатов используются лотки, выстланные пергаментной бумагой, целлофаном или пленкой из полимерных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора для контакта с пищевыми продуктами. Лотки в свою очередь устанавливаются в контейнеры. Овощные полуфабрикаты перевозятся в алюминиевых контейнерах с плотно закрывающейся крышкой, что уменьшает доступ к ним кислорода и потери витамина С. Сульфитированный картофель перевозят целыми клубнями в полиэтиленовых мешках.

5.3. Транспортировка скоропортящихся и особоскоропортящихся продуктов или полуфабрикатов (в том числе доставка со складской базы, с базового предприятия общественного питания или с комбината школьного или дошкольного питания на пищеблок детского или подросткового учреждения) в теплое время года - в период с 01 апреля по 01 октября - должна производиться только специализированным охлаждаемым транспортом, в период с 01 октября по 01 апреля - охлаждаемым и изотермическим. Внутри транспорта, предназначенного для этих целей должна поддерживаться температура не выше +6°С для перевозок охлажденных продуктов, и температура не выше -5...-10°С для перевозок замороженных продуктов.

5.4. Срок транспортировки особоскоропортящихся продуктов изотермическим транспортом не должен превышать 1 часа.

5.5. Выделяемый для перевозок продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт и маркировку в соответствии с перевозимыми продуктами. Для санитарной обработки транспорта на автопредприятии должны быть выделены специальные площадки, оборудованные подводкой воды и канализации.

5.6. Санитарная обработка транспорта должна производиться с применением горячих (55-60 °С) растворов моющих средств щетками, или из шлангов под давлением (при температуре раствора 65-70 °С), с последующим тщательным ополаскиванием до полного удаления остатков моющих средств, просушиванием и проветриванием.

5.7. Дезинфекция транспорта должна проводиться не реже 1 раза в 10 дней с использованием растворов хлорсодержащих препаратов с содержанием активного хлора 250 мг/л.

5.8. Для перевозки готовой продукции выделяется специальный (отдельный) транспорт. Перевозка на нем сырья и полуфабрикатов запрещена.

5.9. Для перевозки продуктов и готовых блюд выделяется транспорт с жестким закрытым кузовом, имеющим гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке, и специальные стеллажи. Транспорт с кузовом, крытым тентом, допускается использовать только для перевозок продуктов, не относя-

щихся к скоропортящимся или особоскоропортящимся, в закрытых контейнерах.

5.10. Завоз всех видов продуктов, полуфабрикатов, кулинарных, кондитерских, мучных, хлебобулочных и других изделий на пищеблоки образовательных учреждений для детей и подростков должен осуществляться в централизованном порядке, ежедневно, на основе утвержденных транспортных маршрутов[2] (согласно карте-схеме) специализированным транспортом в лотках, контейнерах и других емкостях, удобных для транспортировки, прошедших санитарную обработку.

5.11. Завоз на пищеблоки образовательных учреждений продуктов должен осуществляться с учетом их сроков хранения и условий хранения, соблюдение которых может быть обеспечено на данном пищеблоке. Особоскоропортящиеся продукты целесообразно завозить ежедневно.

5.12. Сыпучие и бакалейные товары могут доставляться на школьные пищеблоки один раз в 7-14 дней, при условии наличия на пищеблоках специальных помещений достаточной площади для хранения этих видов продукции.

5.13. На пищеблоки школ, не имеющие заготовочных (сырьевых) цехов или производственных участков, должны поставляться только полуфабрикаты высокой степени готовности.

5.14. На пищеблоки, не имеющие цехов или участков для сырой продукции и соответствующего производственного оборудования, не допускается поставка мяса или мясных полуфабрикатов, требующих первичной обработки (разруб, дефростация, промывка, зачистка, разделка, обвалка, жиловка, приготовление фарша и порционных полуфабрикатов и т.п.). Овощи в пищеблоки-доготовочные должны поставляться очищенными и мытыми.

5.15. Для приготовления блюд и кулинарных изделий могут использоваться только доброкачественные продукты и полуфабрикаты, хранение и транспортировка которых осуществлялась с соблюдением санитарных норм и правил.

5.16. Приемка, учет, осмотр и бракераж продукции, поступающей на пищеблоки осуществляется в загрузочных помещениях или на загрузочной платформе, оборудованной козырьком для защиты от атмосферных осадков.

5.17. При поступлении продуктов на пищеблок тара, в которой они находятся, ставится на специально выделенные для этой цели тележки и доставляется к месту хранения, где устанавливается на стеллажи или подтоварники. Ставить тару с продуктами на пол не допускается. Перед вскрытием тары (упаковки) следует убедиться в ее чистоте. Грязную наружную поверхность тары очищают и только после этого вскрывают ее. При перевозке продуктов внутри предприятия должны выполняться такие же требования.

5.18. При приемке всех видов продуктов на предприятиях, организующих питание учащихся и на пищеблоках образовательных учреждений

---

[2] Для транспортировки продукции с базовых предприятий на пищеблоки ОУ целесообразна организация кольцевых маршрутов транспорта (централизованный завоз с базового предприятия) При поставке продуктов на базовые предприятия целесообразно организовывать транзитный завоз непосредственно с предприятия-изготовителя

(кроме буфетов-раздаточных) обязательно должен производиться бракераж. По факту бракеража должны своевременно делаться записи в специальном журнале (см. Приложение №2) или журнале учета поступления и расхода продуктов. Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки.

5.19. Ответственность за обеспечение работы по контролю за качеством поступающей продукции и наличием всех необходимых сопроводительных документов несет руководитель предприятия.

5.20. Приемка пищевых продуктов на пищеблоки образовательных учреждений может осуществляться, только если маркировка на упаковке изделий (этикетке) соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-97 "Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования" (в частности на каждой единице упаковки обязательно должно быть указано название продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности продукта, срок годности, хранения или реализации продукта, условия хранения — на русском языке).

5.21. Все пищевые продукты при поставке на базовые предприятия общественного питания детей и подростков или на пищеблоки, функционирующие самостоятельно (без базового предприятия), должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки продукции, сроков и условий хранения.

5.22. Безопасность, безвредность и качество всей продукции, подлежащей обязательной сертификации (гигиенической оценке), должны подтверждаться сертификатами соответствия и гигиеническими сертификатами (заключениями), а возможность применения продукции в организованном питании детей и подростков – соответствующим заключением Центра госсанэпиднадзора в г. Москве.

5.23. На животноводческое сырье (молоко сырое, яйца, меланж, мед и продукты пчеловодства, рыбу, ракообразных и других гидробионтов внутренних водоемов) должны быть представлены ветеринарные свидетельства.

5.24. Копии указанных сопроводительных документов, заверенные в установленном порядке (нотариально, либо печатью организации, выдавшей документ, либо печатью организации-держателя документа) должны сопровождать каждую партию поступающей продукции и храниться до окончания ее реализации на базовом предприятии или пищеблоке функционирующем самостоятельно.

5.25. К приемке не допускаются: мясо без ветеринарного клейма, мясо и яйца водоплавающих птиц, миражные яйца (из инкубатора), бомбажные консервы, крупа и мука, поврежденные амбарными вредителями, продукты с истекшими сроками годности, хранения или реализации, а также продукты, условия хранения которых были нарушены в процессе хранения или транспортировки.

5.26. При отправке продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд с базового предприятия в образовательные учреждения, на пищеблоках которых организовано приготовление или раздача блюд, все виды продуктов сопрово-

организовано приготовление или раздача блюд, все виды продуктов сопровождаются соответствующими накладными. В накладных обязательно указывается наименование продукта, блюда или изделия, дата и час его приготовления, конечный срок его реализации (использования при производстве кулинарной продукции), необходимые условия хранения и транспортировки.

5.27. При поступлении на пищеблоки образовательных учреждений сырья и полуфабрикатов или готовых изделий промышленного производства в накладных также указываются сведения о сопроводительной документации на поступающие продукты (реквизиты сертификатов, заключений, удостоверений качества, ветеринарных свидетельств и т.п.).

5.28. При отправке с базового предприятия набора продуктов для приготовления блюд в сырьевые пищеблоки или пищеблоки-доготовочные в сопроводительных документах указывается номер рецептуры (технологической карты), по которой должно осуществляться приготовление блюда или кулинарного изделия. При отсутствии необходимой технологической документации в столовой образовательного учреждения, она также должна направляться вместе с сопроводительной документацией.

5.29. На полуфабрикаты, произведенные на базовом предприятии, оформляются ярлыки, в которых указывается наименование полуфабриката, время изготовления полуфабриката каждого вида (дата и час), предельный срок использования, необходимые условия хранения и транспортировки и наименование предприятия-изготовителя.

5.30. Фасовка продуктов и комплектации набора продуктов, отгружаемых с базового предприятия на обслуживаемые пищеблоки, должна производиться только в специально выделенных для этой цели помещениях, отдельных для сырых продуктов и продуктов, используемых в пищу без тепловой обработки.

5.31. По согласованию с органами Госсанэпиднадзора допускается оборудование фасовочных столов в кладовых при наличии в последних достаточной для этого свободной площади. Фасовка непосредственно в месте хранения продукции (на стеллажах и подтоварниках) не допускается.

5.32. При организации поставок в буфеты-раздаточные готовой продукции промышленного производства не допускается осуществлять их отгрузку через производственные помещения пищеблока базового предприятия. Комплектование набора продуктов (чай, сахар, масло и т.п.), предназначенных для отправки в буфеты-раздаточные, должно осуществляться в специальном помещении или на площадях, предназначенных для фасовки и развешивания аналогичных продуктов, предназначенных для отправки в столовые-доготовочные. Для этой цели не должны использоваться производственные помещения, коридоры и т.п.

5.33. Разделка мяса, предназначенного для отправки на пищеблоки образовательных учреждений должна осуществляться в специально выделенном мясном цехе, цехе по производству полуфабрикатов для столовых-доготовочных или в соответствующем заготовочном цехе основного производства. В последнем случае доставка полуфабрикатов к месту отгрузки не должна приводить к нарушению правил поточности сырой и готовой продукции.

5.34. Поступившие на пищеблоки базовых предприятий общественного питания и на пищеблоки образовательных учреждений продукты хранят в специально выделенных для этой цели кладовых и холодильных камерах, оборудованных стеллажами, полками, ларями, шкафами, поддонами или подтоварниками, а также в холодильных шкафах. Не допускается хранение продукции на полу, а также в производственных, служебных и подсобных помещениях, складирование продукции вблизи водопроводных и канализационных труб, в т.ч. труб ливневой канализации.

5.35. Хранение продуктов должно осуществляться только в помещениях, предназначенных для хранения данного вида продуктов (в соответствии с проектом строительства или реконструкции пищеблока).

5.36. Раздельно должны храниться сырье (полуфабрикаты) животного происхождения – мясо, рыба, фляжное молоко и т.п.; сырье растительного происхождения - овощи, фрукты и зелень; гастрономические продукты, готовые кулинарные изделия, и другие готовые продукты, употребляемые в пищу без дополнительной тепловой обработки. Зелень и фрукты хранят раздельно от овощей.

5.37. Зимние и ранние овощи хранят раздельно.

5.38. Запрещается совместное хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, инвентаря и т.п.

5.39. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией, при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции с соблюдением сроков годности, хранения или реализации, указанных в соответствующих нормативных документах, в сопроводительной документации или на упаковке.

5.40. Сыпучие продукты хранят в сухих (с относительной влажностью воздуха не менее 75 %), чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, в ларях с крышками или в мешках на стеллажах или подтоварниках высотой не менее 15 см от пола. Расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Мешки укладывают штабелями по 8 штук. Расстояние от стен до штабелей должно быть не менее 50 см, а разрыв между штабелями не менее 75 см. Сахар и соль при хранении изолируют от сильно пахнущих и влажных продуктов. Соль поваренная пищевая иодированная хранится в течение 6 мес. (соль, иодированная йодатом калия может храниться до 9 мес.).

5.41. Хлеб и хлебобулочные изделия хранят в специально выделенных помещениях или в хлеборезках на стеллажах и полках, укладывая его на ребро или на нижнюю корку в 3-4 ряда, или в специальных, хорошо вентилируемых, ларях. Стеллажи и лари для хранения хлеба должны размещаться не ниже 35 см от пола при хранении хлеба в отдельной кладовой и не ниже 60 см от пола при хранении в помещении хлеборезки.

5.42. В целях предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба и хлебобулочных изделий необходимо не реже 1 раза в неделю

промывать полки для хранения хлеба теплой водой с мылом, протирать 1%-ным раствором уксусной кислоты, а затем просушивать.

5.43. В случае обнаружения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью необходимо изъять изделия из употребления и руководствоваться «Инструкцией по предупреждению картофельной болезни хлеба», утвержденной МЗ СССР 12.01.83 (№ 2658-83).

5.44. Хранение особо скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов должно осуществляться в соответствие с требованиями СанПиН 42-123-4147-86 "Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов".

5.45. Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, птица, масло сливочное, сыр, яйцо) хранятся при температуре не выше +6 °С и относительной влажности не выше 75 %. Штабеля с продуктами должны отстоять от стен и охлаждающих батарей не менее чем на 30 см.

5.46. Яйца хранят в отдельном помещении, либо в охлаждаемых камерах, предназначенных для хранения сырой продукции (птицы, мяса, рыбы), при температуре +4...+6 °С, диетические – не более 7 суток, столовые – не более 20 суток.

5.47. Охлажденное мясо (в полутушах и четвертинах)[3] хранят в подвешенном состоянии (на крючьях из нержавеющей стали или луженых) при температуре – 1 °С и относительной влажности не менее 85 %, не более 16 суток или при температуре – 2 °С и относительной влажности 90 % - 20 суток (подмороженное мясо). Подмороженное и мороженое мясо можно хранить на стеллажах и подтоварниках штабелями.

5.48. Масло сливочное хранят на полках в таре или брусками, завернутыми в пергаментную бумагу, не более 10 суток, при температуре не выше – 3 °С и относительной влажности 80 %.

5.49. Сыры хранят при температуре – 4...0 °С и относительной влажности 85-90 % не более 30 суток, на чистых деревянных стеллажах без тары, укладывая между ними прокладки из картона или фанеры, (крупнобрусковые) или в таре (мелкобрусковые).

5.50. Рыбу хранят при температуре –2...0 °С, охлажденную – не более 2-х суток, мороженую – не более 3-х суток, при температуре –4...–6 °С не более 7 суток, при температуре –10...–12 °С не более 14 суток.

5.51. Охлажденную рыбу и птицу хранят на стеллажах в таре, в которой продукция она поступила на предприятие. Масло и пищевые жиры хранят в таре, яйца – в таре, либо на лотках.

5.52. Мороженое промышленного производства может храниться при температуре не выше - 12 °С не более 5 суток.

5.53. Все складские помещения (кладовые и охлаждаемые камеры) и холодильные установки должны быть оборудованы термометрами. Для контроля за соблюдением оптимальных условий хранения продукции кладовые и камеры базовых предприятий общественного питания, организующих питание учащихся, должны оборудоваться психрометрами. Специально выделенным

---

[3] Крупнокусковые мясные полуфабрикаты, в соответствии с требованиями СанПиН 42-123-4117-86 могут храниться при температуре + 2... + 6 °С не более 48 часов.

ответственным лицом ежедневно ведется учет фактической температуры хранения продукции. Контроль относительной влажности в помещениях пищеблока, предназначенных для хранения продукции проводится не реже одного раза в неделю.

5.54. Температура и относительная влажность воздуха в кладовых, холодильных камерах и шкафах отмечается в специальном журнале. Резких колебаний температуры быть не должно, так как это приводит к конденсации влаги на продуктах и размножению микроорганизмов.

5.55. Хранение замороженных продуктов, полуфабрикатов и сырья может осуществляться только при наличии на предприятии (пищеблоке) низкотемпературного холодильного оборудования. При его отсутствии такая продукция должна немедленно использоваться (реализовываться).

5.56. Картофель и овощи хранят в сухом темном помещении в закромах слоем не более 1,5 м, в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, свежие плоды – в затаренном виде на подтоварниках. Плоды и овощи хранят в зависимости от их вида при температуре от + 3 до + 12 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 95 %. Хранить овощи следует не более 2-5 дней. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении.

5.57. Очищенный сульфитированный картофель можно хранить до 48 часов при температуре +4...+6 °С, или, при комнатной температуре, до 24 часов.

5.58. Перед закладкой каждой новой партии овощей необходимо провести тщательную уборку и дезинфекцию пола, стен, стеллажей, полок, ларей и другого оборудования и инвентаря 3% осветленным раствором хлорной извести, а овощи перебрать и просушить. Необходимо соблюдать четкое разграничение мест хранения овощей и корнеплодов, своевременно проводить переборку и очистку овощей, удаление порченых овощей.

5.59. Соленья и квашенья хранят раздельно от овощей (при температуре + 2...+ 6 °С) погруженными в рассол. Доставка солений и квашений должна осуществляться в чистой промаркированной таре, с плотно закрывающимися крышками, для исключения загрязнения при их одновременной транспортировке с корнеплодами и овощами.

5.60. Для уменьшения потерь витаминов кратковременное хранение лиственных (зелени) и других свежих овощей нужно производить в холодильнике при температуре 0...+3°С.

5.61. Замороженные овощи и плоды хранят при температуре – 18 °С и относительной влажности воздуха 90-95 % в течение не более 9 месяцев, при температуре –12 °С — 3-5 дней.

5.62. Продукты, способные воспринимать посторонние запахи (мясо, молоко, масло и пищевые жиры, сахар, соль, яйца и др.), следует хранить отдельно от сильнопахнущих продуктов.

5.63. Консервированные продукты хранят в соответствии с требованиями действующих стандартов и технических условий, руководствуясь маркировкой на упаковке.

5.64. Перед использованием консервов зав. складом или зав. производством обязательно проводит их осмотр на предмет выявления бомбаж-

5.64. Перед использованием консервов зав. складом или зав. производством обязательно проводит их осмотр на предмет выявления бомбажных банок, хлопушек, банок с подтеками, пробоинами и сквозными трещинами, деформированных и с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение и др.), использование содержимого которых в питании не допускается.

5.65. Персонал пищеблока обязан следить за внешними признаками доброкачественности продуктов (сырья и полуфабрикатов), используемых для приготовления пищи, и готовой продукции, реализуемой в буфетах. В случае обнаружения изменения качества используемых продуктов необходимо немедленно сообщить об этом администрации для решения вопроса о возможности дальнейшего использования продуктов.

5.66. Ответственность за нарушение условий и сроков хранения продукции несет заведующий складом (кладовщик) или заведующий производством пищеблока.

5.67. За нарушение условий и режима транспортировки пищевых продуктов (за использование транспорта, не соответствующего виду продуктов) ответственность несет как администрация автопредприятия, так и администрация предприятия, организующего питание детей и подростков в детском (подростковом) учреждении.

VI. Гигиенические требования к первичной обработке продуктов, технологии приготовления блюд, качеству и безопасности вырабатываемой продукции.

6.1. Технология и рецептура блюд и кулинарных изделий, используемых в питании учащихся, должна соответствовать утвержденной нормативно-технической документации (сборникам рецептур).

6.2. На каждое блюдо, включенное в рацион питания (примерное меню), обязательно должна составляться технологическая карта.

6.3. Технологическая карта составляется с учетом всех технологических и санитарно-гигиенических требований, в ней указывается название блюда, выход его в готовом виде, раскладка продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную обработку сырья, сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки и т.п.).

6.4. На пищеблоках образовательных учреждений, осуществляющих приготовление пищи, должны иметься технологические карты на все блюда, которые используются в питании учащихся (имеются в меню).

6.5. Кулинарная обработка продуктов, в зависимости от вида продуктов и стадии технологического процесса (первичная, вторичная, тепловая обработка), должна осуществляться только в соответствующих производственных помещениях (в соответствии с проектом строительства или реконструкции пищеблока), с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей

6.6. При использовании механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) не допускается использование одной и той же кухонной машины для обработки разных видов продуктов.

6.7. На пищеблоках-доготовочных образовательных учреждений допускается использование универсальных приводов со сменными механизмами (насадками) для обработки различных видов сырья или различных видов продукции, прошедшей тепловую обработку. Использование одного и того же стационарного привода для обработки сырых продуктов и продуктов, прошедших тепловую обработку не допускается, т.к. приводит к нарушению поточности сырой и готовой продукции в цехе.

6.8. Первичная обработка сырой продукции и приготовление полуфабрикатов осуществляется только в соответствующих отдельных заготовочных цехах.

6.9. Не допускается для обработки сырой продукции (нечищеных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов, не готовых к термической обработке использовать моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, ванны для промывки гарнира, раковины для мытья рук.

6.10. В целях сохранения пищевой ценности мясо размораживают в специальном помещении (дефростере), постепенно повышая температуру от 0 до 8 °С, в течение 3-5 дней при относительной влажности 90-95 %. Размораживание заканчивается при температуре в толще мяса – 1 °С.

6.11. Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать в мясных цехах при комнатной температуре на специальных столах или стеллажах или на производственных столах.

6.12. Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично замораживать нельзя.

6.13. После размораживания мясо тщательно зачищают и промывают теплой (20-30 °С) проточной водой с помощью щеток (или щетки-душа). После этого мясо промывают холодной водой и высушивают в подвешенном виде.

6.14. Кухонный инвентарь, используемый для обработки мяса, в т.ч. насадки механических приводов, используемых для приготовления фарша, должны тщательно промываться, а непосредственно перед работой – обрабатываться кипятком или острым паром.

6.15. Субпродукты (печень) обрабатывают на отдельном столе. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку.

6.16. Рыба размораживается в моечных ваннах в течение 3-4 часов (рыба считается оттаявшей при температуре в толще ее – 1 °С). Блоки мороженой рыбы помещают в решетчатые металлические корзины и заливают холодной водой.

6.17. Крупную рыбу и филе рыбы размораживать в воде не допускается. Их размораживают на воздухе при температуре 10... 15 °С.

6.18. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.

6.19. Обработка яиц производится в специально выделенных помещениях, или, по согласованию с органами Госсанэпиднадзора, в одном из заготовочных цехов (птицегольевом, мясном, рыбном, или мясорыбном или в

6.19. Обработка яиц производится в специально выделенных помещениях, или, по согласованию с органами Госсанэпиднадзора, в одном из заготовочных цехов (птицегольевом, мясном, рыбном, или мясорыбном или в овощном) в специально промаркированных ваннах или емкостях (баках) в следующей последовательности:

- в первой ванне – замачивание в теплой воде в течение 5-10 минут;
- во второй ванне – обработка в 0,5 %-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40-45 °С в течение 5-10 минут;
- в третьей ванне – дезинфекция 2 %-ным раствором хлорной извести или 0,5 %-ным раствором хлорамина в течение 5 минут;
- в четвертой ванне – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

6.20. Для обработки яйца укладываются в специальные решетчатые емкости, сетки или дуршлаги и погружаются в ванны с растворами.

6.21. Работникам, проводящим санитарную обработку яиц и приготовление яичной массы, запрещается проводить их сортировку и подготовку для обработки. После обработки яиц, перед их разбивкой следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их 0,25 %-ным раствором хлорной извести.

6.22. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку и нарезку.

6.23. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебираются и очищаются. Необходимо провести тщательную зачистку порченных и гниющих участков моркови, лука, свеклы и др. овощей, обязательно удалить 3-4 наружных листа белокочанной капусты, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде в течение не менее 5 минут (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами). Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде.

6.24. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных, промаркированных лотках или котлах.

6.25. Холодные закуски и салаты допускается готовить только в специальных холодных цехах или, по согласованию с органами Госсанэпиднадзора, на отдельной производственной линии в общем доготовочном цехе школьной столовой.

6.26. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (салатов) необходимо использовать только стандартную доброкачественную плодоовощную продукцию. При поступлении плодоовощной продукции пониженного качества использование её без предварительной термической обработки категорически запрещено.

6.27. Заправка салатов и винегретов производится непосредственно перед раздачей.

6.28. Овощные салаты и блюда из сырых овощей готовят непосредственно перед реализацией в количествах, обеспечивающих одномоментную реализацию. Хранение готовых к употреблению блюд из

6.29. Для заправки холодных закусок (салатов) используется масло растительное или заправка на основе растительного масла. Использование сметаны или майонеза не допускается.

6.30. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

6.31. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

6.32. Консервированные бобовые (горошек, фасоль и т.п.), кукурузу, зелень и т.п. допускается использовать в пищу (в том числе и при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки – кипячения.

6.33. Соления и квашения (бочковые) могут использоваться в пищу только после тепловой обработки (для приготовления I и II блюд). Приготовление солений и квашений в условиях предприятия общественного питания допускается только при наличии отдельного производственного помещения и необходимых площадей для хранения (охлаждаемых камер) при условии согласования с органами Госсанэпиднадзора.

6.34. Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться перед употреблением.

6.35. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от посторонних примесей. Сахар-песок, муку, соль, манную крупу просеивают через сито. Крупу тщательно перебирают, удаляя примеси и недоброкачественные зерна, после чего тщательно промывают. Дробленую крупу не промывают.

6.36. Грязные поверхности и заветренные срезы гастрономических продуктов перед использованием зачищают. Верхний пожелтевший слой у жиров срезают. Сычужные сыры и колбасные изделия протирают. Банки, бутылки и другие емкости с консервированными продуктами перед вскрытием протирают и тщательно промывают.

6.37. Полученные полуфабрикаты после первичной обработки по возможности сразу же должны поступать на тепловую обработку.

6.38. Допускается непродолжительное хранение вырабатываемых на предприятии общественного питания полуфабрикатов в холодильных шкафах или охлаждаемых камерах в соответствии со сроками и условиями хранения, предусмотренными санитарными правилами «Условия, сроки хранения особоскоропортящихся продуктов» (СанПиН 42-123-4117-86).

6.39. Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из мяса (птицы), вырабатываемые на предприятии общественного питания, могут храниться не более 24 часов при температуре +2...+6 °С; мясной фарш (слоем не более 10 см) и полуфабрикаты из него — не более 6 часов при температуре +2...+6°С.

6.40. Рыбные полуфабрикаты и изделия из рыбного фарша могут храниться не более 12 часов при температуре от –2 до +2 °С.

6.41. Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре +2...+6 °С не более 12 часов.

6.42. Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных к употреблению в пищу в сыром виде, без термической обработки.

6.43. Очищенный картофель может храниться в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше 12 °С.

6.42. Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей и зелени, предназначенных к употреблению в пищу в сыром виде, без термической обработки.

6.43. Очищенный картофель может храниться в воде не более 2-3 часов при температуре воды не выше 12 °С.

6.44. Дрожжевое тесто может храниться не более 9 часов, слоеное – не более 24 часов – при температуре +2...+6 °С.

6.45. Из способов тепловой обработки продуктов преимущественно должны использоваться варка, припускание и тушение, а также СВЧ-нагрев, конвекционный и инфракрасный нагрев.

6.46. В целях организации щадящего питания детей мясо и рыба отвариваются, тушатся или готовятся в рубленом виде на пару, крупы и овощи развариваются до мягкости, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

6.47. Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см не менее 2 часов.

6.48. Изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должны обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире (масле) в течение 10 минут, а затем доводиться до готовности в духовом или жарочном шкафах при температуре 250-280 °С в течение 5-8 минут.

6.49. О готовности мяса и блюд из него свидетельствует бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой. При полной готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80 °С.

6.50. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное или измельченное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 15 минут. Порционированное для первых блюд мясо может во время раздачи (в течение 2-3 часов) храниться в бульоне при температуре не ниже 70 °С.

6.51. При изготовлении гарниров необходимо пользоваться (при перемешивании) кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Масло животное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке.

6.52. Кулинарный жир, свиное и баранье сало, маргарин в рецептурах блюд подлежат замене на масло растительное или сливочное.

6.53. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят, запекая в жарочном шкафу на смазанном жиром противне. Омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 2,5-3 см, запеканки – при температуре 220-280 °С, слоем не более 3-4 см. Приготовление омлета и запеканок допускается только из яйца диетического, прошедшего необходимую обработку. Не допускается при приготовлении указанных блюд использовать меланж.

6.54. Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий может осуществляться только в специальном кондитерском цехе. По согласованию с органами Госсанэпиднадзора допускается приготовление теста, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в горячем цехе

6.57. Вареные колбасы, сардельки и сосиски используются в питании только после тепловой обработки (варка в течение 5 минут с момента закипания).

6.58. Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд (салатов, винегретов) особо тщательно моются и зачищаются, перед варкой их повторно моют. Вареные овощи для салатов и винегретов должны чистить и нарезать специально выделенные для этой цели работники холодного цеха.

6.59. Для обеспечения сохранности витаминов в продуктах питания, овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой. Не допускается предварительная заготовка картофеля и других овощей с длительным (более 3-х часов) замачиванием их в воде. Для резки и чистки овощей и фруктов должны использоваться ножи из нержавеющей стали или обычные, начищенные до зеркального блеска. Кожуру с овощей и фруктов необходимо снимать тонким слоем, т.к. подкорковый слой наиболее богат витаминами. Овощи и зелень опускают в кипящую воду, поддерживая равномерное кипение до полной готовности пищи, варят пищу в посуде, заполненной до верха, с закрытой крышкой. Сырые капусту и картофель закладывают в первые блюда не ранее, чем за 25-30 мин. до конца варки. При варке овощных супов не доливают холодную воду. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 4-6 часов. Допускается легкая пассеровка овощей. Для сохранения минеральных веществ овощи (кроме свеклы) необходимо варить в подсоленной воде.

6.60. При искусственной витаминизации третьих блюд специальные препараты витаминов вносятся в готовые третьи блюда (напитки) после термической обработки, непосредственно перед раздачей (за 15 минут), подогрев витаминизированной пищи не разрешается. Сухой препарат предварительно растворяется в небольшом количестве жидкого блюда, а затем выливается в общий котел и размешивается. Витаминизация блюд проводится медицинским работником или под его контролем.

6.61. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа учащихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными продуктами, регистрируются в специальном журнале.

6.62. Приготавливаемая кулинарная продукция (блюда и кулинарные изделия) по показателям качества и безопасности должны соответствовать требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6.63. Школьно-базовым предприятием общественного питания должен осуществляться производственный (ведомственный) лабораторный контроль по показателям качества и безопасности вырабатываемой кулинарной продукции (в том числе продукции, вырабатываемой на филиалах предприятия и в столовых образовательных учреждений) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6.63. Школьно-базовым предприятием общественного питания должен осуществляться производственный (ведомственный) лабораторный контроль по показателям качества и безопасности вырабатываемой кулинарной продукции (в том числе продукции, вырабатываемой на филиалах предприятия и в столовых образовательных учреждений) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

6.64. Лабораторный контроль осуществляется производственно-технологической лабораторией предприятия, аккредитованной органами Госсанэпиднадзора.

6.65. При отсутствии на предприятии производственно-технологической лаборатории, регулярный контроль должен осуществляться аккредитованной органами Госсанэпиднадзора лабораторией (по договору).

6.66. Ответственность за качество вырабатываемой кулинарной продукции несет заведующий производством.

6.67. Ответственность за соответствие технологии первичной обработки сырья и технологии приготовления кулинарной продукции санитарно-гигиеническим требованиям несет главный технолог предприятия и заведующий производством.

6.68. Ответственность за соблюдение технологических и санитарных требований при изготовлении кулинарной продукции, а также за качество и сроки реализации готовой продукции несет заведующий производством.

6.69. Ответственность за соблюдение технологических требований на своем участке работы несет каждый работник предприятия.

VII. Гигиенические требования к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, буфетной продукции.

7.1. В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью готовящейся пищи на пищеблоках, на которых проводится приготовление блюд и производство кулинарной продукции, от каждой партии производимой продукции отбирается суточная проба.

7.2. Суточная проба отбирается медицинским работником или под его руководством в специально выделенные стерильные промаркированные емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) оставляются в количестве не менее 200 г. Гарнир оставляют в отдельной емкости. Порционные вторые блюда, биточки, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды и т.п. оставляются поштучно (в объеме одной порции), целиком, в количестве не менее 100 г.

7.3. Посуда (емкости и крышки) для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение не менее 5 минут.

7.4. Проба хранится не менее суток с момента окончания реализации данной партии продукции в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2...+6 °С.

раздачи медицинского работника, в бракеражную комиссию входит специально выделенный педагог, ответственный за организацию питания.

7.7. Проба (1-2 ложки) берется непосредственно из котла. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Оценка дается каждому блюду в отдельности по пятибалльной шкале. При этом отмечаются недостатки (несладкое, подгорелое, пересоленное и т.п.).

7.8. О результатах бракеража делаются соответствующие записи в специальном журнале (форма см. Приложение 1).

7.9. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу на время, необходимого для доготовки.

7.10. На школьно-базовых предприятиях общественного питания проведение бракеража готовой продукции возлагается на производственно-технологическую лабораторию.

7.11. Транспортировка горячих готовых блюд должна осуществляться только в изотермической таре (в плотно закрытых термосах), прочей кулинарной продукции - в емкостях с плотно закрывающимися крышками. Реализация готовых блюд (первых, вторых и третьих) должна осуществляться не позднее 2-3-х часов с момента их приготовления (с учетом времени транспортировки продукции и времени ее хранения на пищеблоке). Тара для транспортировки продукции должна тщательно мыться и ошпариваться кипятком.

7.12. Срок хранения готовых блюд и кулинарных изделий с момента их приготовления до момента отправки на место раздачи не должен превышать одного часа. Для хранения готовых блюд на пищеблоках детских и подростковых учреждений должен использоваться мармит. Не допускается повторное разогревание готовых блюд.

7.13. Блюда перед отпуском должны иметь следующую температуру: первые блюда и горячие напитки — + 75 °С, вторые блюда — + 65 °С, холодные закуски, салаты, винегреты — +10...+14 °С.

7.14. Ответственность за соблюдение сроков реализации готовой продукции несет заведующий производством (в буфетах-раздаточных - буфетчица).

7.15. Реализация продукции промышленного производства и торговля различными кулинарными изделиями в пищеблоках образовательных учреждений должна производиться в соответствии с требованиями «Санитарных правил для предприятий продовольственной торговли» СанПиН 2.3.5.021-94.

7.16. Перед реализацией продукции необходимо проводить осмотр продуктов на предмет их доброкачественности, состояния упаковки и соответствия маркировки предъявляемым требованиям.

7.17. При продаже кондитерских и выпечных изделий без индивидуальной упаковки необходимо пользоваться кондитерскими щипцами. Изделия должны отпускаться в чистых индивидуальных тарелках. Поштучный отпуск выпечных изделий допускается без тарелок с использованием чистых упаковочных материалов (оберточной бумаги), разрешенных для применения органами Госсанэпиднадзора.

7.16. Перед реализацией продукции необходимо проводить осмотр продуктов на предмет их доброкачественности, состояния упаковки и соответствия маркировки предъявляемым требованиям.

7.17. При продаже кондитерских и выпечных изделий без индивидуальной упаковки необходимо пользоваться кондитерскими щипцами. Изделия должны отпускаться в чистых индивидуальных тарелках. Поштучный отпуск выпечных изделий допускается без тарелок с использованием чистых упаковочных материалов (оберточной бумаги), разрешенных для применения органами Госсанэпиднадзора.

7.18. В обеденных залах (с линий раздачи и буфетных стоек) и в буфетах детских и подростковых образовательных учреждений не допускается реализация непродовольственных товаров.

7.19. Не допускается использовать торговое оборудование (столы, охлаждаемые прилавки) для приготовления и хранения продукции.

7.20. Продажа в образовательных учреждениях сырых продуктов и полуфабрикатов, а также кулинарной продукции, предназначенной только для преподавателей или родителей учащихся, допускается только с отдельных прилавков, не используемых для реализации продукции, предназначенной для учащихся.

VIII. Санитарно-противоэпидемический режим. Санитарные требования к содержанию помещений и территории.

8.1. Территория пищеблока любого типа должна содержаться в чистоте, а в теплое время года поливаться водой. Уборка территории должна производится ежедневно.

8.2. Контейнеры с мусором с территории пищеблока должны вывозится не реже одного раза в сутки специализированными предприятиями коммунального хозяйства, и доставляться обратно чистыми и продезинфицированными.

8.3. В пищеблоках любого типа не допускается одновременное существование общих, встречных или пересекающихся потоков учащихся, принимающих пищу, персонала, технологических процессов, сырья, полуфабрикатов различной степени готовности, готовой продукции, чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, пищевых отходов, чистой и использованной оборотной тары.

8.4. В случае неизбежного пересечения потоков в пространстве (в существующих зданиях пищеблоков), возможность дальнейшей эксплуатации пищеблока согласуется с органами Госсанэпиднадзора. Эксплуатация разрешается на ограниченный срок (до проведения реконструкции пищеблока), и только при условии разделения общих, встречных или пересекающихся потоков во времени, и проведения влажной уборки помещений в период между существованием этих потоков.

8.5. Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим

8.6. Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению. Не допускается пользование неисправным и ветхим инвентарем и оборудованием.

8.7. Категорически запрещено приготовление пищи впрок и использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне, при приготовлении блюд. Запрещено смешивать пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии.

8.8. При взвешивании нельзя класть продукты непосредственно на весы. На чашу весов подстилают оберточную бумагу или другие упаковочные материалы.

8.9. Не допускается использование продукции упавшей на пол или загрязненной иным путем. Такая продукция (санитарный брак) должна собираться в специальную ёмкость с соответствующей маркировкой.

8.10. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче продукции, мытью посуды и другим технологическим процессам подсобных рабочих, грузчиков, водителей и экспедиторов, а также других лиц, которые по роду своей деятельности не должны соприкасаться с готовой продукцией.

8.11. Лица, занятые погрузкой, выгрузкой и переноской продуктов должны быть обеспечены специальной санитарной одеждой, которой они должны пользоваться только во время проведения указанных работ.

8.12. К приготовлению раскладке и порционированию кулинарной продукции не допускается привлекать учащихся, родителей, педагогический состав и подсобный персонал образовательных учреждений.

8.13. Допускается привлекать труд учащихся старшего школьного возраста для уборки обеденных залов, погрузочно-разгрузочных работ. При переноске тяжестей обязательно должны соблюдаться нормы по допустимому весу переносимых грузов детьми соответствующего возраста.

8.14. При использовании элементов самообслуживания при сервировке столов и уборке грязной посуды и привлечении учащихся к уборке обеденного зала не допускается вход учащихся в производственные и подсобные помещения пищеблоков.

8.15. В производственных помещениях пищеблока не допускается хранение и ведение документации.

8.16. Во всех помещениях пищеблока ежедневно (до или после работы) должна проводиться влажная уборка. А один раз в месяц - санитарные дни для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

8.17. Не реже одного раза в год или чаще, по мере необходимости, проводится текущий ремонт помещений с побелкой, покраской помещений, оборудования и т.п.

8.18. На пищеблоке любого типа должен иметься график ежедневной уборки помещений и проведения санитарных дней с указанием времени частоты, способа уборки и дезинфекции, а также лиц, ответственных за уборку.

8.17. Не реже одного раза в год или чаще, по мере необходимости, проводится текущий ремонт помещений с побелкой, покраской помещений, оборудования и т.п.

8.18. На пищеблоке любого типа должен иметься график ежедневной уборки помещений и проведения санитарных дней с указанием времени частоты, способа уборки и дезинфекции, а также лиц, ответственных за уборку.

8.19. Полы убирают в течение дня по мере загрязнения - подметают влажным способом, а затем моют теплой водой с применением моющих средств и вытирают насухо.

8.20. Уборку обеденного зала производят после каждого его посещения учащимися. Уборка столов в обеденном зале должна осуществляться после каждого приема пищи с применением щеток для сметания остатков пищи и специально выделенной для этой цели ветоши. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

8.21. В мясном, мясо-рыбном, рыбном и птицегольевом цехах полы не реже 2-х раз в смену моют горячей водой с добавлением кальцинированной соды (1-2 %), а в конце смены 1 %-ным раствором хлорной извести.

8.22. Стены ежедневно протирают с применением моющих средств.

8.23. Потолки чистят с помощью пылесоса или слегка увлажненной ветошью.

8.24. Оконные рамы и подоконники протирают увлажненной ветошью. Стекла и осветительную арматуру очищают от пыли и копоти не реже одного раза в неделю.

8.25. Междуцеховые двери моют с применением моющих средств ежедневно, особо тщательно - дверные ручки. Два раза в неделю промывают теплой водой полки, стеллажи, подтоварники складских помещений, свободные от продуктов.

8.26. По окончании работ умывальники, раковины и трапы должны тщательно очищаться, мыться и дезинфицироваться.

8.27. Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши или мочалок (отдельно для каждой производственной линии).

8.28. Бытовые помещения не реже одного раза за смену тщательно убирают влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.29. Инвентарь для уборки (тазы, ведра, щетки, швабры) должен быть промаркирован (с указанием цеха и назначения инвентаря) и закреплен за отдельными помещениями. Уборочный инвентарь хранится в отдельном специально выделенном помещении или по помещениям, для уборки которых предназначен, в специальных шкафах или стенных нишах. Для уборки должен использоваться только инвентарь, закрепленный за данным помещением.

8.30. Инвентарь для уборки по окончании работы должен быть тщательно очищен, промыт горячей водой и обработан дезинфицирующим раствором. При использовании хлорсодержащих препаратов для этой цели

помещении санузла или в непосредственной близости от него. Использование этого инвентаря для уборки других помещений категорически запрещается.

8.33. Для сбора отходов и мусора во всех производственных помещениях пищеблока должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончании работы промываться горячим (45-50 °С) 2%-ным раствором кальцинированной соды или другого моющего средства (в соответствии с инструкцией по его применению), а затем ополаскиваться горячей водой.

8.34. Не допускается осуществлять вывоз пищевых отходов через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

8.35. Мытье оборотной тары должно осуществляться только в специальном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

8.36. Не допускается мытье и ополаскивание оборотной тары, если на пищеблоках для этого не выделено отдельное помещение. Запрещается для обработки оборотной тары использовать моечные кухонной или столовой посуды, производственные помещения или помещения для обработки емкостей, предназначенных для пищевых отходов.

8.37. Тара, в которой доставляются сырье и полуфабрикаты, должна храниться и обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки готовых продуктов, в специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

8.38. Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги, баки и ведра с крышками, кастрюли и т.п. после употребления очищаются, промываются горячим 2 %-м раствором кальцинированной соды, ошпариваются кипятком, высушиваются и хранятся в местах, недоступных загрязнению. Так же обрабатываются бачки и ведра для пищевых отходов.

8.39. Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом.

8.40. При ручном способе режим мытья столовой посуды предусматривает освобождение ее от остатков пищи и мытье щеткой в воде, имеющей температуру + 50 °С, с добавлением разрешенных моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению (1-я ванна). После этого посуда во 2-й ванне замачивается в растворе одного из дезинфицирующих средств (0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита кальция или натрия). В 3-й ванне посуда ополаскивается горячей проточной водой при температуре + 65 °С и просушивается в специальных шкафах или на решетках.

8.41. Ополаскивание посуды производят с применением шланга и душевой сетки.

8.42. Чайная посуда (чашки, стаканы, бокалы) после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна), а затем (во 2-й ванне) ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

8.43. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна) ополаскивают горячей проточной водой (2-я ванна) и обеззараживают прокаливанием в

8.41. Ополаскивание посуды производят с применением шланга и душевой сетки.

8.42. Чайная посуда (чашки, стаканы, бокалы) после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна), а затем (во 2-й ванне) ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

8.43. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна) ополаскивают горячей проточной водой (2-я ванна) и обеззараживают прокаливанием в воздушных стерилизаторах или жарочных шкафах в течение 2-3 мин при температуре 250-300 °С.

8.44. При использовании посудомоечной машины обработку посуды производят в соответствии с требованиями технической и эксплуатационной документации на машину, которая обязательно должна иметься на пищеблоке.

8.45. Не допускается осуществлять мытье столовой посуды в моечных кухонной посуды.

8.46. Вымытую посуду сушат в сушильном шкафу, на специальных полках или решетках, не допускается укладывать столовую посуду (тарелки) стопкой одна в одну сразу после обработки. Нельзя вытирать посуду полотенцем.

8.47. Для хранения чистых столовых приборов должны использоваться специальные ящики-кассеты. Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Недопустимо хранить столовые приборы навалом, на подносах в кухонной посуде и т.п.

8.48. Посуду для напитков (стаканы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

8.49. При использовании одноразовой посуды должен быть организован вывоз и утилизация посуды, бывшей в употреблении. Повторно использовать одноразовую посуду категорически запрещается.

8.50. Сервировочные подносы моют в ваннах для столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и протирают специально выделенными для этой цели маркированными салфетками.

8.51. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) режим мытья посуды предусматривает ее замачивание (после освобождения от остатков пищи) в растворе дезинфицирующего средства с концентрацией активного хлора не менее 250 мг/л (1% раствор хлорамина или хлорной извести или раствор другого дезинфицирующего средства в концентрации, обеспечивающей содержание активного хлора не менее 250 мг/л) или кипятят в 2% растворе питьевой соды (гидрокарбоната натрия) в течение 15 минут, мытье в растворе разрешенного моющего средства ополаскивание горячей водой.

8.52. Кухонные посуда, оборудование и инвентарь моются сразу же после использования. При мытье кухонной посуды и инвентаря сначала механически удаляются остатки пищи. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Затем моют посуду с применением специальных моющих средств с помощью щеток и ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой.

8.56. Разделочные доски хранят по цехам в подвешенном состоянии или в кассетах на ребре. На предприятии должен всегда иметься запас новых разделочных досок.

8.57. Колода для разруба мяса ежедневно после окончания работы зачищается ножом и посыпается солью, периодически колоду спиливают и оструганивают.

8.58. Металлический кухонный инвентарь моют с применением моющих средств, ополаскивают и прокаливают в жарочном шкафу. Мелкий деревянный инвентарь моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают водой с температурой не ниже 65 °С, а затем просушивают на решетчатых стеллажах.

8.59. Механическое оборудование по окончании работы разбирают, моют в теплой воде с добавлением моющих средств и многократно ополаскивают. Мелкие детали кипятят или прокаливают в жарочном шкафу, а крупные обрабатывают кипятком.

8.60. Ветошь, щетки и мочалки, применяемые для уборки оборудования различных производственных линий – в заготовочных и в доготовочных цехах, столов в обеденных залах, производственных и складских помещений, мытья посуды (столовой и кухонной) и инвентаря должны храниться и обрабатываться раздельно.

8.61. Ветошь, щетки и мочалки ежедневно моют (стирают) с добавлением моющих средств и обрабатывают посредством кипячения в течение 15 минут в воде с добавлением соды питьевой (2 % раствор – 20 г на 1 л воды) в специально выделенной для этой цели и промаркированной посуде. Щетки и мочалки, не выдерживающие обработку кипячением можно обрабатывать замачиванием в 0,5·% растворе хлорамина в течение 30 минут. После обработки ветошь, щетки и мочалки прополаскивают в чистой проточной воде, сушат и хранят в специально выделенной закрытой промаркированной таре.

8.62. Для дезинфекции полов и панелей стен, оборудования, инвентаря, кухонной посуды и оборотной тары пользуются растворами дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

8.63. При использовании хлорсодержащих препаратов для этой цели пользуются растворами с содержанием активного хлора 200-250 мг/л (0,5-1% раствор хлорной извести или хлорамина). Наиболее загрязненные поверхности дезинфицируют препаратами с содержанием активного хлора до 400 мг/л (2% раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 5-10 мин.

8.64. При использовании хлорсодержащих препаратов для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды и оборотной тары пользуются растворами с содержанием активного хлора 150-200 мг/л (0,5 % раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 60 минут. Производственные раковины, ванны, трапы и умывальники по окончании работ дезинфицируются раствором с содержанием активного хлора не менее 400 мг/л (2% раствор хлорно извести или хлорамина).

8.64. При использовании хлорсодержащих препаратов для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды и оборотной тары пользуются растворами с содержанием активного хлора 150-200 мг/л (0,5 % раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 60 минут. Производственные раковины, ванны, трапы и умывальники по окончании работ дезинфицируются раствором с содержанием активного хлора не менее 400 мг/л (2% раствор хлорно извести или хлорамина).

8.65. При уборке санузлов пользуются специально выделенной ветошью и дезинфицирующими средствами, специально предназначенными для этой цели, тщательно протирают вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки при посещении туалета.

8.66. При использовании хлорсодержащих препаратов для обработки санитарно-технических приборов и полов в санузлах пользуются растворами с концентрацией активного хлора не менее 500 мг/л (2-3 % раствор хлорной извести или хлорамина).

8.67. Помещения (цеха), оборудование и инвентарь, предназначенные для первичной обработки овощей, должны ежедневно обрабатываться моющими средствами, а в весенне-летний период сезонного подъема заболеваемости псевдотуберкулезом и иерсиниозом (с марта по август, включительно) - должна также проводиться ежедневная дезинфекция оборудования и инвентаря, применяемого для первичной обработки овощей - 1% раствором хлорамина.

8.68. Кладовая, предназначенная для хранения овощей, используемых в пищу без термической обработки, не реже одного раза в месяц обрабатывается 3 %-ным осветленным раствором хлорной извести (после освобождения помещения от овощей).

8.69. Все применяемые моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора для использования. Их использование должно осуществляться в соответствии с областью применения, регламентируемой разрешительной документацией (сертификатом или заключением). На все используемые моющие и дезинфицирующие обязательно наличие инструкции по их применению, которая обязательно должна доводиться до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

8.70. Приготовление рабочих растворов хлорсодержащих препаратов должно производиться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли», приложением 2.

8.71. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Хранить пищевые продукты в этом помещении запрещается. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

8.72. В моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используются для обработки инвентаря в других помещениях пищеблоков, вывешиваются инструкции по режиму мытья посуды и обработки ин-

8.74. Для мытья посуды в посудомоечных машинах должны использоваться только специально предназначенные для этой цели средства (в соответствии с инструкцией по применению, маркировкой на упаковке и сопроводительными документами).

8.75. Администрация обязана обеспечить наличие мыла и электрополотенец (или одноразовых индивидуальных полотенец) возле всех раковин для мытья рук.

8.76. Для борьбы с мухами и предотвращения их появления в теплый период года на окнах и фрамугах, используемых для проветривания должны устанавливаться сетки.

8.77. Крышки емкостей для пищевых отходов должны плотно закрываться. Отбросы должны ежедневно удаляться, а емкости чистят и моют. Уличные мусоросборники должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно хлорироваться 10 % раствором хлорной извести. Контейнеры для мусора должны устанавливаться не ближе 1,5 м от края площадки с твердым покрытием.

8.78. Остатки пищи обезвреживаются кипячением в течение 15 минут или засыпаются хлорной известью или известью белильной термостойкой (200 г/кг).

8.79. Все продукты должны храниться в плотно закрывающихся емкостях или шкафах, иметь крышки или накрываться марлей. Дежи для замеса теста также должны иметь специальные крышки или накрываться марлей.

8.80. Для предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах, и т.п., не допускать скопления крошек и остатков пищи на столах, полках и под ними.

8.81. Для истребления мух применяются специальные электроловушки и липкая бумага.

8.82. Для уничтожения грызунов применяются механические средства истребления (ловушки, верши, капканы и т.п.).

8.83. Работы по дезинсекции и дератизации проводятся при необходимости специалистами дезинфекционной службы (специализированных предприятий, имеющих соответствующую лицензию) или дезинфекционных подразделений санитарно-эпидемиологической службы, как правило, в день, предшествующий санитарному дню. Базовое предприятие общественного питания или образовательное учреждение должно иметь постоянный договор на обслуживание с предприятием, осуществляющим работы по дезинсекции и дератизации. До начала обработки убираются или герметически закрываются все продукты, проводится влажное подметание, уборка и мытье полов и стен во всех помещениях, где будет проводиться обработка.

8.84. В соответствии с указаниями специалистов дезинфекционной службы проводится тщательная уборка помещений, где проводилась обработка. При проведении санитарного дня помещения, где проводилась дезинсекция или дератизация, убираются особо тщательно.

8.85. Ответственность за общее санитарное состояние предприятия общественного питания (пищеблока), соблюдение в нем санитарного режима несет руководитель предприятия.

8.84. В соответствии с указаниями специалистов дезинфекционной службы проводится тщательная уборка помещений, где проводилась обработка. При проведении санитарного дня помещения, где проводилась дезинсекция или дератизация, убираются особо тщательно.

8.85. Ответственность за общее санитарное состояние предприятия общественного питания (пищеблока), соблюдение в нем санитарного режима несет руководитель предприятия.

8.86. Ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник предприятия.

IX. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков и медицинский контроль за организацией питания

9.1. Персонал предприятия общественного питания, его филиала или пищеблока образовательного учреждения обязан соблюдать правила личной гигиены.

9.2. Ответственность за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены несет руководитель предприятия.

9.3. Ответственность за выполнение правил личной гигиены несет каждый работник предприятия.

9.4. Работники пищеблока обязаны тщательно мыть руки с мылом и щеткой теплой водой, перед началом работы, а также перед каждой сменой вида деятельности и вида продукта, с которым осуществляется работа (сырье, полуфабрикаты или готовая продукция). После мытья рук их сушат с помощью электрополотенец или вытирают индивидуальными одноразовыми полотенцами (салфетками). Ногти необходимо коротко стричь.

9.5. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий, категорически запрещается надевать ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

9.6. На работу следует приходить в чистой одежде и обуви. Обувь перед входом на предприятие необходимо очищать от грязи. Одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробной.

9.7. Перед работой персонал, занятый в приготовлении пищи, должен принять душ.

9.8. При выполнении любых работ в помещениях пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду. Волосы должны быть убраны под колпак или косынку. Санитарную одежду одевают в специально отведенном месте. У каждого работника должно иметься не менее трех комплектов санитарной одежды. Категорически запрещается застегивать санитарную одежду булавками.

9.9. В санитарной одежде не допускается посещать туалет (перед входом в который должен иметься специальный крючок для снятой спецодежды), выходить на улицу, совершать поездки на транспорте. Базовое предприятие общественного питания обязано организовать централизованную

что и пищеблок. При пользовании санузлом в таком случае, персонал обязан снимать санитарную одежду при выходе из помещений пищеблока.

9.11. Запрещается принимать пищу и курить на рабочем месте. Для приема пищи должно иметься специально отведенное место.

9.12. На пищеблоке должна иметься аптечка для оказания первой помощи.

9.13. Лица с гнойничковыми заболеваний кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. Ежедневно медицинский работник пищеблока или образовательного учреждения обязан проводить осмотр всего персонала пищеблока на предмет наличия указанных нарушений здоровья с занесением результатов осмотра в специальную «тетрадь здоровья».

9.14. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, персонал обязан сообщать об этом администрации и обращаться за медицинской помощью в лечебное учреждение или к медицинскому работнику учреждения (предприятия). Персонал обязан сообщать администрации обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в семье работника.

9.15. К работе на пищеблоке допускаются только лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями органов здравоохранения и Госсанэпиднадзора, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленной формы, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника или руководителя предприятия.

9.16. Ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших необходимые медицинские обследования или прививки и не сдавших санитарного минимума (не прошедших гигиенической аттестации) несет руководитель предприятия.

9.17. Работники пищеблоков должны ежегодно проходить гигиеническое обучение и аттестацию (сдавать зачеты по утвержденной программе) на базе центров госсанэпиднадзора в г. Москве и в административных округах г. Москвы. Администрация предприятий проходит аттестацию только на базе ЦГСЭН в г. Москве.

9.18. В случае незнания работниками пищеблоков требований санитарных правил и норм они направляются на повторное гигиеническое обучение и аттестацию

9.19. В обязанности медицинского работника образовательного учреждения или базового предприятия школьного питания входит осуществление контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, за качеством приготовляемой продукции, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Медицинские работники должны контролировать

9.19. В обязанности медицинского работника образовательного учреждения или базового предприятия школьного питания входит осуществление контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, за качеством приготовляемой продукции, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Медицинские работники должны контролировать санитарное состояние и содержание пищеблока, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима мытья посуды, соблюдение правил личной гигиены работниками.

9.20. Организация питания учащихся образовательных учреждений тем или иным предприятием общественного питания и работа его в качестве школьно-базового допускается только при наличии соответствующего положительного заключения Центра госсанэпиднадзора в г. Москве.

9.21. Организация питания учащихся на базе пищеблока того или иного образовательного учреждения и его эксплуатация допускается только при наличии соответствующего положительного заключения территориальных органов госсанэпиднадзора (Центр госсанэпиднадзора в г. Москве или центров госсанэпиднадзора в административных округах г. Москвы).

ПРИЛОЖЕНИЕ №1

Форма журнала бракеража готовой продукции

Дата, партия	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Оценка по пятибалльной шкале*	Недостатки, выявленные при бракераже	Отметка о разрешении выдачи блюда	Примечания	Подписи членов бракеражной комиссии

*) – для готовой продукции, не проходящей на пищеблоке кулинарной обработки (хлеб, натуральные овощи или фрукты, изделия промышленного производства и т.п.) делается отметка о доброкачественности.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

Форма журнала бракеража продукции, поступающей на пищеблок.

Дата, время поступления продукции	Наименование продукта	Отметка о доброкачественности	Предельный срок реализации (указать дату)	Примечания	Подписи лиц, осуществляющих приемку

gost.e-ecolog.ru