

**Стандарт оказания услуги  
по обеспечению горячим питанием  
обучающихся государственных  
и муниципальных  
образовательных организаций  
Кемеровской области – Кузбасса**

2022г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Введение</b>	<b>5</b>
<hr/>	
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.	6
<hr/>	
2. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ.	7
<hr/>	
3. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ И СОСТАВЛЕНИЕ МЕНЮ.	11
<hr/>	
3.1. Формирование основных рационов.	11
<hr/>	
3.2. Организация питания детей с хроническими заболеваниями.	13
<hr/>	
3.3. Правила составления и оформления меню.	14
<hr/>	
4. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ. КОНТРОЛЬ	15
<hr/>	
4.1. Требования к пищевой продукции.	15
<hr/>	
4.2. Требования к транспортировке пищевой продукции и готовых кулинарных изделий.	16
<hr/>	
4.3. Требования по приему и хранению пищевой продукции.	17
<hr/>	
4.4. Требования к первичной обработке пищевой продукции.	19
<hr/>	
4.5. Требования к производству продукции общественного питания.	20
<hr/>	
4.5.1. Требования к приготовлению кулинарных изделий.	20
<hr/>	
4.5.2. Особенности технологии приготовления кулинарных изделий	20
<hr/>	
4.5.3. Технологические процессы.	21
<hr/>	

4.6. Отбор и хранение суточных проб.	24
4.7. Правила проведения бракеража готовой продукции.	24
4.8. Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации.	25
5. ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.	28
6. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.	31
6.1. Виды столовых в общеобразовательных организациях Кемеровской области – Кузбасса.	31
6.2. Производственная инфраструктура школьной столовой.	32
6.2.1. Состав помещений столовой, работающей на сырье.	32
6.2.2. Состав помещений столовой, работающей на сырье и полуфабрикатах.	33
6.2.3. Состав помещений столовой-догоотовочной, работающей на полуфабрикатах.	34
6.2.4. Состав помещений столовой-заготовочной.	35
6.2.5. Состав помещений буфета-раздаточной.	35
6.3. Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой.	36
6.3.1. Организация работы складского хозяйства школьной столовой.	37
6.3.2. Организация работы производства школьной столовой.	39
6.3.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях.	44
6.4. Организация линии раздачи в школьной столовой.	45
6.5. Организация буфета в школьной столовой.	48

6.6. Зал обслуживания в школьной столовой.	48
6.7. Организация столовой-заготовочной.	49
6.8. Требования к маркировке оборудования, кухонной посуды и инвентаря.	50
6.9. Столовая посуда и приборы.	51
7. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ – СЕРВИС В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ	52
8. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ	56
8.1. Расчет персонала столовой.	56
8.2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала.	57
8.3. Квалификационные требования к персоналу школьной столовой.	58
9. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ.	61
9.1. Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием с привлечением специализированной организации.	61
9.2. Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием обучающихся (собственными силами).	63
10. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ.	64
10.1. Общие требования	64
10.2. Порядок проведения родительского контроля.	65
11. ТРЕБОВАНИЯ К ЦИФРОВИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ.	66
Приложения ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ с применением принципов ХАСП	67-111

## **Введение**

Обеспечение горячим питанием обучающихся общеобразовательных учреждений – сложный многоступенчатый процесс, требующий четкого исполнения на каждом этапе.

Настоящий документ разработан с учетом требований правовых и нормативных документов, действующих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции и услуг предоставления питания для обучающихся образовательных организаций.

Наряду с обязательными для исполнения требованиями, данный документ содержит рекомендации по созданию наиболее благоприятных условий организации питания, направленные на сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Документ содержит требования к удовлетворению физиологических норм детей и подростков, структуре ассортимента пищевых продуктов для их питания, качеству и безопасности пищевых продуктов, формированию меню и сбалансированного рациона питания для обучающихся образовательных организаций.

Указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организацией питания в образовательных организациях, включая кадровое обеспечение, формирование культуры здорового питания детей и подростков.

Качество питания обучающихся в образовательных организациях зависит от того, насколько соблюдаются установленные требования на каждом этапе, начиная с заключения контракта на поставку пищевых продуктов, получения продуктов и заканчивая приготовлением и подачей кулинарных блюд для непосредственного употребления.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций (далее - стандарт) представляет собой совокупность требований и рекомендаций. Стандарт – документ направленный на регулирование создания и внедрения современной системы организации школьного питания в образовательных организациях Кемеровской области-Кузбасса.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Кемеровской области – Кузбасса, оказываемые как самостоятельно образовательными организациями, организаторами школьного питания (муниципальными организациями, созданными для оказания услуг по организации питания обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций), так и другими юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, оказывающими услуги общественного питания.

Стандарт должен быть положен в основу деятельности по организации школьного питания:

- руководителей образовательных организаций, их заместителей и других специалистов, отвечающих в пределах своей компетенции за организацию питания;
- руководителей и специалистов органов местного самоуправления, обеспечивающих и контролирующую финансирование образовательных организаций в части организации питания;
- руководителей и сотрудников юридических лиц и индивидуальных предпринимателей – организаторов питания.

на основе нижеизложенных принципов:

- социальная адресность – обеспеченность услугами горячего питания и доступности для 100 % обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций, в том числе реализация единого Регионального меню и специализированного меню в соответствии с медицинскими показаниями;

- точность и своевременность оказания услуг, включая соблюдение установленного графика питания обучающихся, соблюдение ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;
- безопасность – реализация услуг в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемыми к организации школьного питания с учетом возраста обучающихся;
- эстетичность обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировка столов, оформление и подача блюд и напитков;
- информативность – полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых услугах, об изготавливаемой и реализуемой продукции;
- гибкость – способность услуги изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

## **2. ОСНОВНЫЕ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ АКТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ ОРГАНИЗАЦИЮ ПИТАНИЯ В СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

### **Нормативно-правовые акты Президента Российской Федерации**

1. Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

### **Нормативные акты Правительства Российской Федерации**

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 "О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации "Развитие образования".

### **Федеральные законы, проекты и национальные проекты**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

3. Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. № 2300-I «О защите прав потребителей».
4. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
5. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании».
6. Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
7. Федеральный закон от 22 мая 2003 г. № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и(или) расчетов с использованием платежных карт».
8. Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
9. Федеральный закон "О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц" от 18.07.2011 N 223-ФЗ.
10. Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

### **Технические регламенты и санитарное законодательство**

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР. ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.
2. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР. ТС - 022 – 2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР. ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769.
4. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР. ТС 023/2011, принят решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 882.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР. ТС - 034 – 2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР. ЕАЭС 040/2016), принят



- Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162.
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 874.
  10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 года N 34.
  11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 года N 58.
  12. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36).
  13. Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
  14. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299).
  15. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32).
  16. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28 января 2021 г.)

## **Методические рекомендации и указания**

1. Методические рекомендации Министерства здравоохранения Российской Федерации и Российской академии медицинских наук «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (утверждены Межведомственным научным советом по педиатрии и

- Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков 2 июля 2002 г. протокол № 4).
2. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).
  3. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).
  4. Методические рекомендации № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.).
  5. Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2014 года).
  6. Методические рекомендации МР 2.4.5.0131 — 18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю. Поповой 10 августа 2018 г.).
  7. Методические рекомендации «МР 2.4.0162-19.2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)».
  8. Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178).
  9. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)», утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30 декабря 2019 г.
  10. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях».
  11. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

12. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21, 2.3.6. Предприятия общественного питания, «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 2 марта 2021 г.).

## **1. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ И СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ**

### **1.1. Требования к формированию основных рационов**

В образовательных организациях питание обучающихся должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее и дополнительное питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

В организованных детских коллективах исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии сохранения их пищевой ценности в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов и оформляется служебной запиской. При этом проводятся подтверждающие необходимые расчеты новых рационов питания, подтверждающие их сбалансированность по белкам, жирам, углеводам, калорийности, витаминам, минеральным веществам с учетом потерь. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в течение последующих двух дней.

В образовательных организациях необходимо организовать питание для обучающихся: для занимающихся в первую смену – завтрак, для занимающихся во вторую смену – обед; дети, посещающие группу продленного дня должны дополнительно получать обед, либо полдник.

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

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

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

полдник должен состоять из напитка (молочные и кисломолочные продукты, кисели, соки), хлебобулочного или кондитерского изделия.

Для обучающихся, пребывающих в образовательном учреждении до 6 часов, должен быть организован один прием пищи (завтрак или обед), более 6 часов – не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)

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

Для организации горячего питания обучающихся 1-4-х классов применяется единое цикличное 20-тидневное сезонное региональное меню для образовательных организаций Кемеровской области – Кузбасса (далее -Единое Региональное меню). Обучающиеся первой смены получают «Школьный завтрак», обучающиеся второй смены – «Школьный обед».

Для организации горячего питания обучающихся 5-11-х классов (дневные рационы питания разрабатываются на период не менее 2-х недель).

Меню формируется с учетом смены сезонности:

- меню «Осень» действует с 1 сентября по 31 октября;
- меню «Зима» действует с 1 ноября по 28-29 февраля;
- меню «Весна» действует с 1 марта по 31 мая.

Кроме основных вариантов питания, в образовательных организациях может применяться альтернативное питание в условиях свободного выбора, которое разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, и согласовывается с руководителем образовательной организации.

## **Принципы формирования дневных рационов питания**

1. Сбалансированность рациона питания - соответствие энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам обучающихся в образовательных организациях (потребность в энергетической ценности с 7 до 11 лет – 2350 ккал, с 12 лет и старше – 2720 ккал), при этом распределение калорийности по приемам пищи должно составлять: завтрак – 20-25%, обед – 30-35%, полдник –10- 15%;

2. Удовлетворение физиологической потребности обучающихся в основных пищевых веществах в соответствии с установленными нормами, при этом необходимо предусмотреть:

- потребность в основных пищевых веществах и энергии для двух возрастных групп обучающихся (7-11 лет, 12 и старше),
- соблюдение рекомендуемых норм выхода блюд, в т.ч. для двух возрастных групп обучающихся.

Горячее питание обучающихся предусматривает наличие не менее одного горячего блюда, не считая напитка в завтрак, и не менее двух горячих блюд в обед, включая суп.

При наличии возможностей каждого конкретного пищеблока, рекомендуется предусмотреть альтернативные варианты системы организации питания: два и

более варианта меню, каждый из которых по качественному и количественному составу (в том числе по набору используемых продуктов) должен полностью соответствовать требованиям, предъявляемым к рациону питания обучающихся. Предоставить возможность обучающимся предварительно выбрать рацион питания на всю предстоящую неделю.

### **3.2. Организация питания детей с хроническими заболеваниями**

При организации питания в образовательной организации необходимо разработать алгоритм обеспечения питанием обучающихся с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, диабет, целиакия, фенилкетонурия). Алгоритм должен учитывать возможности образовательного учреждения для организации такого питания.

Основные организационные моменты, включаемые в алгоритм организации индивидуального питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании в организованном детском коллективе:

- для постановки обучающегося на индивидуальное (диетическое) питание в школе родителю обучающегося (законному представителю) необходимо обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания (заключение лечащего врача),

- на основании полученных документов, руководитель образовательной организации должен обеспечить физиологически полноценное горячее питание обучающемуся с учетом особенностей здоровья и физиологических потребностей в пищевых биологически ценных веществах, а также требований к режиму питания.

Отказ родителя (законного представителя) от предоставления индивидуального питания оформляется в виде заявления. В таком случае руководитель образовательной организации совместно с родителем (законным представителем) прорабатывает возможность использования в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

В случае если принимается решение об организации питания обучающихся из продуктов, блюд, принесенных из дома, то должны быть соблюдены следующие условия:

- в образовательной организации приказом директора из числа сотрудников назначается лицо, ответственное за организацию питания обучающихся, требующих индивидуального подхода;

- в образовательной организации создаются условия для организации питания детей (определяется помещение, устанавливается дополнительный холодильник, шкаф, микроволновая печь);

- законному представителю обучающегося выдаются инструкции по формированию продуктового набора: все блюда (продукты) помещаются законным представителем обучающегося в пакет, на пакет наносится маркировка (дата и время приема пищи, ФИО ребенка, класс) и передаются ответственному .

- за один час до приема пищи продукты, не требующие дополнительной термической обработки, ответственным в образовательной организации перемещаются в шкаф (отдельное место) для достижения продуктами комнатной температуры.

При отсутствии технических и технологических возможностей для организации специализированного питания образовательная организация обязана организовать специальное место для приема специализированного питания, принесенного из дома.

### **3.3. Правила составления и оформления меню**

С целью единообразия в рационах питания школьников на территории Кемеровской области – Кузбасса разработано единое региональное меню и доведено до организаторов питания. Данное меню в обязательном порядке используется для организации горячего питания обучающихся 1-4-х классов , а также при наличии технологических и экономических возможностей – для 5-11-х классов. Региональное меню разработано по заказу Министерства образования Кузбасса, утверждается руководителем организации-разработчика и согласовывается с руководителем образовательной организации. Дополнительные варианты меню разрабатываются организаторами питания самостоятельно либо с привлечением специалистов научных организаций или экспертов.

Меню должно содержать следующую информацию:

- перечень наименований ассортимента по меню (строго в соответствии с названиями блюд (изделий, напитков), указанными в рецептурах по технологической документации);

- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд (выход блюд, изделий в соответствии с меню должен соответствовать выходам, указанным в калькуляционной и технологической картах);

- сведения о входящих в состав блюд основных ингредиентов;

- сведения о пищевой и энергетической ценности блюд.

Сведения об используемом в образовательной организации меню должны быть размещены в доступных для родителей (законных представителей) и обучающихся местах, а также на сайте организатора питания и в АИС «Электронная школа 2:0».

Для ознакомления родителей (законных представителей) с меню должна быть предоставлена следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для 2-х возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции;

- меню дополнительного питания (для обучающихся образовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы и калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

Ежедневное меню размещается на линии раздачи обеденного зала или на информационном стенде в доступном для родителей (законных представителей) месте. Также рекомендуется размещать ежедневное меню на официальном сайте образовательной организации или в официальных мобильных приложениях.

В ежедневном меню указываются наименования блюд по приемам пищи, состав блюд, стоимость, масса блюда в граммах, пищевая и энергетическая ценность блюда. В ежедневном меню проставляется подпись заведующего производством организатора питания или образовательной организации при самостоятельной организации питания.

Дневной рацион питания необходимо располагать в меню комплексами по приемам пищи: завтрак, обед, полдник.

Внутри комплексов блюда размещают в соответствии с порядком их подачи и потребления.

При оформлении меню необходимо учитывать следующую последовательность:

#### **завтрак**

- горячее блюдо,
- напиток,
- рекомендуется добавлять ягоды, фрукты, овощи, масло сливочное порциями, сыр порциями;

#### **обед**

- закуска (салат или свежие овощи),
- горячее первое,
- второе блюдо,
- напиток.

**Формирование ассортимента буфетной продукции** осуществляется на основании Методических рекомендаций № 0100/8606-07-34, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 24 августа 2007 г.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ. КОНТРОЛЬ**

### **2.1. Требования к пищевой продукции**

Оказание услуг по организации питания обучающихся образовательных организаций, в том числе производство кулинарных изделий должно осуществляться с использованием пищевой продукции с установленными показателями качества, указанной в ассортиментном перечне пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, являющемся приложением к Техническому заданию Государственного контракта на закупку.

Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов а также с показателями качества, ниже указанных, в

Государственном контракте не допускается. Качество и безопасность продукции, предназначенной для организации питания обучающихся, подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

Пищевые продукты, используемые при производстве кулинарной продукции, предназначенной для питания обучающихся, по показателям безопасности и пищевой ценности должны отвечать требованиям Технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза) и иметь резерв срока годности (остаточный срок годности).

## **2.2. Требования к транспортировке пищевой продукции готовых кулинарных изделий**

Транспортировка пищевой продукции и готовых кулинарных изделий осуществляется специализированным транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевой продукции при условии проведения между рейсами обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием оборотной тары (пластиковые ящики, термобоксы, термоконтейнеры) с крышками, для отдельного размещения продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов с учетом соблюдения правил товарного соседства.

Скоропортящаяся замороженная пищевая продукция перевозится в низкотемпературном изотермическом транспорте или в охлаждаемом — в изотермических термобоксах с хладоэлементами (время транспортировки до выгрузки не более 2 часов), обеспечивающих сохранение установленных температурных режимов транспортировки.

Виды комплектования групп пищевой продукции в пластмассовых ящиках, термобоксах для перевозки автомобильным транспортом:

- бакалея;
- кисломолочная продукция;
- овощи, очищенные в вакуумной упаковке;
- быстрозамороженные ягоды и овощи;
- замороженные полуфабрикаты;
- овощи свежие.

Транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны содержаться в чистоте, а их использование должно обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции. Транспортные средства должны подвергаться обработке с применением моющих и дезинфицирующих средств, но не реже одного раза в неделю, а по эпидемиологическим ситуациям — в соответствии с предписанием контрольно-надзорных органов.



Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (куртка, брюки, рукавицы/перчатки), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, проведенных профилактических прививках против инфекционных заболеваний, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Оборотная тара (термосы, термопорты, термобоксы, пластмассовые ящики с крышками и т.д.) после каждого использования обрабатывается в соответствии с инструкциями.

### **2.3. Требования по приему и хранению пищевой продукции**

При поступлении в столовую пищевой продукции заведующий производством обязан:

до момента ее выгрузки из транспортного средства –

- 1) проверить температуру внутри кузова и соблюдение требуемых условий транспортировки, в том числе соблюдение товарного соседства, наличия пластиковых поддонов, санитарное состояние внутри кузова;
- 2) проверить наличие и правильность оформления сопроводительных документов; каждая партия продовольственного сырья и пищевых продуктов, поставляемых в столовую образовательной организации, сопровождается сопроводительными документами организатора питания:
  - товарно-транспортная накладная в двух экземплярах;
  - копия декларации о соответствии или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания;
  - копия ветеринарного сопроводительного документа для продукции животного происхождения;
- 3) проверить у водителя наличие специальной одежды, личной медицинской книжки, соблюдение сроков прохождения медицинских осмотров и обследований, профилактических прививок против инфекционных заболеваний, гигиенической подготовки с аттестацией;
- 4) обследовать в кузове состояние транспортной упаковки;
- 5) провести идентификацию пищевой продукции.

Выгрузка пищевой продукции из кузова проводится в следующей последовательности: замороженная продукция, молочная продукция, свежие овощи и фрукты, остальная продукция.

#### После выгрузки

- 1) Проверить наличие и соответствие маркировки, и сличить соответствие наименования и количества мест пищевой продукции данным сопроводительным документам. Маркировка транспортной и потребительской упаковки пищевой продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента

Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», техническим регламентам Таможенного союза, устанавливающим обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции:

- наименование;
- обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения); для импортных продуктов допускается не указывать документ;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- состав (при наличии);
- масса нетто;
- дата изготовления и упаковки;
- срок годности;
- условия хранения;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе приготовлению;
- показатели пищевой ценности;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, фасованные на базовом предприятии организатора питания, должны иметь лист-вкладыш или этикетку (информационный стикер), содержащую следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дата упаковки продукции (для продуктов, срок годности которых исчисляется часами, — дата и время упаковки).

Маркировки каждого вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

2) Взвесить или пересчитать пищевую продукцию, проверить поступившую продукцию на соответствие качества. После подтверждения качества пищевой продукции подписывается товарно-транспортная накладная.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты ненадлежащего качества, с превышением остаточных сроков годности, без сопроводительных документов, в том числе подтверждающих качество и безопасность продукции, маркировки;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

При выявлении недовоза и недоброкачественной продукции сообщить на базовое предприятие и оформить документы установленным порядком. Прием пищевой продукции без сопроводительных документов, ненадлежащего качества, с превышением остаточных сроков годности не допускается.

3) принятая пищевая продукция размещается в складских помещениях (холодильном оборудовании и кладовой сыпучих продуктов) в соответствии с условиями хранения в транспортной и потребительской упаковке;

4) произвести запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Хранение пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании пищеблока столовой осуществляется по видам групп, с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, и правил товарного соседства.

#### Особенности хранения отдельных групп пищевой продукции

- Крупу и муку, сахар, соль хранят на подтоварниках или стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, от стены – 20 см;
- корнеплоды хранят на подтоварниках или стеллажах без доступа естественного освещения.
- При хранении продукции в холодильном оборудовании производственных цехов осуществляется ее перетаривание во внутрицеховую тару с соответствующей маркировкой. В столовых, имеющих одну холодильную камеру, допускается совместное кратковременное хранение продукции с соблюдением условий товарного соседства и размещением на нижних полках мясной, рыбной продукции в гастроемкостях с крышками, на средней - мясной гастрономии, масла сливочного, сыра, кисломолочной продукции, на верхней – суточных проб.

### **2.4. Требования к первичной обработке пищевой продукции**

Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в производственных цехах по назначению. В столовых образовательных организаций, не имеющих полного набора производственных цехов, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах при условии зонирования и соблюдении поточности технологического процесса.

Требования к первичной обработке пищевой продукции:

- мясо, субпродукты, мясо птицы (тушки, филе) дефростируют (размораживают) в гастроемкостях с крышками в холодильном шкафу при

температуре  $4\pm 2$  °С или на производственном столе «СМ» и «СК», соответственно, мясорыбного цеха до температуры в толще продукта от  $-1$  °С до  $0$  °С. Размораживание мяса и мяса птицы около теплового оборудования и в воде, повторное замораживание дефростированного мяса не допускается. После размораживания срезают клейма (при наличии), удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки и укладывают в перфорированные ёмкости для стекания воды;

– рыбу размораживают в гастроемкостях с крышками на производственном столе «СР» мясорыбного цеха или в холодной воде с температурой не выше  $+12$  °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Размораживать в воде филе рыбы не допускается;

– яйцо обрабатывается в отдельной зоне мясорыбного цеха (в помещении для обработки яиц) в промаркированных емкостях с перфорированной вкладкой в соответствии с инструкцией по обработке яиц. Яйцо после обработки выкладывают в ёмкость с крышкой «ЯЙЦО ОБРАБОТАННОЕ».

– корнеплоды очищенные во избежание потемнения, высушивания допускается хранить в ёмкости с холодной водой не более 2 часов. Очищенные лук репчатый, капусту белокочанную хранят в ёмкостях с крышками в холодильном оборудовании при температуре  $4\pm 2$  °С в течении не более 3 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой, допускается применение раствора лимонной кислоты. При хранении очищенных овощей на крышку ёмкости наносится стикер с информацией о дате и времени начала хранения.

## **2.5. Требования к производству продукции общественного питания**

### **2.5.1. Требования к приготовлению кулинарных изделий**

При приготовлении блюд, кулинарных изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Производство продукции должно осуществляться в соответствии с технологическими картами по количеству питающихся. Не допускается привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевой продукции.

### **2.5.2. Особенности технологии приготовления кулинарных изделий**

Приготовление кулинарных изделий должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего применение варки, приготовления на пару, тушения, запекания.

Хранение салатов, винегретов и нарезанных компонентов в незаправленном виде при температуре  $4\pm 2$  °С – в течение не более 3 часов. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском со сроком реализации не более 30 минут.

Добавление в готовые блюда сметаны и масла сливочного проводятся после кипячения данных продуктов.

Готовность горячих кулинарных изделий определяется в толще продукта электронным термощупом в течение одной минуты. Температура внутри изделия не должна быть ниже 90 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в тепловом шкафу или изотермической таре (термосах, термобоксах) в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже нормируемой температуры раздачи, но не более 2 часов.

Подогрев и разогрев остывших ниже нормируемой температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается

### **4.5.3. Технологические процессы**

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

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;
- использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате);
- продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами, и в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
- при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд;
- быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности Холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.
- Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы.

- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре использовать механическое оборудование.
- Строго соблюдать технологию приготовления блюд из яиц в целях исключения возможности заражения сальмонеллезом:
  - ✓ яйцо варят в течение 10 минут после закипания;
  - ✓ омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 – 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см;
  - ✓ запеканки – 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см;
  - ✓ хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2°С.
- При изготовлении гарнира рис или макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки).

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

- При реализации блюд соблюдать температуру подачи:
  - ✓ супы, соусы, горячие напитки – не ниже 75°С;
  - ✓ основные горячие блюда (вторые) и гарниры – не ниже 65°С;
  - ✓ холодные напитки – не выше 20°С.
- Холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- Изготовление и заправку салатов осуществлять непосредственно перед раздачей.
- Хранение заправленных салатов не допускается.
- Салаты в незаправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре 4±2°С.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут.
- Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре +75°С до отпуска (не более 1 часа).
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергать термической обработке (растопливать и доводить до кипения).
- Сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы).
- Свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи. Использование майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
- Использовать йодированную соль.

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

#### Доставка и реализация готовой продукции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Маркировке подлежит потребительская и транспортная тара с продукцией общественного питания.

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

В удостоверении качества и безопасности указывают наименование продукции, наименование предприятия-изготовителя, технический документ, по которому изготовлена продукция, условия хранения и срок годности, массу

упаковочной единицы, количество потребительской и транспортной тары, пищевую ценность. При реализации продукции в свои филиалы каждая партия продукции общественного питания сопровождается заборным листом (либо накладной – при условии одной поставки в течение дня).

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

Кузов автотранспорта должен иметь гигиеническое покрытие. Дезинфекционные мероприятия автотранспорта проводят 1 раз в месяц.

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

## **2.6. Отбор и хранение суточных проб**

Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления от каждой партии кулинарных изделий ответственным сотрудником столовой образовательной организации обеззараженными (прокипяченными) ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками — отдельно каждое готовое блюдо, в том числе промышленного производства в соответствии с меню текущего дня.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры, моноблюда (например, плов, рагу, запеканка, омлет) и третьи блюда должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Соусы, молоко сгущенное с сахаром, повидло (джем) и т.д., идущие в дополнение к порционным блюдам, отбираются отдельно в объеме одной порции. Маркировка ёмкости с суточной пробой должна содержать следующую информацию:

- наименование приёма пищи;
- наименование кулинарного изделия;
- дата приготовления;
- время приготовления.

Суточные пробы с копией меню текущего дня должны храниться не менее 48 часов в холодильнике «Суточная проба» при температуре от +2 °С до +6 °С.

## **2.7. Правила проведения бракеража готовой продукции**

Реализация готовой продукции осуществляется только после проведения бракеража. Оценку качества блюд по органолептическим показателям проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: работник пищеблока, медицинский работник и представитель образовательной организации.



Члены комиссии от образовательной организации утверждаются приказом руководителя образовательной организации. Проба отбирается из емкостей с приготовленными блюдами чистым половником (ложкой) на тарелку.

Снимающий пробу отдельной ложкой берет из тарелки готовую пищу и проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда ополаскивается горячей водой.

Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

«Отлично» — блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства, а по органолептическим показателям соответствует требованиям нормативно-технических документов.

«Хорошо» — блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, «недостаточно соленый вкус», «цвет, незначительно отличающийся от типичного» и т.д.), не требующее доработки.

«Удовлетворительно» — блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки.

«Неудовлетворительно» — блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, недожаренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию и т.д.

При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд указываются конкретные недостатки: например, хорошо (слабосоленый), удовлетворительно (нарушена форма нарезки, картофель разварен).

Продукция промышленного производства в индивидуальной упаковке (йогурт, молоко, сок, творожок) в журнал бракеража готовой кулинарной продукции записывается, оценивается как доброкачественная или недоброкачественная.

Реализация готовых блюд без проведения бракеража и отсутствия подписей членов комиссии в журнале не допускается.

## **2.8. Требования по обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации.**

Согласно законодательству Российской Федерации, разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП для организации школьного питания в образовательном учреждении, — обязательное требование.

Сущность системы ХАССП заключается в предотвращении возникновения рисков и обеспечении безопасности на всех стадиях жизненного цикла продукции, включая закупку и хранение сырья, ингредиентов, производство, хранение, транспортировку, реализацию продукции общественного питания, отзыв

несоответствующей продукции и др. В этой системе возможные риски заранее прогнозируются, и процессы для контроля рисков определяются в качестве критических контрольных точек (ККТ).

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководство организации.

Руководство организации должно:

- определить и документировать политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечить ее осуществление и поддержку на всех уровнях;
- подобрать и назначить группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены группы ХАССП должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

При разработке и внедрении Системы безопасности ХАССП на предприятии питания можно прибегнуть к услуге специалиста – аккредитованного эксперта органа по сертификации систем качества.

Основные особенности, которые следует учитывать при внедрении ХАССП на предприятия питания муниципальных образовательных учреждений, обусловлены спецификой требований законодательных и нормативных документов, регламентирующих организацию школьного питания.

Например, особенности разработки системы ХАССП заключаются в том, что при широком ассортименте блюд необходим закуп большого количества и разнообразия сырья. Это осложняет как контроль на этапе входного контроля, обеспечивающий безопасность сырья, соблюдения условий хранения. Вызывает необходимость более тщательного подбора поставщиков, а возможно, и производителей (например, местных).

Кроме того, необходимо учитывать требования СанПиН, разрешающих или запрещающих отдельные категории продуктов питания для применения в производстве блюд для школьного питания. Этот факт также должен быть учтен на этапе входного контроля и выборе критических контрольных точек.

Система ХАССП подразумевает подтверждение на соответствие действительности всех схем технологических этапов производства продукции. Важно корректно определять основные виды процессов и операций производства при проведении анализа рисков с учетом требований, предъявляемых к организации школьного питания, например - применение щадящих технологий. Или в случае если школа работает как по специализированному сборнику рецептов, так и по общему сборнику рецептов общественного питания, при составлении ТТК на основе последнего сборника учитывают особенности применения щадящих тепловых обработок, последовательность технологических операций, отказ в организации питания от запрещенного в школьном питании перечня сырья и специй.

При разработке технологической документации на продукцию общественного питания для обучающихся необходимо обращать внимание на специальную группу

показателей безопасности: «Специализированная пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста», «Продукты детского питания».

Критические контрольные точки (ККТ) в данных отраслях будут схожи с ККТ в общественном питании. Однако контролировать их нужно наиболее тщательно в силу особенностей детского организма. Обязательно осуществлять бракеражный контроль готовых блюд, соблюдать сроки и условия хранения полуфабрикатов и готовой продукции, вести систему документооборота и прослеживаемости.

Процедура разработки и внедрения системы ХАССП осуществляется на основе требований ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»; ГОСТ Р 56746 - 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание».

После разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии питания она должна поддерживаться. Так, ежегодно сотрудники должны проходить обучение по программе безопасности питания и системе ХАССП. Обучаются – при приеме на работу и повторно не реже 1 раза в год: администрация, все работники кухни и обслуживающего персонала.

Разработанная система безопасности ХАССП может иметь общие положения для всех предприятий, на которые распространяется. Например, политику предприятия, регламент поставщиков, инструкции и др. При внедрении и актуализации системы необходимо учитывать особенности каждого предприятия в отдельности, поэтому процедуру анализа рисков, определения ККТ, корректирующие мероприятия, мониторинг и другие „положения адаптируют индивидуально.

Готовая система безопасности представляет собой совокупность документов, утвержденных руководством. Система может быть самостоятельной или интегрирована с программой производственного контроля. Система ХАССП актуализируется на основании внутреннего аудита ежегодно.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности в проведении уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

Примерная программа производственного контроля для школьной столовой указана в Приложении 1. Следует учесть, что при ее составлении учитываются особенности организации питания в каждой школе.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ ПО ВЕДЕНИЮ ПРЕТЕНЗИОННОЙ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

Порядок действий заказчика в случае поставки некачественных продуктов питания.

В целях недопущения поставки некачественного товара рекомендуется включать в проект контракта (договора) следующие положения.

Факт доставки товара до Заказчика удостоверяется подписанной транспортной накладной (УПД) (*универсальный передаточный документ*). Подписание указанного документа осуществляется в момент доставки товара до Заказчика.

*(В ходе получения товара проверяются на соответствие перечень поставляемых товаров, их ассортимент, соответствие упаковки, в том числе ее объем. В случае любых несоответствий необходимо сделать соответствующую отметку в транспортной накладной (УПД)).*

1. В случае выявления недостатков товара в транспортной накладной (УПД) заказчиком делается отметка о таком несоответствии.

2. В случае если поставка осуществляется транспортной компанией, в течение 1 рабочего дня, следующего за днем получения товара, Заказчик уведомляет Поставщика обо всех недостатках поставленных товаров нарочно либо посредством электронной почты или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении. Уведомление оформляется письмом, в котором указывается факт фиксации недостатков в транспортной накладной (УПД) с приложением данного документа.

Излишне поставленный товар, очевидно не соответствующий требованиям товар, принятию не подлежит и должен быть незамедлительно (до момента подписания транспортной накладной (УПД)) возвращен представителю Поставщика, транспортной компании, о чем делается соответствующая отметка в транспортной накладной (УПД).

3. В случае отказа в получении части товара или недоставки поставщиком заказанного товара считается, что товар не поставлен, и Заказчик вправе требовать уплаты пени за просрочку поставки товара.

Приемка товара осуществляется на основании акта приема-передачи товара. Срок приемки товара (оформления акта приема-передачи) устанавливается в течение 1-5 дней с момента его получения по транспортной накладной (УПД), но не позднее начала использования (употребления). В случае принятия решения о проведении экспертизы поставленного товара срок приемки товара продлевается на срок проведения экспертизы.

Приемка товара может осуществляться руководителем, уполномоченным по доверенности или приказу лицом или уполномоченным приказом приемочной комиссией (по решению заказчика). В случае если заказчиком принято решение о создании приемочной комиссии для приемки поставленного товара по контракту, заключенному в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ, приемочная комиссия должна состоять не менее чем из пяти человек.

4. В случае принятия заказчиком решения о проведении приемки поставленного товара приемочной комиссией должен быть разработан порядок работы такой комиссии (положение о приемочной комиссии, в котором, наряду с прочим, необходимо указать функции, порядок организации работы комиссии).

5. В случае если после проведения экспертизы поставленного товара будет обнаружено несоответствие товара требованиям контракта (договора), Заказчиком составляется акт ненадлежащего исполнения контракта (договора) с отражением результата экспертизы и указанием на несоответствие поставленного товара условиям контракта (договора).

Акт подписывается уполномоченными надлежащим образом (с предоставлением доверенности на подписание документов от имени соответствующей стороны) представителями Заказчика и Поставщика. В случае если Поставщик отказывается подписывать данный акт, об этом делается запись на акте, содержащая дату, время, место, когда и где было предложено Поставщику подписать акт с указанием слов «Представитель Поставщика отказался от подписания настоящего акта».

6. В случае невозможности утверждения акта Поставщиком (отдаленность местонахождения Поставщика) в разумный срок (1-2 дня после его оформления) данный акт направляется Поставщику заказным письмом с уведомлением о вручении и/или по электронной почте.

7. В случае возникновения сомнений в качестве товара необходимо заполнить заявление по установленной форме на проведение лабораторных исследований (например, по жирнокислотному составу масла и на наличие стертинов) и направить его в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области». После направления заявления необходимо заключить с ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» договор возмездного оказания услуг на проведение лабораторных исследований. Устанавливается следующий порядок осуществления забора проб для проведения лабораторных исследований:

- при поставке товара представителем поставщика (водитель/грузчик/иное лицо является(ются) работниками поставщика или по доверенности уполномочены на представление интересов поставщика, в том числе по участию в заборе проб на лабораторное исследование). Пригласить представителя поставщика для проведения процедуры забора проб поставляемых продуктов питания немедленно (в момент получения товара по транспортной накладной (УПД)) или путем направления уведомления не позднее, чем за 1 день до дня осуществления забора проб нарочно или посредством электронной почты, или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении (необходимо исходить из сроков получения Поставщиком указанного письма);

- при поставке товара транспортной компанией, в том числе иным лицом, не уполномоченным представлять интересы поставщика. Необходимо пригласить представителя поставщика для проведения процедуры забора проб поставляемых продуктов питания немедленно (в момент получения товара по транспортной накладной (УПД)) или путем направления уведомления не позднее, чем за 1 день до дня осуществления забора проб нарочно или посредством электронной почты, или путем направления заказного письма с уведомлением о вручении (необходимо исходить из сроков получения Поставщиком указанного письма).

Забор проб осуществляется сотрудником ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кемеровской области» с обязательным опечатыванием емкости, в которую осуществлен забор пробы, и оформлением акта отбора проб.

В ходе проведения лабораторных исследований проб поставленный товар должен находиться на ответственном хранении Заказчика. В случае если данный товар будет использован, подразумевается, что он принят без замечаний (недостатков); в таком случае при обнаружении несоответствий поставляемого товара Заказчик будет вправе требовать только уплаты штрафа и возмещения стоимости проведенной экспертизы без права на замену товара.

8. В случае если после проведения исследований будет обнаружено несоответствие товара действующим стандартам, нормам и т.д., необходимо составить акт ненадлежащего исполнения контракта (договора), в котором отражается результат проведенного исследования и указание на несоответствие поставленного товара условиям контракта (договора).

Указанный акт подписывается уполномоченными надлежащим образом (с предоставлением доверенности на подписание документов от имени

соответствующей стороны) представителями Заказчика и Поставщика. В случае если Поставщик отказывается подписывать акт ненадлежащего исполнения контракта (договора), об этом делается запись на акте, содержащая дату, время, место, когда и где было предложено Поставщику подписать акт с указанием слов «Представитель Поставщика отказался от подписания настоящего акта».

9. В случае невозможности утверждения акта Поставщиком (отдаленность местонахождения Поставщика) в разумный срок (1-2 дня после его оформления) акт ненадлежащего исполнения контракта (договора) направляется Поставщику заказным письмом с уведомлением о вручении и/или по электронной почте.

10. В случае если поставщик не поставит товар надлежащего качества в установленный в акте ненадлежащего исполнения контракта (договора) срок, заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе.

Решение об одностороннем отказе от исполнения контракта (договора) принимается по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», при условии, если это было предусмотрено контрактом (договором).

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

##### **4.1. Виды столовых в общеобразовательных организациях Кемеровской области - Кузбасса**

**Столовая образовательной организации** – предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарные изделия для организации питания обучающихся образовательных организаций в соответствии с рационами питания по дням недели меню.

Для разных типов пищеблоков организация питания будет включать требования в соответствии с объемом производственно-технологических процессов.

В зависимости от производственных условий столовые образовательных организаций подразделяются на следующие виды:

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

**столовая, работающая на сырье и полуфабрикатах** – столовая смешанного типа, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают обработку отдельных видов продовольственного сырья

(например, рыбы неразделанной, замороженной в блоках и т.д.), но для использования других видов (например, овощей) условия для обработки отсутствуют, и столовая должна работать с использованием полуфабрикатов;

**столовая-доготовочная, работающая на полуфабрикатах** - столовая, объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование которой предусматривают работу с неполным технологическим циклом производства (отсутствуют условия для обработки всех видов продовольственного сырья), столовая должна работать с использованием только полуфабрикатов; в столовых - доготовочных работа на сырье не осуществляется;

**столовая-заготовочная (базовая организация школьного питания)** – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения столовых полуфабрикатами и готовой продукцией. Столовая-заготовочная работает с полным циклом производства (имеются производственные цеха для обработки всех видов продовольственного сырья и пищевых продуктов). К заготовочным предприятиям относятся школьно-базовые столовые, комбинаты школьного питания. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаям встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

**буфеты-раздаточные** – буфеты, осуществляющие реализацию кулинарных изделий, приготовленных и поступивших с производства организатора питания.

## **6.2. Производственная инфраструктура школьной столовой**

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

Набор технологических помещений пищеблока школьной столовой и их оборудование определяется технологическими и объемно-планировочными решениями.

Зал обслуживания состоит из следующих помещений:

- зал приема пищи;
- буфет для организации дополнительного питания;
- зона сбора использованной посуды.

### **6.2.1. Состав помещений столовой, работающей на сырье**

**Складские и загрузочные помещения:**



- загрузочная;
- кладовая сухих продуктов;
- кладовая для овощей и фруктов;
- помещение холодильников или группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов);
- инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, посуды).

**Производственные помещения:**

- цех первичной обработки овощей;
- овощной цех (вторичной обработки овощей и изготовления овощных полуфабрикатов);
- мясо-рыбный цех;
- горячий цех;
- холодный цех;
- цех мучных изделий (в зависимости от системы организации производства).

**Вспомогательные помещения:**

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

**Бытовые и административные помещения:**

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

**Подсобные помещения:**

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

**6.2.2. Состав помещений столовой, работающей на сырье и полуфабрикатах**

**Складские и загрузочные помещения:**

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

**Производственные помещения:**

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

**Вспомогательные помещения:**

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

**Бытовые и административные помещения:**

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

**Подсобные помещения:**

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

**6.2.3. Состав помещений столовой-догоотовочной, работающей на полуфабрикатах****Складские и загрузочные помещения:**

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

**Производственные помещения:**

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

**Вспомогательные помещения:**

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

**Бытовые и административные помещения:**

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

**Подсобные помещения:**

- камера для хранения пищевых отходов (для вместимости 200 мест и более);

- помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих средств;
- технические помещения.

#### **6.2.4. Состав помещений столовой-заготовочной**

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

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

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

#### **6.2.5. Состав помещений буфета-раздаточной**

Буфет-раздаточная — столовая, включающая минимальный набор помещений (площадей) для приготовления горячих напитков, проведения отдельных технологических процессов приготовления готовых блюд, порционирования и выдачи кулинарных изделий.

##### **Складские помещения:**

- кладовая сыпучих продуктов с зоной хранения хлебобулочных изделий;
- холодильные камеры (шкафы);
- кладовая для посуды и инвентаря.

##### **Производственные цеха (зоны):**

- горячий цех с зоной холодного цеха;
- моечная кухонной посуды и инвентаря;

- моечная столовой посуды и приборов (допускается совмещение с моечной кухонной посуды и инвентаря)

**Подсобные помещения:**

- гардероб с душевой и санузлом;
- помещение для хранения и разведения дезинфицирующих средств;
- помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря (допускается совмещение с помещением для хранения и разведения дезинфицирующих средств);
- холодильная камера (помещение) для пищевых отходов.

**Технические помещения:**

- электро-щитовая;
- вентиляционная камера.

### **6.3. Санитарно-техническое обеспечение помещений пищеблока школьной столовой**

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

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

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

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

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

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией. Кроме того,

тепловое оборудование, моечные ванны, являющиеся источником повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

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

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

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

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

Производственные, вспомогательные помещения, зал обслуживания обеспечиваются водяным отоплением.

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

Внутренняя отделка, а также освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать санитарно-строительным нормативам и требованиям охраны труда.

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

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

В организациях общественного (школьного) питания проводится косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования), по мере необходимости, и его покраска.

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

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

### **6.3.1. Организация работы складского хозяйства школьной столовой**

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

#### **Содержание складских помещений пищеблока**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Рекомендуется и маркировка стеллажей, полок под определенный вид продукции.

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

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

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

### **Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в складских помещениях**

#### **Загрузочная:**

- весы напольные с пределом взвешивания до 150 кг.

#### **Кладовая сухих продуктов:**

- стеллажи;
- подтоварники.

#### **Кладовая для овощей, фруктов (неохлаждаемая):**

- стеллаж (сетчатый для овощей);
- подтоварники.

#### **Группа охлаждаемых камер (холодильных шкафов):**

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

#### **Инвентарная кладовая (для хранения инвентаря, запаса посуды):**

- шкаф;
- стеллажи;
- подтоварники.

#### **Кладовая суточного запаса:**

- стеллажи;
- подтоварники;
- весы настольные;

- инвентарь.

### **6.3.2. Организация работы производства школьной столовой**

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

#### **Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в производственных помещениях.**

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

Оборудование цеха первичной обработки овощей:

- производственные столы (не менее двух);
- ванны производственные (не менее двух);
- картофелеочистительная машина;
- овощерезательная машина;
- стеллаж;
- разделочные доски, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- полка для досок;
- раковина для мытья рук.

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

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

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

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

В мясо-рыбном цехе допускается выделение рабочей зоны для обработки яиц. Оборудование мясо-рыбного цеха:



- производственные столы для разделки мяса, птицы, рыбы (не менее трех);
- ванны производственные (не менее двух);
- холодильный шкаф среднетемпературный (0/+5°C);
- мясорубка электрическая или универсальная кухонная машина;
- весы настольные отдельно для мяса и рыбы (не менее двух);
- разделочные доски в стойке, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь (гастроемкости для замешивания фаршей и др.);
- колода для разуба мяса (при необходимости);
- раковина для мытья рук – при организации рабочей зоны для обработки яйца;
- стол производственный.

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

Оборудование доготовочного цеха:

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

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

Оборудование холодного цеха:

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

**Горячий цех.**

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и 21 полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, горячих блюд из мяса, птицы, рыбы, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Оборудование горячего цеха:

- производственные столы (не менее 2-х, для сырой и готовой продукции)
- пароконвекционный шкаф (пароконвектомат);
- плиты электрические;
- сковорода опрокидывающаяся;
- котел электрический;
- электрический кипятильник;
- универсальная кухонная машина для продуктов, прошедших тепловую обработку;
- протирочная (протирорезательная машина);
- стеллажи;
- весы настольные (не менее двух);
- разделочные доски, ножи на магнитном держателе;
- необходимый инвентарь;
- раковина для мытья рук.

**Цех мучных изделий** предназначен для выпуска мучных кулинарных изделий (пирожки печеные с фаршами и без, ватрушки, кулебяки и др.) и булочных изделий (при отсутствии зоны в горячем цехе).

Допускается выделение технологического участка в горячем цехе. Оборудование цеха мучных изделий:

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

**Помещение для хранения и нарезки хлеба** (допускается выделение рабочей зоны в горячем цехе).

Оборудование в помещении для хранения и нарезки хлеба:

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

- раковина для мытья рук.

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

Оборудование в помещении для обработки яиц:

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

### **Рекомендуемый минимальный перечень оборудования и организация работы моечного отделения посуды.**

Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

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

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

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

В моечных отделениях столовой и кухонной посуды необходимо предусматривать дополнительно электроводонагреватели. Резервные источники горячего водоснабжения должны быть с подводкой ко всем раковинам и моечным ваннам пищеблока.

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

Оборудование моечного отделения столовой посуды:

- производственный стол;
- ванна для мытья столовой посуды с маркировкой и маркировкой литража (три) (третья ванна для ополаскивания должна быть с гибким шлангом с душевой насадкой);

- ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов (две);
- посудомоечная машина;
- решетки (полки) для просушивания посуды;
- стеллажи (шкафы) для хранения чистой столовой посуды;
- электронагреватель для резервного горячего водоснабжения;
- передвижные тележки для сбора грязной посуды (при наличии);
- раковина для мытья рук.

При использовании термоконтейнеров (для обслуживания в обеденном зале), необходимо выделить зону для мойки и обработки термоконтейнеров и оборудовать ее сливным трапом и гибким шлангом.

Помещение моечной кухонной посуды может быть объединено с моечной столовой посуды и находиться в одном помещении. В случае совмещения помещений процесс выстраивается в две отдельные линии.

#### Оборудование моечного отделения кухонной посуды:

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

**Помещение для хранения и мытья тары** предназначено для хранения и мытья тары. Оборудование помещения для хранения и мытья тары:

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

### **6.3.3. Рекомендуемый минимальный перечень оборудования в подсобных помещениях.**

#### **Камера для хранения пищевых отходов (при наличии):**

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

#### Оборудование камеры:

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

#### **Помещение для хранения уборочного инвентаря:**

#### Оборудование помещения для хранения уборочного инвентаря:

- шкаф;
- стеллаж;

– место для хранения и приготовления растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Необходимо предусмотреть сигнальную маркировку уборочного инвентаря санитарных узлов.

#### **6.4. Организация линии раздачи в школьной столовой**

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

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

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

##### **Содержание раздаточной зоны.**

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

Перед началом работы проводится проверка состояния линии раздачи:

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

##### **Комплектация линии раздачи.**

Комплект линии раздачи включает следующие стационарные модули:

- стойка (элемент) для столовых приборов, подносов и хлебных изделий;
- прилавок холодильный стационарный для закусок, холодных блюд, холодных напитков;
- мармит стационарный для первых и сладких блюд;
- мармит стационарный для основных горячих блюд, гарниров и соусов;
- прилавок (нейтральный стол) для горячих напитков;
- модуль (нейтральный стол) для продажи мучных кулинарных, булочных изделий и зоны для расчета за питание.

## **Модуль для подносов, столовых приборов, хлеба**

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

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

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

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

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

При отсутствии в модуле отсека для хлеба возможно наличие нейтрального стола (прилавка) для хлебобулочных изделий с корзинами для разного вида хлеба. Модуль для закусок, холодных блюд и холодных напитков

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

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

Температура холодных напитков не должна превышать  $+20^{\circ}\text{C}$ , температура прилавка  $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ .

Рекомендуемый порядок заполнения охлаждаемого прилавка:

- верхняя полка формируется бутербродами, салатами (салаты каждого вида порционируют в салатники одной коллекции, расставляют по наименованиям) и другими холодными закусками и блюдами;
- нижняя полка формируется холодными напитками. Возле каждого образца продукции на холодильном прилавке располагают единообразные стандартные ценники.

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

### Модуль для первых и сладких блюд.

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

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

Температура подачи супов, соусов, напитков – не ниже +75°C, задается при помощи регулятора температуры.

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

#### Модуль для горячих блюд, гарниров, горячих соусов.

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

Температура подачи вторых блюд – не ниже +65°C, задается при помощи регулятора температуры.

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

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

#### Модуль для горячих напитков

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

Необходимо осуществлять контроль ассортимента и своевременно разливать напитки.

#### Нейтральный модуль

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

В нейтральном модуле выделяется зона для расчета за питание.

#### Оснащение линии раздачи столовой посудой.

При подаче блюд (изделий) используется:

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

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

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

#### Оснащение линии раздачи мерным инвентарем.

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

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

- для порционирования основных горячих блюд (вторых) используют ложки порционные вместимостью 75, 100, 120 гр.;
- для отпуска вязких и рассыпчатых каш, картофельного пюре, макарон используют ложки порционные 150, 200, 250 гр.;
- для отпуска соусов используют ложки вместимостью 50, 75, 100 гр. и мелкие ложки для соуса 5, 10, 20 гр.;
- для отпуска сладких блюд, напитков используют разливательные ложки вместимостью 0,2 литра;
- инвентарь разный: лопатки, вилки со сбрасывателем, щипцы для штучных горячих блюд, лопатки и щипцы для отпуска мучных кулинарных и булочных изделий, ложки порционные для сахара и др.

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

### **6.5. Организация буфета в школьной столовой**

Буфет располагают на площади зала обслуживания школьной столовой.

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

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

- Оборудование буфета:
  - буфетная стойка (или нейтральные модули);
  - витринные стойки;
  - витрина охлаждаемая настольная;
  - холодильный шкаф для напитков;
  - подшкафники для посуды и инвентаря;
  - стеллаж;
  - микроволновая печь;
  - электрокипятильник;
  - раковина для мытья рук.
- Инвентарь:
  - корзины или лотки;
  - столовая и чайная посуда;
  - столовые вилки, чайные ложки;
  - кассеты для хранения столовых вилок и чайных ложек;
  - щипцы, лопатки.

### **6.6. Зал обслуживания в школьной столовой**

Зал обслуживания представляет собой отдельное помещение прямоугольной формы с высокими потолками и достаточным уровнем естественного освещения. В



зале обслуживания располагается зал приема пищи, буфет и зона для сбора грязной посуды.

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

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

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

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

Окна декорируются жалюзи или гардинами. С наружной стороны окна должны быть оборудованы москитными сетками, не менее 50% от общего объема.

### **Мебель в зале обслуживания.**

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

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

По внешнему виду, форме, расстановке мебель должна гармонировать с архитектурным оформлением зала. Вся мебель должна содержаться в исправном состоянии, без дефектов, чистой, включая ножки столов и стульев. Поверхность столов - чистая, сухая, без разводов и запахов. По окончании каждой перемены производится уборка зала и столов, которые протираются влажной чистой салфеткой.

По окончании рабочего дня столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, разрешенных к применению в установленном порядке, используя специально выделенную и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

## **6.7. Организация столовой-заготовочной**

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

### **Рекомендуемый минимальный перечень оборудования помещений для упаковки, маркировки, хранения и отпуска продукции**

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

### **6.8. Требования к маркировке оборудования, кухонной посуды и инвентаря**

Оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны иметь маркировку для использования по назначению. Маркировка оформляется на белой термонаклейке черным цветом или с помощью трафарета и краски синего цвета. Маркировка должна быть четкой, легко читаемой, произвольные сокращения, использование краски красного цвета и нанесение от руки не допускаются.

- ✓ Наносится следующая маркировка:
- ✓ тепловое оборудование (котлы пищеварочные) — «I БЛЮДО», «III БЛЮДО», «КИПЯТОК»;
- ✓ технологическое оборудование (мясорубки, овощерезательные машины) — «ГП», «СП»;
- ✓ холодильное оборудование: внешняя маркировка — «ГАСТРОНОМИЯ», «МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ», «МЯСО, РЫБА», «КУРЫ», «ФРУКТЫ, ОВОЩИ», «ЯЙЦО», «ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ», внутренняя маркировка оформляется в соответствии с наименованием продукции по каждому холодильному оборудованию производственных цехов;
- ✓ производственные столы — «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» —

- вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «З» — зелень, «Х» — хлеб, «ГП» — готовая продукция, «СП» — сырая продукция;
- ✓ кухонная посуда — «П БЛЮДО», «СО» — сырые овощи, «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «ВО» — вареные овощи, «СР» — сырая рыба, «КРУПЫ», «САХАР», «МАСЛО», «СМЕТАНА», «ФРУКТЫ», «ЯЙЦО ОБРАБОТАННОЕ», «ЯЙЦО НЕОБРАБОТАННОЕ», «ГАРНИРЫ», «Х»-хлеб, «ЗЕЛЕНЬ», «ГП»- готовая продукция;
  - ✓ инвентарь разделочный (доски и ножи) — «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «З» — зелень, «Х» — хлеб, «ГП» — готовая продукция, «СП» — сырая продукция, «ВК» — вареные куры, «СЕЛЬДЬ»;
  - ✓ инвентарь для порционирования готовых блюд (половники для первых, третьих блюд, сервировочные ложки, соусники, лопатки, щипцы) — «ГП» — готовая продукция. Половники для первых, третьих блюд, сервировочные ложки, соусники должны иметь промышленную маркировку объёма. Для сырой птицы маркировка «СП» не допускается.

## 6.9. Столовая посуда и приборы

В образовательных организациях используется столовая посуда из фарфора, фаянса, стекла единого образца белого цвета.

В чрезвычайных ситуациях допускается использование одноразовой пластиковой посуды и приборов, изготовленных из прочного пластика, предназначенных для горячих блюд и напитков, со свидетельством о государственной регистрации.

Запрещено использование столовых приборов из алюминия.

### \* Примечание по разделу 6

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

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

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

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

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

– загрузочную и помещение для хранения тары;

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

## **5. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ- СЕРВИС В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

### **Подготовка к организованному питанию:**

- горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.), холодные напитки (компот, кисель и др.) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, розлив для организованного питания, нарезку и выкладку хлеба персонал производит за 15 мин. до начала приема пищи;
- холодные закуски, суп, основные горячие блюда (вторые) должны быть готовы за 20-30 мин. до начала перемены, порционирование для организованного питания персонал производит за 10 мин. до начала приема пищи. При наличии термоконтейнеров распорционированные блюда помещаются в них, термоконтейнеры выкатываются в зал.

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

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

### **Организованное питание.**

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

Сервировку столов столовой посудой и приборами осуществляют официанты (при наличии их в штатном расписании столовой) либо другой персонал, закрепленный за сервировкой должностными инструкциями. Также для накрытия столов допускается привлекать дежурных- обучающихся старше 14 лет (под руководством дежурного преподавателя).

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

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

Температура подачи блюд: супы, соусы, горячие напитки – не менее +75°C, основные горячие блюда, гарниры – не менее +65°C.

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

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

### **Подготовка линии раздачи к обслуживанию.**

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

### **Подача блюд (изделий) на линии раздачи.**

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

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

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

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

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

Мучные кулинарные и булочные изделия подают щипцами на пирожковые тарелки.

### **Рекомендуемая выкладка продукции в буфете.**

Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания в буфетах разрабатывается на основании **6 СанПиН 2.3./2.4.3590-20**.

#### Содержание буфета.

- витрины должны быть заполнены в течение всего рабочего дня, свободных пространств на полках быть не должно;
- вся продукция промышленного производства должна пройти предпродажную подготовку и быть чистой;

- недопустимо наличие в продаже продукции промышленного производства с отклеенными этикетками, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке;
- весь товар выставляется лицевой стороной к посетителю;
- недопустимо наличие на витринах пустой и использованной посуды, грязного инвентаря;
- вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, должны быть стандартными, одного вида;
- перед каждым видом продукции устанавливают единообразные стандартные ценники.

#### Оформление витринной стойки для мучных кулинарных и булочных изделий.

1. верхняя полка – мучные кулинарные изделия с открытыми фруктовыми фаршами, с закрытыми фруктовыми фаршами;
  2. средняя полка - ватрушки, сосиски в тесте и др.;
  3. нижняя полка – мучные кулинарные изделия с закрытыми овощными и мясными фаршами, булочные изделия.
- Мучные кулинарные и булочные изделия выкладывают в корзинах (лотках), каждый из которых формируют одним видом продукции.

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

1. верхняя полка – вода питьевая бутилированная, негазированная, соки, напитки, нектары – в пластиковых бутылках;
2. средняя (верхняя) полка – соки, напитки в тетрапаках; средняя (нижняя) полка – кондитерские изделия сахарные промышленного производства в индивидуальной упаковке (зефир, батончики и т.д.);
3. нижняя полка – мучные кондитерские изделия промышленного производства (печенье, вафли, мини-кексы и др.).

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

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

1. верхняя полка – бутерброды (с колбасой, с сыром, горячие бутерброды и т.д.) выкладывают на тарелки одного вида;
2. средняя полка – салаты (выкладывают в стандартные салатники и чередуют по наименованиям);
3. нижняя полка - сладкие блюда и напитки собственного производства.

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

1. верхняя полка – молочные, кисломолочные напитки в тетрапаках;
2. средняя полка, нижняя – соки в тетрапаках;
3. нижняя полка – напитки, соки, воды в пластиковых бутылках.

## Фрукты

Фрукты располагают во фруктоницах, корзинах, лотках.

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

Реализацию фруктов необходимо осуществлять с учетом индивидуальной переносимости.

Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течение 2-х часов с момента приготовления (только в условиях реализации продукции буфета при столовой).

## **Порядок оформления ценников, прейскуранта на продукцию, реализуемую в буфете.**

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

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

На ценнике указывать:

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

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

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

Прейскурант подписывает заведующий столовой.

## **Информационный стенд, вывеска.**

В каждой школьной столовой должен располагаться информационный стенд. Данный стенд должен быть расположен на видном и доступном месте в зале обслуживания.

На информационном стенде должна быть представлена следующая информация:

- копия примерного циклического меню, утверждённого руководителем общеобразовательной организации;

- контактная информация (телефоны) организации, предоставляющей услугу питания;
- горячая линия министерства образования Кемеровской области –Кузбасса по вопросам организации питания;
- Материалы (листовки, брошюры, плакаты) пропагандирующие здоровое питание.

Перед входом в зал обслуживания оформляется вывеска, на которой исполнитель услуги указывает наименование организации, место ее нахождения (адрес), ФИО заведующей столовой, режим работы (график приема пищи).

## 6. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

### 6.1. Расчет персонала столовой

Штатное расписание столовой  
Таблица 1

Должность	Количество питающихся			
	до 200	от 200 до 400	от 400 до 700	более 700
Заведующий производством	1	1	1	1
Повар	1	1	2	3
Пекарь***				
Буфетчик**		1	1	1
Линейный персонал*	1	2	3-4	5
ИТОГО	3	4-5	7-8	не менее 10

\*Линейный персонал в зависимости от индивидуальных особенностей технологических процессов.

\*\* Буфетчик – при наличии буфета и линии раздачи ( по количеству выделенных буфетов)

\*\*\* Пекарь – при производстве собственной выпекаемой продукции

Важно! Под индивидуальными особенностями технологических процессов следует понимать наличие нескольких вариантов питания на выбор, предполагающее одновременное приготовление нескольких видов блюд-комплектов; наличие школьных кафе; индивидуальные меню для детей, страдающих хроническими заболеваниями и пр. При данных условиях допускается введение дополнительных штатных единиц, определяемых потребностью производственного процесса.

Штатное расписание столовой формируется, исходя из следующих факторов:



- тип пищеблока;
- количество питающихся обучающихся;
- ассортиментный перечень пищевой продукции и трудоёмкость приготавливаемых блюд;
- количество линий раздачи;
- наличие буфета;
- режим работы столовой;
- применение продукции высокой степени готовности.

## **6.2. Санитарные требования к соблюдению правил личной гигиены персонала**

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

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведений о проведении профилактических прививок против инфекционных заболеваний в соответствии с национальным календарем прививок и профилактических прививок по эпидемическим показателям.

Руководитель организации обязан обеспечить условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения работниками.

Лица, не прошедшие медосмотр и гигиеническое обучение в установленном порядке, к работе не допускаются.

Персонал школьной столовой должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой.

### **Комплект повара включает в себя:**

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

### **Санитарная одежда должна:**

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

### **Требования к внешнему виду работника школьной столовой:**

- санитарная одежда чистая, тщательно отглажена;
- волосы аккуратно убраны под колпак или косынку;
- ногти коротко острижены, без лака;
- ювелирные украшения и другие бьющиеся предметы (часы и др.) отсутствуют;
- карманы санитарной одежды не содержат посторонних предметов, не топорщатся и не портят внешний вид;
- допускается ношение бейджа с именем и должностью, его расположение — левая сторона куртки, рядом с карманом.
- Работник школьной столовой обязан:
  - оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для персонала;
  - работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект;
  - тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
  - при посещении туалета снимать санитарную одежду;
  - не выходить на улицу в санитарной одежде;
  - не застегивать одежду булавками;
  - не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
  - после обработки яиц, перед их разбивкой надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

### **6.3. Квалификационные требования к персоналу школьной столовой**

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

При установлении требований к персоналу учитывают следующие критерии оценки:

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

Персонал школьной столовой должен проходить инструктаж с целью ознакомления с правилами внутреннего распорядка, организацией работы столовой и правилами оказания услуг общественного питания. Функциональные обязанности, права и квалификационные требования к персоналу должны быть

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

Руководство организации должно систематически организовывать мероприятия по совершенствованию знаний, повышению квалификации и профессионального мастерства персонала на основе его теоретической подготовки и практических навыков. Персонал школьной столовой должен обеспечивать безопасность жизни и здоровья потребителей (обучающихся и педагогов).

К персоналу школьной столовой предъявляют следующие общие требования:

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

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

### **Требования к персоналу при обслуживании в школьной столовой.**

**Заведующий производством перед приемом пищи обучающимися проверяет:**

- чистоту обеденного зала, в том числе столов и стульев;
- сервировку обеденных столов;
- наличие утвержденного и согласованного с образовательной организацией меню текущего дня на линии раздачи;
- укомплектованность линий раздачи готовой продукцией, весами настольными для порционирования, чистой столовой посудой, приборами, подносами, салфетками, одноразовыми перчатками;
- наличие промаркированного инвентаря для порционирования блюд на линии раздачи;
- нахождение у линии раздачи персонала столовой (повара) в чистой, опрятной форменной санитарной одежде в головных уборах и одноразовых перчатках;
- готовность буфета (наличие ассортимента пищевой продукции, ее выкладка, соответствие ценников, укомплектованность посудой);
- исправность кассового оборудования;

- соответствие цен прејскурантом блюд (меню) с данными программы;
- В случае обнаружения неисправности кассового оборудования сообщает на базовое предприятие организатора питания.

### **Заведующий производством во время приема пищи контролирует:**

- соблюдение графика приёма пищи, соответствие количества питающихся поданным заявкам;
- поведение персонала столовой (повара) у линии раздачи, культуру их общения с питающимися, состояние форменной санитарной одежды и наличие одноразовых перчаток;
- порционирование готовой продукции (соответствие температуры, массы или количества выдаваемых блюд);
- пополняемость охлаждаемой витрины (салатами, холодными закусками, бутербродами);
- комплектование линии раздачи напитками, хлебобулочными изделиями, первыми, вторыми блюдами, чистой столовой посудой, приборами, подносами и салфетками (в том числе на обеденных столах);
- работу буфетной станции и соответствие ассортимента кондитерской и кулинарной продукции, напитков прејскуранту и их выкладку;
- сбор использованной посуды и ее обработку;
- поддержание чистоты обеденного зала и своевременную обработку столов, при необходимости и пола, после каждого приема пищи;

После завершения приёмов пищи текущего дня заведующая производством совместно с ответственным за питание лицом образовательной организации производит сверку заявок, поданных на питание и фактическое приготовление и выдачу блюд в соответствии с количеством.

### **Сотрудники на линии раздачи и за кассовым прилавком обязаны:**

- первыми поприветствовать питающихся, используя приветствие «Доброе утро», «Добрый день»; — быть в чистой форменной специальной одежде, улыбкавыми, дружелюбными и внимательными к просьбам питающихся, особенно к раздраженным или торопящимся;
- говорить четко и понятно;
- устанавливать и поддерживать визуальный контакт с питающимся;
- знать меню текущего дня, состав, выход, технологические особенности приготовления блюд и их сочетаемость;
- помогать с выбором, отвечать на вопросы;
- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- выслушивать пожелания и рекомендации питающихся и обязательно доводить их до заведующего производством;
- соблюдать правила поведения по отношению к питающимся и сотрудникам столовой;
- соблюдать температуру выдачи готовых блюд;

- работать только в одноразовых перчатках, осуществлять их замену при нарушении целостности, перед формированием линии раздачи к каждому приему пищи;
- соблюдать правильность порционирования и оформления блюд завтрака или обеда;
- пополнять охлаждаемую витрину (салатами, холодными закусками, бутербродами);
- комплектовать линию раздачи напитками, хлебобулочными изделиями, первыми, вторыми блюдами;
- следить за соблюдением равномерности распределения ингредиентов в первом блюде;
- порционировать в тарелку вначале гарнир, рядом выкладывать второе блюдо и поливать соусом;
- хранить незадействованные гостроемкости с продукцией во время раздачи строго в тепловом шкафу.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ГОРЯЧИМ ПИТАНИЕМ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Организация питания обучающихся в образовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов и включает комплекс мероприятий:

- создание благоприятных условий для организации рационального и безопасного питания обучающихся, в том числе с привлечением средств родителей (законных представителей);
- укрепление и модернизация материальной базы помещений столовых образовательных организаций;
- формы организации питания (самостоятельная организация питания или с привлечением специализированных организаций);
- формирование навыков и культуры здорового питания обучающихся и привитие этикета во время приема пищи;
- разработка и выполнение программы производственного контроля с учетом принципов ХАССП;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию столовых, поставляемой пищевой продукции, ее транспортировке, хранению, приготовлению и выдаче готовых блюд;
- ежедневный контроль за качеством, выходом приготовляемых блюд и культурой обслуживания питающихся;
- взаимодействие образовательных организаций с органами местного самоуправления и полномочными представителями обучающихся.

### **7.1. Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием с привлечением специализированной организации.**

На руководителя образовательной организации возлагается ответственность за организацию контроля выполнения организатором питания договорных обязательств по организации горячего питания обучающимися, ежедневным контролем за качеством поступающей пищевой продукции и выходом готовых блюд, по участию в бракеражной комиссии, проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, взаимодействие с органами местного самоуправления и полномочными представителями обучающихся. Для непосредственного контроля за организацией питания обучающихся руководитель назначает ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

**Ответственный представитель образовательной организации по контролю за питанием обучающихся (ответственный за питание) обязан:**

- сформировать и своевременно направить организатору питания заявку на приготовление и выдачу рационов питания;
- сверить ежедневное меню с Примерным меню, согласовать его с руководителем образовательной организации и разместить в установленном месте;
- участвовать в составе бракеражной комиссии;
- контролировать фактическое количество питающихся на приеме пищи (завтрак, обед) по классам, сверяя их с поданной заявкой от классных руководителей;
- осуществлять постоянный мониторинг удовлетворенности качеством питания, вносить предложения по улучшению организации питания;
- производить по завершении месяца сверку таблиц питающихся за отчетный месяц, проверку документов;
- взаимодействовать с родителями.

**Классные руководители образовательной организации обязаны:**

- делать предварительную заявку на питание о количестве питающихся и при необходимости – о вариантах питания;
- представлять ежедневно до 8:00 заведующему столовой информацию с корректировкой о количестве питающихся на текущий учебный день;
- присутствовать в столовой во время приёма пищи класса, осуществляют контроль за поведением учащихся в столовой, за уборкой столов после приёма пищи, по необходимости – в корректной форме решают вопросы организации питания с работниками столовой;
- вести ежедневную сверку учета полученных обучающимися завтраков и обедов;
- представлять в последний день месяца ответственному за организацию питания в образовательной организации таблицу учёта фактически полученных обучающимися завтраков и обедов;
- осуществлять мониторинг организации питания детей класса и представляют его результаты и другую запрашиваемую информацию ответственному представителю по контролю за питанием обучающихся;

- предусматривать в планах образовательной и воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, формируют культуру питания;
- выносить на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания учащихся, формируют культуру питания;
- выносить на обсуждение на заседаниях педагогического совета, совещаниях с директором предложения по улучшению питания.

#### **Обязанности медицинского работника по организации горячего питания:**

- участвовать в составе бракеражной комиссии;
- участвовать при составлении рациона индивидуального (диетического) питания;
- готовить материалы и проводить беседы с обучающимися, родителями по вопросам здорового питания.

#### **9.2. Обязанности образовательной организации по обеспечению горячим питанием обучающихся (собственными силами)**

При самостоятельной организации питания обучающихся ответственность возлагается на руководителя образовательной организации за осуществление всего комплекса мероприятий, отраженных в настоящем стандарте.

Кроме того, в соответствии с требованиями нормативно-правовых документов в целях обеспечения безопасности горячего питания потребуется выполнение ряда мероприятий, не отраженных в настоящем стандарте и возложенных на базовые предприятия организаторов питания:

- разработка примерного меню, отвечающего требованиям рационального, сбалансированного и здорового питания обучающихся;
- разработка технологических карт на блюда примерного меню и использовании технологий щадящего и диетического питания обучающихся;
- постоянный мониторинг и выбор поставщиков (изготовителей) пищевой продукции: при наличии у них складов, возможности по хранению пищевой продукции, соответствия вида деятельности, наличия программы производственного контроля с учетом принципов ХАССП, результатов лабораторных исследований в аккредитованных лабораториях и возможности их периодического представления, наличия специализированного транспорта;
- анализ цен на рынке изготовителей (поставщиков) и их выбор не в ущерб качеству и безопасности пищевой продукции;
- проверка подлинности документов, подтверждающих безопасность пищевой продукции (деклараций о соответствии, свидетельств о государственной регистрации), соответствия маркировки, идентификации и прослеживаемости продукции при каждой поставке;
- проверка электронных ветеринарных сопроводительных документов (далее — ЭВСД) в системе ФГИС «Меркурий» на соответствие сроков годности, прослеживаемости, по видам проведенных лабораторных исследований

поступившей продукции животного происхождения, своевременное гашение ЭВСД и списание продукции на производство в столовой образовательной организации;

– разработка программы производственного контроля с учетом принципов ХАССП и ее выполнение, в том числе периодическое проведение лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов по показателям безопасности, установленным Техническими регламентами, и качества, регламентированного стандартами (ГОСТ, ОСТ, СТО, ТУ).

## **8. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**

### **10.1. Общие требования**

Организация Родительского контроля организации и качества питания обучающихся Кемеровской области – Кузбасса обязательна для каждого образовательного учреждения.

Цель создания комиссии по Родительскому контролю – совершенствование системы организации школьного питания через участие родителей в решении вопросов организации питания и внесении изменений в систему, решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания, контроль за качеством организации питания.

В состав комиссии входят представители администрации, члены управляющего совета школы, педагогические работники, родительская общественность. Обязательным требованием является участие в работе комиссии ответственного за организацию питания обучающихся, назначенного приказом директора.

Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

Задача комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Оценить:

- соответствие поступающего в столовую сырья и продуктов питания, используемых для приготовления школьных блюд;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся;
- участие в разработке школьного меню и формировании ассортимента блюд.



Комиссия формируется в каждом общеобразовательном учреждении на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

Комиссия выбирает председателя, секретаря, составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию организации питания в образовательной организации.

Обследование организации питания оформляется чек-листом, который является приложением к положению о родительском контроле. Чек-листы после проведения контроля передаются председателю и рассматриваются на итоговой комиссии. В случае выявления обстоятельств, требующих срочного принятия мер, копия чек-листа направляется директору общеобразовательной организации.

## **1.2. Порядок проведения родительского контроля**

Родители из числа представителей группы «Родительский контроль» посещают столовую согласно графику, установленному для комиссии без уведомления работников столовой. Информация о членах родительского контроля передается на пункт пропускного контроля образовательной организации.

Частота посещения столовой родительским контролем определяется образовательной организацией в зависимости от потребности в осуществлении контроля организации школьного питания. В течение учебного года график может изменяться. При возникновении обращений от родителей по качеству организации школьного питания комиссия по «Родительскому контролю» может выйти на проверку внепланово.

В ходе родительского контроля родители имеют право:

1. дегустировать блюдо в пределах дегустационной порции;
2. за счет собственных средств приобретать любое блюдо из представленного ассортимента;
3. задавать вопросы и получать ответы от ответственного по питанию, представителя администрации, работников школьных столовых;
4. сверять соответствие фактического меню примерному меню, размещенному на сайте школы;
5. участвовать в контрольном взвешивании блюд;
6. сверять соответствие блюд весу, указанному в меню;
7. сверять соответствие температуры блюд нормам СанПиН;
8. выяснять вкусовые предпочтения детей, причины неприятия конкретных блюд;
9. проводить опрос среди родителей об удовлетворенности организации школьным питанием;
10. оценивать количество и содержимое пищевых отходов;

11. давать оценку внешнему оформлению столовой, соблюдению санитарных условий, внешнему виду работников столовой;
12. участвовать в просветительской работе по пропаганде школьного питания;
13. доводить информацию об организации школьного питания и результатах проведенных проверок до представителей родительских комитетов образовательного учреждения.

#### Родителям запрещено:

1. проходить в зону приготовления блюд, не являясь членом бракеражной комиссии;
2. отвлекать обучающихся от приема пищи;
3. препятствовать деятельности работников столовой по необоснованным причинам.

## **9. ТРЕБОВАНИЯ К ЦИФРОВИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Внедрение цифровых технологий в сфере организации школьного питания является обязательным для образовательных организаций Кемеровской области-Кузбасса.

Цифровизация школьного питания осуществляется на базе автоматизированной информационной системы «Электронная школа 2.0».

Для цифровизации школьного питания предусмотрен цифровой модуль «Организованное питание», который позволяет объединить деятельность всех участников процесса организации школьного питания в едином информационном пространстве, повысить прозрачность всех этапов организации школьного питания, в том числе операций по поступлению и расходованию средств на питание, организовать общественный (родительский) контроль за школьным питанием обучающихся.

К региональному стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных образовательных организаций Кемеровской области – Кузбасса

**Примерная  
Программа  
производственного контроля  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
на 20\_\_-20\_\_ учебный год**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ (в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей», Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". СанПиН 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП1.1.2193-07»(вместе с СП1.1.2193-07.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила.(Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 №9357), иными актами согласно Приложению 1. «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в \_\_\_\_\_ (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - HazardAnalysisandCriticalControlPoints (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает

исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

**Принцип 1. Проведение анализа рисков** (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)**

в производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ**

в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

**Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ**, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

**Принцип 5. Разработка корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6. Разработка процедур проверки ХАССП**, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7. Документирование и записи ХАССП** всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001.

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)** – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Группа ХАССП** – группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**Опасность** – потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор** – вид опасности с конкретными признаками.

**Риск** – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Допустимый риск** – риск, приемлемый для потребителя.

**Недопустимый риск** – риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Безопасность** – отсутствие недопустимого риска.

**Анализ риска** – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**Предупреждающее действие** – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**Управление риском** – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**Критическая контрольная точка** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

**Применение по назначению** – использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**Применение не по назначению** – использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**Предельное значение** – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Мониторинг** – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получение необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**Система мониторинга** – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Проверка (аудит)** – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Внутренняя проверка** – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

Организация работ по применению программы.

Проведение анализа рисков.

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Определение критических пределов для каждой ККТ.

Разработка системы мониторинга ККТ.

Разработка корректирующих действий.

Внедрение принципов ХАССП.

Разработка процедур проверки системы ХАССП.

Документация программы ХАССП.

Приложения.

## Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Руководитель Учреждения.

Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой,

соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП.

Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности. Контроль за исполнением программы сохраняется за Руководителем Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники пищеблока Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

## 1. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и в соответствии с ними проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья и заканчивая конечным потреблением, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

*Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;
- воздух;
- вода;
- земля;
- растения.

*Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди;
- растения;
- помещения;
- оборудование;
- упаковка;
- вредители.

*Физические опасности.*

Физические опасности - наиболее общий тип опасностей, которые могут проявляться в пищевой продукции, характеризующихся присутствием инородного материала.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

хранение сырья;

производство пищевой продукции, в том числе –

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

реализация готовой продукции;

персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении**

	<b>Стадия процесса</b>	<b>Опасность и ее источник</b>	<b>Контрольные мероприятия</b>	<b>Оценка риска</b>	<b>Контрольно-критическая точка</b>
	Формирование ассортиментного перечня	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенного сырья, (Приложение 7), недоброкачественного сырья. Финансовая: - завышенная ценовая политика; - ненужный объем поступающего сырья	- договоры с поставщиками; - пересмотр договоров; - управление поставками; - анализ и корректировка меню (рекомендованные продукты и блюда) - Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача- получить нужный объем доброкачественных товаров по оптимальной цене
	Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя. Химическое: - с/х пестициды. Физическое:	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 10) - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья

		-грызуны, жучки, примеси	(Требования к приему пищевых продуктов (Приложение 11))		
	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:  -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);  -рост патогенных м/о;  -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое:  -загрязнение дезинфектантом;  -моющим средством</p>	<p>-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании (Приложение 13, Приложение 14);  -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования;  -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;  -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 13, Приложение 26);  -соблюдение личной гигиены;  -выполнение мероприятий по предотвращению</p>	<p>Степень риска высокая.  Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>



	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая - -загрязнение патогенными м/о. Химическая: -загрязнение моющими средствами,	соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 (Приложение 21) -санитарное содержание пищеблока	При выполнении нормативов степень риска невысока	Контрольную точку (ККТ) можно не устанавливать
	Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 30); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; - органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска невысокая.	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
	Прием пищи обучающимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

### 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности**

	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
--	------------------------------	----------------------	--------------------	---------------	--------------

Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая).	-ТТН (УПД) на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты.	Зав. производством или повар	Товарно-транспортные накладные, УПД, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Содержание склада. - Исправность холодильного оборудования.	Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз)	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13).
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении.	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий.	-Исправность оборудования пищеблока. -Чистота оборудования и помещений пищеблока. -Наличие технологических карт. -Выполнение правил и требований технологического	Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз).	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Технологические карты
Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник, Зав.	Журнал бракеража готовой продукции

**4. Определение критических пределов для каждой ККТ. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

ККТ Технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная Документация
------------------------------	-------------------------	---------------------	---------------	--------------------------

	Приемка сырья	- Сопроводительная документация. - Целостность упаковки. -Срок годности.	Отсутствует  Нарушена  Истекший	Зав. производством или повар.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 18). (Приложения 7, 11)
	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность.  -Чистота оборудования и помещения.  -Содержание склада;  -Техническое состояние	Нарушение температурного режима.  Нарушение санитарной обработки.  Несоответствие Инвентаря.  Неисправность оборудования	Зав. производством или повар,  Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз).  Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз)  зам. директора по АХЧ (завхоз)	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26). Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13). Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 14).
	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока;  -Техническое состояние оборудования;  -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки.  Неисправность оборудования.  Несоответствие требованиям	Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз). Зам. директора по АХЧ (завхоз).  Зав. производством	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26), (Приложение 12)
	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не  Соответствует	Зав. производством или повар, медицинский работник	Технологические карты и меню (Приложение 31).

## 5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с

мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАСС.

### Система мониторинга

	<b>ККТ технологической операции</b>	<b>Мероприятие мониторинга</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Контрольный документ</b>
	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно-транспортные Накладные, УПД
	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 13) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений
	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 25). Личные медицинские книжки каждого работника. Журнал учета результатов медосмотра. Приложение 24
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада. Приложение 26

	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 16)
--	------------------------------	--	----------------------	--

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27).

## 6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 29).

### а. Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию, и меры по их устранению.

	<b>Аварийная ситуация</b>	<b>Меры по устранению</b>
	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.

	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

### 7. Внедрение принципов ХАССП. План внедрения принципов ХАССП в Учреждении

	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
	Политика ХАССП в МБОУ Коммунарская НОШ с. Коммуна	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Руководитель школы	Постоянно
	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Руководитель школы	Январь 2021
	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Зав. производством или повар, медицинский работник	Январь 2021
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Зав. производством или повар, медицинский работник	Ежедневно
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Зав. производством или повар, зам. директора по АХЧ (завхоз) Зав. производством или повар	Ежедневно Ежедневно

	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами Учреждения выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Руководитель школы, медицинский работник	Ежедневно
	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 30)	Члены группы ХАССП	
	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	
	Контроль организации общественного питания	- хранением продуктов	Зав. производством или повар, медицинский работник	Ежедневно
		-выполнением натуральных норм	Зав. производством или повар, медицинский работник	Ежемесячно
		- технологией приготовления блюд	Зав. производством или повар, медицинский работник	Ежемесячно
	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Руководитель школы, медицинский работник	Ежедневно

0	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Руководитель школы, медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Руководитель Оператора питания или руководитель школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Руководитель Оператора питания или руководитель школы	1 раз в 1 год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Руководитель школы Медицинский работник	По графику и договору дезинфекции и дератизации
		Лабораторный контроль	МБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по КО»	По договору

### **7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований**

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, Не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда, вторые блюда: гарнир и мясные продукты, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки персонала	10 смывов	1 раз в год

### **8 . Разработка процедур проверки системы ХАССП**

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.



2. Программа проверки должна включать в себя:
- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 27);
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Руководитель Учреждения.

## **9. Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

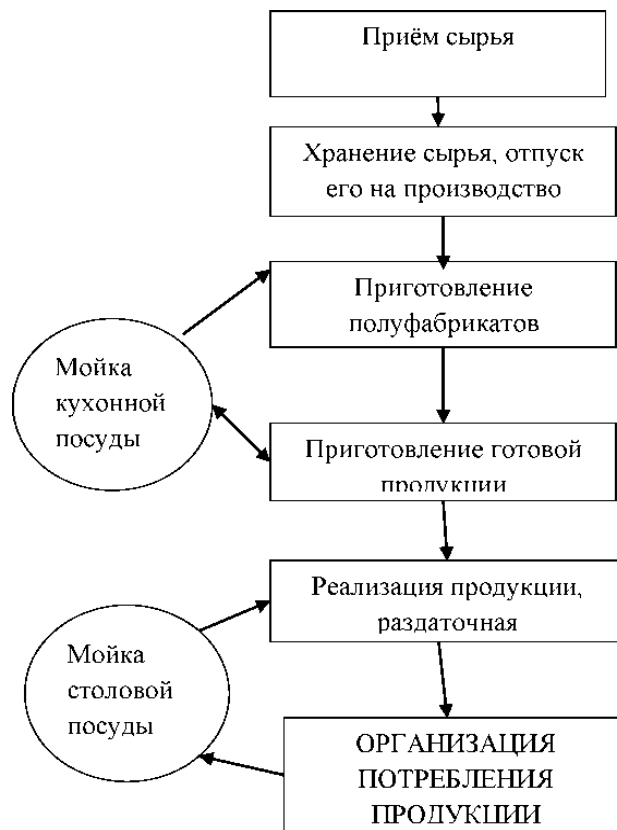
### ***9.1. Документация программы ХАССП должна включать***

- блок-схему производственного контроля (Приложение 1);
  - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);
  - приказ о создании и составе группы ХАССП;
  - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе пищеблока Учреждения);
  - информацию о производственных помещениях пищеблока и перечень оборудования в них;
  - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
  - рабочие листы ХАССП (Приложение 29);
  - процедуры мониторинга;
  - процедуры проведения корректирующих действий;
  - программу внутренней проверки системы ХАССП;
  - перечень регистрационно-учетной документации:
1. журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 16,17),
  2. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 18),
  3. журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 15),
  4. журнал учета лабораторного контроля (Приложение 22),
  5. гигиенический журнал (сотрудники) – Приложение 25,
  6. акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований,
  7. договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция),
  8. журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13),
  9. журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 14),
  10. журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 19),
  11. журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 26),
  12. журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27),
  13. журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 28).

## 10. Приложения

### Приложение 1

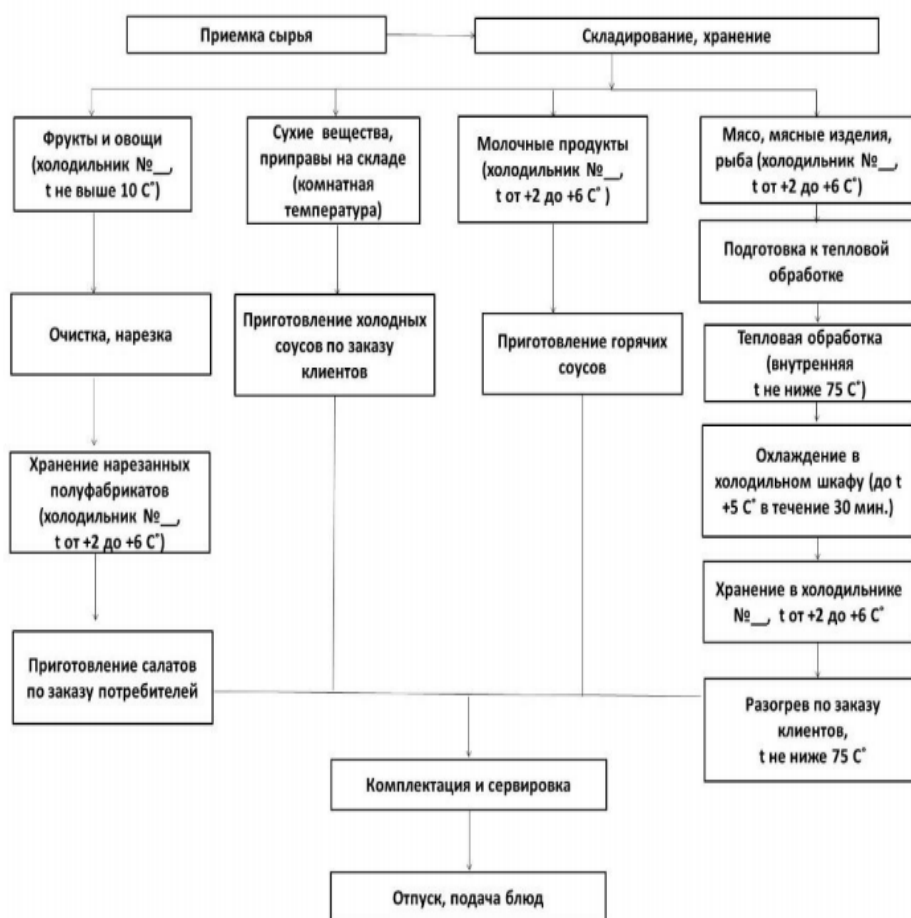
#### Блок- схема производственного контроля организации питания



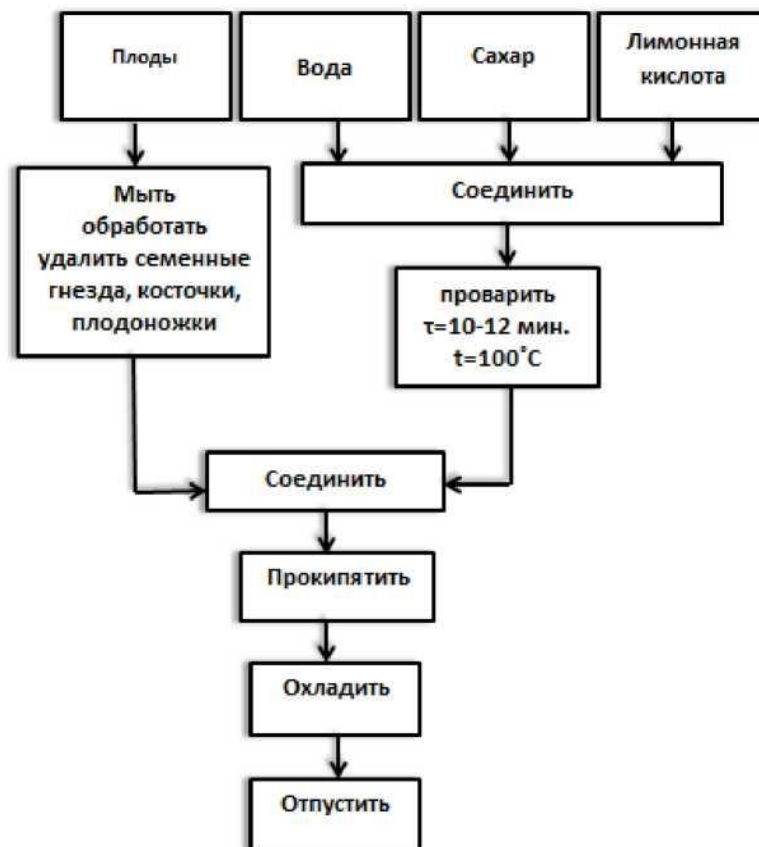
Блок-схема  
технологического процесса приготовления первых блюд



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема  
технологического процесса приготовления напитков**



**Основная цель** в области качества и безопасности продукции – предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)).

**Задачи Учреждения** в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла, постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
3. повышение эффективности пользования материально-технических и кадровых ресурсов,
4. совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
5. предоставление потребителю (обучающимся), родителям (законным представителям) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующих стандартов и нормативов.
- 6.

Основными **методами реализации** политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. постоянная работа с предприятием, оказывающем услуги по организации питания, с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции и качества приготовляемой пищевой продукции,
3. совершенствование материально-технической базы пищеблока Учреждения, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников пищеблока,
5. совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качеству продукции,
6. регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и участников образовательного процесса.

## Приложение 3

### **Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды (инструкция для медицинского работника, повара)**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

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

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, со столовыми дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

-мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

-ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

-просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть высушены и вымыты.

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

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

- столовую посуду – в шкафах или на решетках;

- столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

В конце рабочего дня должна производиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, а также максимальных температурных режимов.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой температуры не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений: неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов – выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся, сотрудников Учреждения и персонала пищеблока



Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

При отсутствии помещения хранения уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

## Приложение 4

### **Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом**

Медицинский персонал обязан:

- осуществлять повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;
- проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал;
- организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;
- организовывать контроль предоставления необходимых медицинских документов и реализацию индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, и детей с ОВЗ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания;
- незамедлительно информировать руководителя Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у

**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке не реже 1 раза в год; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал пищеблока проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие на работу в пищеблок Учреждения, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал сотрудников.

Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или подозреваемые в наличии инфекционных заболеваний.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые и многоразовые маски и одноразовые перчатки.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, маски и перчатки)

Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Работники пищеблока обязаны снимать в специально отведенном месте специальную одежду при посещении туалета или надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока должны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

**Требования к соблюдению санитарных правил  
(инструкция для руководителя школы)**

1. Руководитель Учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания

правил до работников Учреждения;

-выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения;

-необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

-прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

-наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

-своевременное прохождение работниками Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

-организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

2. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательного учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

## Приложение 7

### ПЕРЕЧЕНЬ

#### пищевой продукции, которая не допускается при организации **питания** детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошенная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самокваш".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные, более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные, менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки, менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

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

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10%)	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков) в случае использования	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Приложение 9**

## Таблица 1

Потребность в пищевых веществах и энергии, витаминах и минеральных веществах

**(суточная)**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся двух	
	с 7 до 11 лет	12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2720
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (рет.экв)	700	900
Витамин D (мг)	10	10
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1100	1200
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	18
Калий (мг)	1100	1200
Йод (мг)	0,1	0,12
Селен (мг)	0,03	0,05
Фтор (мг)	3,0	4,0

### Приложение 10

#### Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая
	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья, компонентов и пищевой продукции	Поступающее сырье. Компоненты и пищевая продукция	Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступившего сырья компонентов и пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации. Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

**Требования к приему пищевых продуктов на пищеблоке**

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом поставщика.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использована строго по назначению.

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации  
пищевых продуктов и кулинарных изделий**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющих маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

**Правила хранения пищевых продуктов и сырья**

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);

хлеб;

мясные, рыбные;

молочно-жировые;

гастрономические;

овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, которые должны быть оборудованы контрольными термометрами;

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).



4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Сметану, творог хранят в заводской упаковке.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

6. Масло сливочное хранят в заводской упаковке в холодильниках.

7. Сыры хранят в заводской упаковке в холодильниках.

8. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в заводской упаковке в холодильной камере

9. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

10. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

11. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

12. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

13. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

14. Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах;

квашеные, соленые овощи – в банках при температуре не выше 10°C.

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

15. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

16. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

17. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 13), который хранится в течение года.

18. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Показания заносятся в журнал (Приложение 14).

### **Правила приготовления пищевых продуктов**

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности и порционированных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам на переменах продолжительностью не менее 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

2. За каждым классом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.

3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении 31), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться

кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры, холодные напитки при раздаче должны иметь не ниже определенной в технологической карте температуру.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4+/-2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей растительным маслом.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4+/-2^{\circ}\text{C}$ .

Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В Учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

5. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

6. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

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

О проводимых в Учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 15), который хранится один год.

8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 16 – журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 17 – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

9. В Учреждении должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

10. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 7;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

### Приложение 13

#### Журнал

#### учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование Производственного помещения	Наименование единицы холодильного оборудования	(t в °C)					
		Месяц/дни: (ежедневно)					

### Приложение 14

#### Журнал учета температуры и влажности в складском помещении

Наименование помещения	Месяц/дни: (t в °C и влажность в процентах)					
	1					

### Приложение 15

#### Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата, г	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

## Приложение 16

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты Органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания Порционных блюд	Примечание <*>

Примечание:<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

## Приложение 17

### **Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) (для повара, школьного фельдшера, руководителя школы)**

#### ***I. Методика органолептической оценки пищи***

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### ***II. Органолептическая оценка первых блюд***

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается

в

котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

### ***III. Органолептическая оценка вторых блюд***

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в

него входят томат, жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный, слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

**IV. Критерии оценки качества блюд**

- 4.1. «Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. «Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**Приложение 18**

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта(в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта(декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации ,документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты Органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых ,продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Приложение 19**

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного лица

## Приложение 20

### Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
  2. Должна быть обеспечена защита от проникновения в производственные помещения пищеблока животных, в том числе грызунов; плотно закрывающиеся двери, своевременное восстановление отверстий в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.
  3. Отверстия вентиляционных систем должны закрываться мелкоячеистой полимерной сеткой.
  4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право предоставляемых услуг.
- Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и обучающихся.

## Приложение 21

### Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с ", СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков». Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Ежегодно, перед началом нового учебного года, должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

2. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющей проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

5. Столовая Учреждения должна обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.

6. При организации питания используют посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

7. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

8. Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки

и раздачи в обязательном порядке должно использоваться отдельное и специально промаркированное оборудование, столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда: холодильное оборудование с маркировками "Гастрономия", "Молочные продукты", "Мясо, птица", "Рыба", "Фрукты, овощи", "Яйцо" и т.п.;

-производственные столы с маркировками "СМ" – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" – гастрономия, "З" – зелень, "Х" – хлеб и т.п.;

-разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировками "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" – вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х",

-кухонная посуда с маркировками "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "Молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "Крупы", "Сахар", "Масло", "Сметана", "Фрукты", "Яйцо чистое", "Гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

9. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из



алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

### Перечень оборудования производственных помещений столовой Учреждения

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Описать установленное оборудование
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Описать установленное оборудование
Овощной цех	Описать установленное оборудование
Горячий цех	Описать установленное оборудование
Холодный цех	Описать установленное оборудование
Мясо-рыбный цех	Описать установленное оборудование
Раздаточная зона	Описать установленное оборудование
Моечная для мытья столовой посуды	Описать установленное оборудование
Моечная кухонной посуды	Описать установленное оборудование
Мучной цех	Описать установленное оборудование

Приложение 22

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

### Приложение 23

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ N 229 от 29.06.2002 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»**

Должность работника	Количество
Заведующий производством	Указать количество
Повар	Указать количество
Кухонный рабочий	Указать количество

### Приложение 24

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников пищеблока  
(в т. ч. связанных с раздачей пищи)**

№	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское Заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1					
2					

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений**

Месяц																				
Наименование мероприятий	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	и	т
1. Санитарно-гигиеническое состояние																				
2. Санитарно-гигиеническое состояние																				
3. Контроль качества мытья оборудования																				
4. Служение графика генеральной																				

Ответственные лица: зам. директора по АХЧ (завхоз)

Условные обозначения: - незакрашенные знаки – полностью соответствует требованиям;

-частично покрашенные знаки – частично соответствует (небольшие нарушения);

-полностью покрашенные знаки – не соответствует требованиям

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоков и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
	Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи).
	Гигиенический журнал.
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки.
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
	Журнал учета температуры в холодильниках.
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
Журнал учета дезинфекции и дератизации. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация,	
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	
<i>Примечание</i>	

\*Журнал заполняется координатором рабочей группы два раза в месяц

**Журнал  
регистрации претензий, жалоб и происшествий,  
связанных с безопасностью пищевой продукции**

№	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Пример рабочего листа ХАССП

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер Критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный
1	2	3	4	5	6	7

Приложение 30



Приложение 31

Технологическая карта кулинарного изделия

(блюда) No \_\_\_\_\_

Наименование кулинарного изделия (блюда): \_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход :				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления:

## Приложение 32

### ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции

#### Часть 1. Производство пищевой продукции.

#### Меры по предотвращению перекрестного загрязнения.

##### Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

##### Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции,
- 2) структурное разделение – физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

##### Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве.

Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;

б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

### **Физическое загрязнение**

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса