

Утверждены приказом Управления образования
администрации Вагайского муниципального района от 12.04.2016 г. № 80

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И
ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ВАГАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА

2016 г.

Организация горячего питания в образовательных учреждениях Вагайского района осуществляется на основании постановления Правительства Тюменской области от 30 сентября 2013 г. №423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области», постановления администрации Вагайского муниципального района от 31 октября 2013 №109 «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Вагайском районе».

С 2013 года договора об организации питания между образовательным учреждением и родителями не заключаются. Ежегодно родители заполняют заявление на предоставление питания ребенку в школе (постановление Правительства Тюменской области от 30 сентября 2013 г. №423-п «Об утверждении Положения об обеспечении питанием обучающихся образовательных организаций в Тюменской области»).

Согласно распоряжению администрации Вагайского муниципального района от 11 декабря 2014 года №627-р «О внесении изменений в распоряжение от 27.12.2013 №627-р» установлен размер расходов на обеспечение питанием в муниципальных общеобразовательных организациях Вагайского муниципального района:

- а) для обучающихся по основной общеобразовательной программе, за исключением детей из малоимущих семей из расчета 12,40 рублей в день;
- б) для обучающихся из малоимущих семей, обучающихся по основным общеобразовательным программам, из расчета 33,50 рублей в день.
- в) для обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся, воспитанников с ОВЗ 123 рубля в день.

Согласно приказу Управления образования от 13 января 2015 года №1 «Об организации питания в 2015 году» в образовательных организациях Вагайского района организовано ежедневное питание для учащихся, согласно циклическим меню, утвержденным Роспотребнадзором :

- десятидневное циклическое меню (комплексный завтрак) для всех категорий учащихся на сумму 33 рубля 50 копеек.
- десятидневное циклическое меню «Экспресс завтрак» на сумму 12 рублей 40 копеек. «Экспресс завтрак» рассчитан без внесения родительской платы.
- десятидневное циклическое меню для обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам, для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья 123 рубля в день, двухразовое горячее питание.

Дети, обучающиеся на дому, обеспечиваются питанием в виде продуктовых наборов, согласно санитарным нормам.

Механизм организации питания детей ОВЗ, обучающихся на дому.

Распоряжение администрации Вагайского муниципального района от 11.12.2014 г. №627-р п.1 для обучающихся по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья установлен размер расходов на обеспечение питанием в сумме 123.00.

Документы

1. Приказ директора (2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января) об организации питания детей ОВЗ, здесь же прописать, где осуществляется формирование сухого пайка в магазине либо в школе в столовой.

2. Механизм – алгоритм организации питания детей ОВЗ находящихся на домашнем обучении прописывается в положении «об организации питания в образовательных учреждениях» или приказом вносится дополнение в положение.
3. Утвержденный список продуктов, входящих в сухой паек.

Предоставление продуктовых наборов через магазин

1. Договор школы с магазином (договор общий, на общую сумму, все дети на питание).
2. Талон (школа выдает родителям). На талоне проставляется печать школы, сумма (сумма по усмотрению администрации школы на неделю, месяц).
3. Формируется ведомость выдачи талонов детям ОВЗ- надомникам (на месяц). Родители ставят подпись в ведомости за получение талонов.
4. Школа предоставляет в магазин перечень продуктов согласно меню.
5. Родители отовариваются в магазине. Магазин списывает счет – фактурой в школу.
6. Школа приходит счет – фактуру и списывается актом на списание.

Предоставление продуктовых наборов через столовую школы

1. Ведомость выдачи продуктов детям ОВЗ- надомникам (на месяц). Родители ставят подпись в ведомости за получение продуктов.
2. Акт на списание.
3. Счет фактура может быть общая, можно разделить на надомников.

Согласно приказу Управления образования администрации Вагайского муниципального района от 18 февраля 2016 года № 51 - од «о внесении изменений в типовое положение об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях Вагайского муниципального района» во время приостановления учебного процесса по причине интенсивности эпидемического процесса заболеваемости ОРВИ и гриппа, карантин, педагог осуществляет образовательный процесс с детьми, обучающимися на дому, с обучающимися по основной общеобразовательной программе (при условии, если ребенок не болеет) посредством дистанционного обучения, электронного журнала. На этом основании, для детей, обучающихся на дому, **это считается днями учебных занятий с соответствующей организацией питания** (выдача сухих пайков). Для обучающихся по основной общеобразовательной программе, образовательная организация экономит бюджетных средств, сложившуюся за счет карантина, направляет на улучшение организации питания обучающихся (п. 3,3 Типового положения).

Образовательная организация в ежедневном режиме ведет учет **экономии** бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий обучающимися по причинам карантина, болезни, активированных дней. Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя ОО направляется на улучшение организации питания по категориям обучающихся. Для этого ответственный за питание, бухгалтер проводят анализ по категориям учащихся, за счет которых сложилась экономия (малообеспеченные, платники, надомники, дети ОВЗ). На основании анализа направляют экономию средств по категориям детей (если экономия сложилась за счет малообеспеченных детей, то экономия направляется только на данную категорию детей). **Плата родительская не увеличивается! Например: 20 детей - платников в школе, сложившаяся экономия 3000 рублей. 3000:22 раб. дня (21) :20 детей=6,81 руб. Итого: питание в день 33,50 +6,81= 40,31 коп. в день. Сбор с родителей остается 21,10 к.**

Организация питания в образовательных учреждениях включает в себя 3 вида контроля

1. **Входной контроль.** Поступление продуктов питания на склад.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов САН ПИН 2.4.5.2409-08, подтверждающих их качество и безопасность:

- накладные (являются документом строгой отчетности). Накладная предоставляется поставщиком в день отпуска товара (вместе с товаром), не позже.
- удостоверение качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно – санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельхозхозяйственной продукции должна сохраняться в организации до окончания использования с\х продукции.

- ярлык: наименование, дата изготовления, срок годности, производитель, условия хранения (хранится до конца реализации продукта (до последней пачки, штуки).

- в питании допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях с\х назначения, на учебно – опытных и садовых участках, в теплицах ОУ **только при наличии результатов лабораторно – инструментальных исследований** указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

- при поступлении хлеба без индивидуальной упаковки и ярлыка с информацией о дате изготовления и сроках годности данная информация должна отражаться **в накладной**.

На сопроводительных документах, поставщик должен ставить свою печать (тем самым берет на себя также ответственность за предоставляемые сопроводительные документы).

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится своевременный бракераж и делается запись **в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья** в соответствии с формой (в день поступления товара **согласно накладной (данные в журнале и данные в накладной должны полностью совпадать!)**).

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

20.01.2016 10.00 ч.	Масло сливочное	32 пачки по 180 гр. (5,76 кг).	Сертификат 78952236 от 25.12.2015 г.	упаковка правильная, цельная, маркировка четкая, поверхность продукта в упаковке слегка неровная	01.03.2016 г. (срок годности по документам либо на упаковке)	20.02.2016 10.35 мин. (когда использован продукт). <u>Либо по факту выдачи (согласно меню):</u> - 22.01.2016 г. – 1,230 кг. - 01.02.2016 г. – 1,56 кг. - 08.02.2016 г. – 1,97 кг. - 20.02.2016 г. -1 кг. Итого 5,76 кг. (итоговый вес должен совпадать с поступившим весом). Дата употребления не должна превышать срока годности.	В примечании указывается факт возврата продуктов поставщику (просрочен срок годности, брак, деформация упаковки) и т.д.
------------------------	--------------------	--------------------------------------	---	--	---	--	--

2. Срединный контроль.

Условия хранения продуктов (температурный режим, срок годности). «Журнал контроля за работой холодильного оборудования».

Исполнение циклического меню. Витаминизация.

2.1. Хранение продуктов.

В организациях общественного питания ОУ должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов.

В составе производственных помещений пищеблока предусматриваются следующие помещения: обработки овощей, заготовочный и горячий цеха, моечная для раздельного мытья столовой и кухонной посуды. Хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья должно осуществляться в помещениях кладовых (для овощей, сухих продуктов, скоропортящихся продуктов). При организации ежедневного поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья допускается использование одного помещения кладовой. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

2.2. Ведение журнала контроля за работой холодильного оборудования.

**Форма 5. "Журнал учета температурного режима
холодильного оборудования"**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30
пищеблок	Морозильная камера Самсунг 320	-15	-14	-15			

2.3. Витаминизация.

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.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

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.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих санитарных правил.

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 образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

- **По специальному разрешению санэпидстанции** С-витаминизация готовой пищи синтетической аскорбиновой кислотой может не проводиться в том случае, если плодоовощные блюда, шиповник и другие естественные витаминосители, используемые в питании, содержат такие количества витамина С, которые соответствуют утвержденным МЗ СССР нормам потребности людей в этом витамине. СЭС может разрешить временный (сезонный) перерыв в С-витаминизации на основании данных лабораторного контроля соответствующих блюд.

Способ витаминизации: таблетки аскорбиновой кислоты, рассчитанные по числу порций (или соответственно отвешенную аскорбиновую кислоту в порошке) кладут в чистую тарелку, куда заранее налито небольшое количество (100-200 мл) жидкой части блюда, подлежащего витаминизации и растворяют при помешивании ложкой, после чего выливают в общую массу блюда, перемешивая половником: тарелку ополаскивают жидкой частью этого блюда, которую тоже выливают в общую массу.

В летних оздоровительных учреждениях сезонного значения, а также в санаториях (в период летнего сезона) рекомендуется проводить С- витаминизацию холодных напитков. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15гр.С, а в кисели при охлаждении до 30-35гр.С.

При витаминизации молока аскорбиновую кислоту добавляют непосредственно после закипания молока из расчета, соответствующего потребности детей данного возраста в аскорбиновой кислоте, но не более 175мг на 1 литр молока (во избежание его свертывания). При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку. Аскорбиновую кислоту (таблетки или порошок), используемую для витаминизации готовых блюд, следует хранить в защищенном от света, сухом, прохладном месте, в плотно закрытой таре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

Расчеты для проведения С-витаминизации третьих блюд

Возраст детей	Количество витамина С мг/ сутки	
	в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
для детей до 10 лет	20	50
для детей 11 лет и старше	25	70

Формула:

$25 \text{ (мг)} \times n \text{ (кол-во человек)} = \text{мг}/1000 \text{ гр}$

$25 \times 28 = 700 \text{ мг} : 1000 = 0,7 \text{ гр}$

Пачка аскорбиновой кислоты 2,5 гр

Значит $0,7 \text{ гр} : 2,5 \text{ гр} = 0,3 \text{ пачки}$ (третья часть пачки).

Норма введения витаминов в учебное время

30мг для детей до 1 года

45 мг для детей в возрасте от 1-3 лет

50 мг для детей от 3-до 6 лет

60 мг для детей от 6 -11 лет

70 мг для детей от 11-18 лет

80 мг для взрослых детей

Форма 4. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
03.02.2016	Аскорбиновая кислота	Компот	56	3920 мг (3,92 гр) 1,5 пачки	10.10	10.20	

Примерно в среднем берем 70 мг на человека.

В наличии должен быть приказ об ответственном лице за проведение витаминизации

2.4. Выполнение циклического меню

- Отклонение от циклического меню не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню. Только в экстренных, исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами. В случае замены блюда, ответственный за питание в докладной доводит до руководителя учреждения информацию о необходимости произвести замену блюда, указывает причину, необходимые расчеты. Руководитель приказом оформляет факт замены блюда.
- Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем ОУ меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и название кулинарных изделий (2 меню: общее + на ОВЗ).
- Молочная продукция (молоко пастеризованное, стерилизованное, цельное, сгущенное, сметана, йогурт, кефир) используется в день открытия упаковки и в меню правильно производится списание данной продукции. Пример: по циклическому меню необходимо 126 г. молока, общее количество учащихся 76 человек. $126 \times 76 = 9576$ гр. Значит, берем 10 литровых пачек молока и производим следующий расчет: $10000 \text{ гр} : 76 \text{ чел.} = 131$ гр. В меню записываем факт 131 гр (пусть будет больше чем указано в меню). Сметана, по меню 8 гр. на человека, всего 123 человека. Упаковка 400 гр. Производим расчет: $8 \times 123 = 984$ гр. Значим, берем 3 упаковки по 400 гр. $1200 : 123 = 9,8$ гр на человека записываем в меню.
- Списание фруктов, печенья, конфет. В циклическом меню норма на человека кондитерского изделия 20 гр. Всего 98 человек. В 20 гр. входит 3 печенюшки (конфеты). Расчет: 3 шт. \times 98 чел. = 294 шт, взвешиваем и полученный общий вес делим на общее кол-во чел. Примерно: получилось общий вес $1980 : 98 = 20,2$ гр (записываем факт в меню раскладку). Фрукты (яблоки, бананы, апельсины и др.). В циклическом меню указан фрукт 120 гр., но, мы указываем вес фрукта в меню раскладке фактический. Отсчитываем фрукты по количеству детей, полученный общий вес делим на кол-во детей, получаем фактический вес и заносим в меню.
- Списание яиц: согласно меню требуется 8,5 гр. на человека, допустим в наличии 32 ученика, производим следующий расчет: 8,5 гр. \times 32 чел. = 272 гр.:40 гр (утвержденный вес яйца) =6,80, значит берем 7 яиц \times 40 гр. =280 гр.:32 чел.=8,75 гр. этот фактический вес записываем в меню.
- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья каждые 10 дней ответственный за питание ведет контроль над рационом питания согласно накопительной ведомости, где высчитывает % выполнения меню.

НАКОПИТЕЛЬНАЯ ВЕДОМОСТЬ

№	ПРОДУКТЫ	среднесуточная норма в день по Сан Пин 2,4,5,2409-08, брутто, г	Норма в день, г (25%)*	Фактически получено, г**										за 10 дней,г	Факт, в день, г	% выполнения
				Дни												
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	20	20	20	25	25	20	20	20	20	20	20	210	21	105
2	Хлеб пшеничный	150	38	41	30	40	38	30	30	30	45	30	30	344	34,4	91
3	Мука пшеничная	15	3,8	7	0	5	0	0	0	2	13	6	6	39	3,9	104
4	Крупы, бобовые	45	11,3	0	30	36	0	0	0	52	0	0	0	118	11,8	105
5	Макаронные изделия	15	4	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39	3,9	97,5
6	Картофель	250	63	0	0	0	170	166	120	0	0	0	170	626	62,6	100
7	Овощи свежие, зелень	350	88	82	0	106	82	87	64	0	0	246	20	687	68,7	78
10	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	4	15	0	0	15	0	0	0	7,5	15	0	52,5	5,2	130
11	сахар	40	10	16	19	1	15	15	15	10	23	16	10	140	140	140
12	Кондитерские изделия	10	2,5	0	20	0	0	0	0	20	12	0	0	52	5,2	200
13	Чай	0,4	0,1	0	0	0	0	0	0	0,5	0	0	0,5	1	1	100
14	Мясо 1 категории на кости	95	24	52	0	63	0	0	74	55	0	0	0	244	24,4	103
15	Цыплята 1 категории потрошенные	40	10	0	0	0	0	0	0	0	0	101	0	101	10,1	101
16	Колбасные изделия	15	4	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	40	4	101
17	Рыба филе	60	15	0	0	0	76	0	0	0	0	0	68	144	14,4	96
18	Молоко(массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	75	9	308	15	24	100	130	16	120	40	24	786	78,6	104
19	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	150	38	0	0	100	0	100	0	0	0	0	100	300	30	80
20	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	13	0	0	0	0	0	0	0	125	0	0	125	12,5	100
21	Сметана(массовая доля жира не более 15%)	10	3	8	0	0	0	5	0	8	5	0	0	26	2,6	105
23	Масло сливочное	30	8	5	5	6,2	10	7	10	9	5	7	10	742	7,5	95
24	Масло растительное	15	4	5	0	6	2	4	3	0	2	7	8	39	3,9	104
25	Яйцо диетическое	40	10	0	0	0	0	40	0	0	8,5	40	6	95	9,5	95
26	Какао	1,2	0,3	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	6	0,6	200
27	Соль	5	1,3	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	1,2	12	1,2	96
28	Дрожжи Хлебопекарные	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
28	кофейный напиток	1	0,3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0,3	100

7. Овощи урожая прошлого года (капусту, лук, корнеплоды) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Замечания технологического контроля по организации питания за 2014-2015 год:

- Допускались факты использования в приготовлении первых блюд консервы «Говядина тушеная».

- Не соблюдались правила обработки и хранения яйца куриного.
- Не соблюдалась маркировка кухонной посуды. Продукты принимались от поставщиков без накладных.
- Выход порций фруктов указывался не в соответствии в фактическим весом.
- Не соблюдались правила мытья столовой посуды.
- Маркировочные ярлыки имелись не на всю поступающую продукцию.
- Использовались бытовые весы на пищеблоке.
- Имелись в наличии и хранились замороженные овощи полуфабрикаты.
- При размораживании продуктов не убиралась фабричная упаковка.

3. Выходной контроль.

Организация работы бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (приказ): медицинского работника (при наличии) или пед. работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7
01.03.2016 г. 10.00	10.10	Плов с курицей	4	разрешено	3 подписи	Слегка недосоленный
01.03.2016 г. 10.10	10.20	Салат весенний	5	разрешено	3 подписи	
01.03.2016 г.	10.20	хлеб	Сроки годности соблюдены	разрешено	3 подписи	
01.03.2016 г.	10.20	йогурт	Сроки годности соблюдены	разрешено	3 подписи	

Органолептическая оценка:

Промышленные товары:

- Хлеб, йогурт - сроки годности соблюдены;

- фрукты – помыты, без гнили.

- готовая продукция: напротив **каждого** блюда ставится отметка «2», «3», «4», «5» (если 4 и ниже в примечании указывается информация почему снижен балл).

Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной системе: 5 - отличное качество; 4 - хорошее; 3 - удовлетворительное; 2 - неудовлетворительное; 1 - очень плохое.

Баллом 5 оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по рецептуре и по утвержденной технологии. Органолептические показатели должны полностью соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Баллом 4 оценивают блюда, приготовленные с соблюдением рецептуры, но с незначительными отклонениями от установленных органолептических требований. Например, суп со слабоокрашенным жиром, с неравномерно нарезанными овощами, с характерным, но слабо выраженным запахом и вкусом, слегка недосоленный.

Баллом 3 оценивают блюда с более значительными отклонениями от эталона, но годные для реализации. Например, суп с мутным жиром, чрезмерным запахом специй, переваренными крупами или макаронами, слабо выраженным вкусом.

Баллом 2 - изделия с Несвойственным привкусом или запахом, пересоленные, резкокислые, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию, неполновесные, масса которых не соответствует нормативу. Например, в супах - привкус сырой или подгоревшей муки, пригорелого молока, резкая кислотность в щах или в окрошках, наличие плохо зачищенного картофеля, хлопьев свернувшегося белка, комков заварившейся муки, недоваренных или переваренных продуктов. Такую продукцию переводят в брак, оформляя соответствующим актом, а лица, допустившие брак, привлекаются к ответственности.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. На посуде должна присутствовать следующая информация (ярлык, этикетка): Наименование блюда, дата и время отбора пробы.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

ВОПРОС

Какие требования предъявляются к санитарному состоянию и содержанию помещений пищеблока общеобразовательной организации?

ОТВЕТ

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений пищеблока общеобразовательной организации (далее – ОО) регламентированы [разд. V санитарно-эпидемиологических правил и нормативов "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08"](#), утв. постановлением

Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08).

-Производственные и другие помещения пищеблока ОО должны содержаться в чистоте.

-Уборка обеденных залов 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 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

-Один раз в месяц 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 (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

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

-Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Требования к сотрудникам пищеблока

- в наличии иметь 3 комплекта спец. одежды. Халат, колпак или шапочка, или косынка (не пилотка).
- сменная обувь закрытая.
- отсутствие ювелирных украшений.

Форма 3. "Журнал здоровья"

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6	...	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд. <*>	Отстранен	б/л	В	отп.	отп.		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<*> Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

отп. - отпуск;

В - выходной;

б/л - больничный лист.

Дополнительная информация для сведения:

Туалетные комнаты	<p>Туалеты для мальчиков и девочек должны быть отдельными и оборудованы кабинами с дверями без запоров. Количество санитарных приборов определяется из расчета 1 унитаз на 20 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз, 1 писсуар и 1 умывальник на 30 мальчиков. Для персонала выделяется отдельный туалет.</p> <p>Туалеты оборудуются педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги, мылом, электро- или бумажными полотенцами. Мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно. Санитарно-техническое оборудование должно быть исправным без сколов, трещин и других дефектов. Унитазы обеспечиваются сидениями, позволяющими проводить их ежедневную влажную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств (по эпидемиологическим показателям).</p>
Уборочный инвентарь	<p>Туалет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тряпка с красной нашивкой Т. - ведро с маркировкой красной краской ТУАЛЕТ. - швабра с маркировкой красной краской Т. - 5-6 шт. ветоши с красной нашивкой Т (для мытья раковин, сиденья унитаза, стен, ручек). <p>Хранение: выделяется отдельное помещение для хранения уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь для туалета, хранится в этом же помещении, но в отдельном шкафу. В туалете уборочный</p>

	<p>инвентарь не хранится.</p> <p>Коридор: - тряпка, ведро с маркировкой «коридор».</p> <p>Спортзал: - тряпка, ведро с маркировкой «спортзал».</p> <p>У уборщицы наличие спец. одежды (сменная обувь, халат, косынка, перчатки).</p>														
<p><i>Питьевой режим</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приказ о назначении ответственного лица по контролю за питьевой водой (вложить в журнал) 2. Журнал контроля за водой <table border="1" data-bbox="788 469 2085 614"> <thead> <tr> <th data-bbox="788 469 864 580">№</th> <th data-bbox="864 469 1155 580">Название питьевой воды</th> <th data-bbox="1155 469 1384 580">Производитель</th> <th data-bbox="1384 469 1563 580">Дата изготовления</th> <th data-bbox="1563 469 1765 580">Срок реализации (согласно документа)</th> <th data-bbox="1765 469 1935 580">Срок фактической реализации</th> <th data-bbox="1935 469 2085 580">Дата обработки кулера</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="788 580 864 614"></td> <td data-bbox="864 580 1155 614"></td> <td data-bbox="1155 580 1384 614"></td> <td data-bbox="1384 580 1563 614"></td> <td data-bbox="1563 580 1765 614"></td> <td data-bbox="1765 580 1935 614"></td> <td data-bbox="1935 580 2085 614"></td> </tr> </tbody> </table> <p>Методика обработки кулера, имеется в интернете, распечатать, повесить в месте установки кулера, вложить в журнал. В журнал также вложить сертификаты по воде.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Питьевые фонтанчики. Иметь заключения лабораторного исследования воды. 4. Определиться по стаканам. Либо одноразовые, но предпочтительнее иметь кулер с держателем стаканов. Либо стеклянные стаканы (на подносах «грязные» и «чистые»). 	№	Название питьевой воды	Производитель	Дата изготовления	Срок реализации (согласно документа)	Срок фактической реализации	Дата обработки кулера							
№	Название питьевой воды	Производитель	Дата изготовления	Срок реализации (согласно документа)	Срок фактической реализации	Дата обработки кулера									