

УТВЕРЖДАЮ
Министр образования
Московской области
И.М. Бронштейн



«*12*» *мая* 2023

УТВЕРЖДАЮ
Министр сельского хозяйства
и продовольствия Московской области
В.С. Мурашов



«*12*» *мая* 2023

Региональный стандарт организации питания

обучающихся в государственных и муниципальных образовательных
организациях Московской области

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 Общие положения	3
2 Область применения	5
3 Требования к процессам перевозки (транспортирования), приемки, хранения и безопасности пищевой продукции	6
4 Требования к составу, пищевой ценности рациона, объему порций, условиям приема пищи в образовательных организациях	11
5 Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций	37
6 Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию	54
7 Организация работы буфета	59
8 Требования к результатам применения стандарта в организации питания в образовательных организациях	64
9 Приложения	
Приложение № 1 Алгоритм действий сотрудников пищеблока	69
Приложение № 2 Подготовка и работа линии раздачи и обеденного зала	70
Приложение № 3 Действия работников пищеблока в обеденном зале	73
Приложение № 4 Особенности организации питания обучающихся дошкольных групп образовательных организаций	76
Приложение № 5 Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, обработке кухонной и столовой посуды и инвентаря	80
Приложение № 6 Инструкции	87
Приложение № 7 Нормативные документы	124

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий стандарт организации питания обучающихся образовательных организаций, реализующих программы дошкольного, начального, общего, среднего профессионального образования в Московской области (далее — Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

организации здорового питания обучающихся, в т.ч. нуждающихся в лечебном (диетическом) питании;

организациям общественного питания;

качеству и безопасности питания, и условиям приема пищи в образовательных организациях;

приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;

кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;

обеспечению контроля качества, безопасности организации питания обучающихся;

организации мониторинга горячего питания и родительского контроля.

1.2. Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся, оказания методической помощи муниципальным органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, оказывающим услуги общественного питания в образовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам образовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного питания.

Стандарт распространяется на услуги питания обучающихся образовательных организаций Московской области, оказываемые как непосредственно образовательными организациями, так и предприятиями общественного питания – юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее – организаторы питания).

1.3. Задачи Стандарта:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях Московской области;

2) установление единых требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях Московской области.

1.4. Основным принципом при разработке Стандарта является оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях.

1.5. Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления рекомендаций, относящихся к компетенции

соответствующих органов управления предприятий общественного питания и руководителей образовательных учреждений

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Настоящий Стандарт определяет основные положения по организации питания обучающихся образовательных организаций Московской области.

2.2 Стандарт предназначен для:

Министерства образования Московской области;

юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги общественного питания в образовательных организациях, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевую продукцию и продовольственное сырье в образовательные организации;

органов управления образовательных организаций, подведомственных Министерству образования Московской области;

муниципальных органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования;

общественных организаций, родительских комитетов, родителей (других законных представителей детей), осуществляющих контролирующие функции при организации питания в образовательных организациях.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ), ПРИЕМКИ, ХРАНЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Требования к перевозке (транспортированию) пищевой продукции.

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

Лица, участвующие в транспортировке и сопровождении продовольственного сырья, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), а также соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

3.2 Требования к приемке и хранению пищевой продукции

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии

маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами.

В случае нарушений условий хранения при перевозке, а также при отсутствии товаросопроводительной документации или маркировки, пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в пищеблоке образовательных организаций должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции.

С целью обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов ответственное лицо осуществляет входной контроль поступающей пищевой продукции, состоящий из нескольких этапов: контроль условий транспортирования, проверка сопроводительных документов, проверка упаковки и маркировки, приемка по качеству и количеству.

Сопроводительные документы и этикетки (ярлыки) пищевой продукции от изготовителя, листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, необходимо сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ответственное за приемку продовольственного сырья и пищевой продукции лицо при входном контроле должно проверить:

соблюдение правил перевозки, обеспечивающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции (укладка, товарное соседство, температурный режим, условия транспортировки);

качество пищевой продукции, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);

наличие и содержание сопроводительной документации (накладная, счет-фактура, декларация соответствия, свидетельство о государственной регистрации при необходимости, ВСД на продукцию животного происхождения);

соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и дополнительные данные;

соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-транспортных документах и документах, подтверждающие их безопасность;

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

сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции (маркировка продукции);

провести идентификацию пищевой продукции следующими методами:

- по наименованию - путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- визуальным методом - путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- органолептическим методом - путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом);

- аналитическим методом - путем проверки соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (аналитический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию, визуальным или органолептическим методами);

органолептические показатели пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта (приемка по качеству).

Результаты входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на пищеблок образовательной организации, регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции», который хранится в течение года.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие входной контроль, поступают на хранение в складские помещения пищеблока образовательной организации. Набор и состояние складских помещений должны отвечать требованиям, направленным на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в процессе хранения.

Количество продовольственного сырья и пищевых продуктов, находящихся на хранении, должно определяться заявкой на питание и требуемым количеством рационов. Для его хранения пищеблок должен быть обеспечен: количеством складских помещений и холодильным оборудованием, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения каждого вида пищевой продукции (режимов хранения, сроков годности, товарного соседства).

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном

оборудовании и складских помещениях и влажности в складских помещениях с занесением в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» и «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Загрузочная для получения пищевой продукции должна быть оснащена контрольно-измерительными приборами, прошедшими государственную поверку в установленном порядке.

Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. В конце смены и по мере загрязнения проводится санитарная обработка складских помещений, холодильного оборудования, тары, инвентаря с применением моющих, дезинфицирующих средств, промаркированным уборочным инвентарем.

Хранение продуктов в складских помещениях, в холодильных и морозильных камерах должно осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре изготовителя или в промаркированной оборотной таре.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования.

Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные). Яйцо хранят в отдельно выделенном месте в сухом помещении или холодильниках, в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках, стеллажах, в соответствии с условиями хранения, указанными изготовителем.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

3.3 Требования безопасности к продовольственному (пищевому) сырью, используемому при производстве пищевых продуктов

Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемым.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть безопасной.

Материалы, используемые для изготовления упаковки, изделий, контактирующих с пищевой продукцией, должны соответствовать требованиям, установленным соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются соответствующим техническим регламентом Таможенного союза.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, предназначенные для использования в образовательных организациях, должны удовлетворять физиологические потребности обучающихся в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения изготовителем ветеринарных сопроводительных документов (ВСД/ЭВСД), выданных органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного ветеринарного надзора, уполномоченными в области ветеринарии органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственными им организациями, входящими в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Обязательные требования к пищевым продуктам, упаковке, маркировке, производственному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации устанавливаются законодательством Российской Федерации.

Упаковка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продукции, соответствовать требованиям, установленным в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

Показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, применяемых для производства пищевой продукции в образовательных организациях, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов, государственных стандартов, технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся образовательных организаций.

Требования к маркировке, нанесенной на этикетку пищевых продуктов, устанавливаются в соответствии с техническим регламентом Таможенного союза.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА, ОБЪЕМУ ПОРЦИЙ, УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

4.1. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся

Ассортимент продуктов, входящих в рационы питания обучающихся образовательных организаций, должен быть разнообразным, а сам рацион сбалансированным по основным пищевым веществам и отвечать основным принципам здорового питания.

В соответствии с этими принципами рационы питания должны включать все основные группы продуктов, а именно мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, масло сливочное, масло растительное, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов

для использования в питании детей в организованных коллективах

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (цыплята, курица, индюшка). При отсутствии охлажденного мяса птицы возможна замена на мясо других видов животных в эквивалентных количествах.
- конина;
- оленина;
- субпродукты говяжьей (печень).

Рыба: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, сельдь (соленая).

Яйца куриные не ниже 1 категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5—3,2 % жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог 5—9 %-й жирности; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов;
- сметана (10—15 %-й жирности) – после термической обработки;
- кисло-молочные напитки промышленного выпуска: кефир, йогурты, простокваша, ряженка, варенец, бифидок.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5, 82,5 % жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое);
- маргарин только для выпечки.

Кондитерские изделия:

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, сушки;
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

– овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста морская, морковь, свекла, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), корни белые сушеные;

– сезонные овощи: огурцы, томаты, цветная капуста, брокколи, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, репа, редис, редька, тыква, в т.ч. овощи быстрозамороженные (отечественного производства).

Фрукты:

– яблоки, груши;

– сезонные фрукты: слива, персики, абрикосы, ягоды;

– фрукты сухие (плоды) и быстрозамороженные для приготовления напитков.

Бобовые.

Соки и напитки:

– соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

– напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

– витаминизированные напитки промышленного выпуска;

– кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

– говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;

– лосось, сайра;

– баклажанная и кабачковая икра;

– зеленый горошек;

– кукуруза сахарная;

– фасоль стручковая консервированная;

– томаты и огурцы соленые;

– томатная паста, томат-пюре для приготовления первых и вторых блюд.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки).

Крупы: рис, овсяная, гречневая, пшено, кукурузная, ячневая и др.

Макаронные изделия.

Мука картофельная (крахмал).

Соль поваренная йодированная.

Ограничено потребление сосисок, сарделек (говяжьих), колбас вареных для детского питания до 1 раза в неделю – после тепловой обработки. Данные продукты не являются обязательными для питания детей.

В течение дня необходимо обеспечить негазированной питьевой водой гарантированного качества.

Перечень пищевой продукции и блюд, которые не допускаются при организации питания обучающихся в образовательных организациях:

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

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

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

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

5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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 - "самоквас".
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.
22. Колбасы.
23. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
25. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
26. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
27. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
28. Острые соусы, кетчупы, майонез.
29. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
30. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
31. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
31. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
32. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
34. Жевательная резинка.
35. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
36. Карамель, в том числе леденцовая.

37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
38. Окрошки и холодные супы.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
41. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
42. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
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.

Требования безопасности к специализированной пищевой продукции

1. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания, пищевой продукции для не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, содержащего ГМО.
2. При производстве пищевой продукции для детского питания не допускается использование продовольственного (пищевого) сырья, полученного с применением пестицидов.
3. Пищевая продукция для детского питания должна отвечать следующим требованиям:
 - печенье для детского питания не должно содержать добавленного сахара более 25 процентов;
 - хлебобулочные изделия для детского питания должны содержать соли не более 0,5 процентов.
4. Пищевая продукция для детского питания не должна содержать:
 - этилового спирта более 0,2 процента;
 - кофе натурального;
 - ядер абрикосовой косточки;
 - уксуса;
 - подсластителей, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания.
5. Пищевая продукция для детского питания для детей раннего возраста не должна содержать трансизомеров жирных кислот в заменителях женского молока более 4 процентов от общего содержания жирных кислот.
6. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания запрещено использование бензойной, сорбиновой кислот и их солей.
7. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:
 - 1) творог с кислотностью более 150 градусов Тернера;
 - 2) соевая мука (кроме изолята и концентрата соевого белка);
 - 3) зерно и продукты его переработки, зараженные вредителями и загрязненные посторонними

примесями и вредителями;

4) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

5) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

6) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;

7) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;

8) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;

9) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 12 процентов;

10) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 32 процентов;

11) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;

12) тушки цыплят и цыплят-бройлеров 2 категории;

13) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;

14) мясо быков, хряков и тощих животных;

15) рыбное сырье, полученное от рыбы садкового содержания и придонных пород рыб;

16) яйца и мясо водоплавающих птиц;

17) спреды;

18) масло сливочное соленое;

19) растительные масла - хлопковое, кунжутное;

20) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;

21) соки концентрированные диффузионные;

22) пряности (за исключением укропа, петрушки, сельдерея, тмина, базилика, сладкого, белого и душистого перца, орегано, корицы, ванили, кориандра, гвоздики, лаврового листа, а также лука, чеснока, содержание которых устанавливается изготовителем);

23) яичный порошок (для скоропортящейся пищевой продукции);

24) гидрогенизированные масла и жиры, жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот;

25) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

26) майонез, майонезные соусы, соусы на основе растительных масел, кремы на основе растительных масел, жиры специального назначения, фритюрный жир.

8. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутые повторному замораживанию;

2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;

- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
 - 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
 - 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
 - 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
 - 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
 - 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
 - 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
 - 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
 - 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
 - 12) соки концентрированные диффузионные;
 - 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
 - 14) растительные масла: хлопковое;
 - 15) гидрогенизированные масла и жиры;
 - 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица);
9. При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп, с целью придания специфического аромата и вкуса, допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев – также ванилин.

4.2. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

С целью снижения риска развития избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа, кариеса, гипертонической болезни в рационах питания обучающихся должно быть уменьшено содержание сахара, кондитерских изделий, соли, поэтому устанавливаются требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся.

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40

3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2

27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12 - 18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для	30	35	55	65	70

приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)					
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленое (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	-	-	20	30	40
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6

Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

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 старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или 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 пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5 - 8 класс	9 - 11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки) (г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества)	400	450

овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)		
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная - 1 кат) (г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции) (г)	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8

Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

4.3. Требования к меню. Методика его разработки.

Питание обучающихся в образовательной организации должно осуществляться посредством реализации разработанного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Основное и дополнительное меню должно утверждаться руководителем образовательной организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем образовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

В случае если в организации питания обучающихся принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем образовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Меню позволяет распределять продукты в течение дня с учетом их калорийности и химического состава.

При составлении меню следует учитывать:

утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

объем порций для этих групп;

нормы потерь при механической и тепловой обработке продуктов;

выход готовых блюд;

суммарные объемы блюд по приемам пищи;

данные о пищевой и энергетической ценности продуктов и блюд;

нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении.

Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов

является гарантией того, что обучающейся получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ; при этом одним из важных условий является разнообразие блюд.

При разработке меню необходимо руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте, разработанной на основании сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность).

При составлении меню необходимо исключить повторяемость блюд в меню в течение дня и в смежные дни. В смежные дни также следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т. п.). При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

При формировании рациона питания необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды и овощи, разнообразные продукты их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

Основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям.

Замена отдельных продуктов допускается при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, а также использования в составе рациона питания всех видов (групп) продуктов, предусмотренных продуктовым набором.

В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение 2-х недель набора продуктов и средней пищевой ценности рациона питания по содержанию микронутриентов (белков, жиров, углеводов), а также энергетической ценности.

При расчете пищевой ценности рациона питания следует пользоваться сведениями о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий, приведенными в технологических картах, а также информацией, приведенной на этикетках готовых пищевых продуктов промышленного производства.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (пункт 4.2 настоящего Стандарта). Меню разрабатывается с учетом необходимого

количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся.

Питание обучающихся в образовательных организациях Московской области, должно быть богато жирами, белками как животного, так и растительного происхождения, обеспечивать восполнение теряемых в процессе адаптации витаминов В1, В2, С, А, Е, D, К, фолиевой и пантотеновой кислот, микроэлементов и макроэлементов (кальция, калия и магния).

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах
(суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5 - 8 класс	до 3500	119 - 149	134 - 143	550 - 580
9 - 11 класс	до 4000	142 - 177	157 - 168	646 - 681

При организации питания обучающихся в образовательных организациях следует соблюдать обязательные требования:

Рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и

микроэлементов в зависимости от возраста обучающихся.

Потребность в пищевых веществах и энергии распределяется в процентном отношении по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30 - 35%
	полдник	10 - 15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
-----------------	--	--------------------------------------

Образовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	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)
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
в образовательной организации	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Образовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8 - 10 часов	11 - 12 часов	24 часа
8.30 - 9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30 - 11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00 - 13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин

21.00	-	-	второй ужин
-------	---	---	-------------

При формировании меню для организации питания обучающихся в образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

1. Питание обучающихся в образовательных организациях осуществляется посредством реализации основного меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальные меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. При организации питания обучающихся в образовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи;

разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами.

Замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100

3,2%		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300

Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у обучающегося при приготовлении блюд и кулинарных изделий используется соль поваренная пищевая йодированная.

4. Рекомендуемый образец оформления меню:

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							

День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

5. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Объем порций зависит от возраста обучающихся.

6. Организации, осуществляющие питание обучающихся, размещают в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

ежедневное фактическое меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся образовательных организаций с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;

меню дополнительного питания для обучающихся образовательных организаций с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;

рекомендации по организации здорового питания обучающихся образовательных организаций.

4.4 Особенности организации питания обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

При организации питания для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в образовательных организациях по назначению врача с использованием готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями), должны соблюдаться необходимые условия.

1. Питание должно быть организовано на основании предоставленного родителем (законным представителем) обучающегося заявления и следующих документов:

- медицинская справка/заключение о состоянии здоровья ребенка с указанием заболевания, расшифровки ограничений на группу продуктов или пищевого аллергена, срока действия назначенной диеты, даты следующего посещения лечащего врача;

- справка о том, что ребенок состоит на учете у медицинского специалиста (диетолог, иммунолог, аллерголог и т.д.) по соответствующему заболеванию;

- назначение врача о необходимости организации для обучающегося лечебного или диетического питания;

- индивидуальное меню, разработанное медицинским специалистом в соответствии с назначениями лечащего врача.

2. Готовое питание передается родителями (законными представителями) сотруднику, ответственному за осуществление приема от родителей (законных представителей) готового домашнего питания, до соответствующего приема пищи по действующему в образовательной организации графику питания с учетом времени, необходимого для подготовки блюда на прием пищи (порционирование, выкладывание в столовую посуду, разогревание и др.) и сроков реализации. Работник образовательной организации вносит соответствующие сведения в журнал по форме, установленной образовательной организацией, где каждый факт предоставления в образовательную организацию готового домашнего питания фиксируется и заверяется подписями родителей (законных представителей). Указанный журнал предназначен также для персонального учета дней реализации индивидуального меню.

3. Готовое домашнее питание в контейнерах, предоставленных родителем (законным представителем), хранится с соблюдением температурного режима и сроков реализации с учетом времени приготовления, указанного на контейнере родителем (законным представителем). Контейнеры с готовым домашним питанием должны иметь актуальную на день питания маркировку: прием пищи (завтрак, завтрак 2, обед, полдник, ужин), время и дата приготовления, сроки реализации и подпись родителя (законного представителя) обучающегося. Содержимое одного контейнера с готовым домашним питанием должно быть рассчитано на одно блюдо приема пищи (завтрака, второго завтрака, обеда, полдника, ужина).

4. Питание обучающегося с использованием готового домашнего питания осуществляется в дни посещения обучающимся образовательной организации по действующему в образовательной организации графику питания в обеденном зале

(или специально отведенном помещении (месте), предназначенном для приема пищи обучающимися).

5. Перед выдачей обучающемуся осуществляется подготовка готового домашнего питания для приема пищи (порционирование, выкладывание в столовую посуду, разогревание и др.).

4.5 Требования к дополнительному питанию

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

При организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в пункте 4.1 настоящего Стандарта. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете **не допускается**;

для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукции с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента и состава реализуемых продуктов.

Ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях должен включать разнообразные пищевые продукты (таблица 4.6).

Таблица 4.6 Ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных

			материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные, кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления

	собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)		
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Для кулинарных изделий, реализуемых в образовательных организациях в свободной продаже (в буфетах) допускается использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.

В составе пищевых продуктов, используемых для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях, ограничивается использование пищевых добавок.

4.6 Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в образовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся, должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

1. Питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

3. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию

прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

4. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в ёмкости, где она кипятилась;

смену воды в ёмкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

5.1 Санитарно-эпидемиологические требования к объемно планировочным решениям помещений пищеблоков

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;

столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и/или полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

При подготовке проектной документации по планировке пищеблоков образовательных организаций, выполнению работ по строительству новых объектов и по капитальному ремонту действующих, составлению спецификации оборудования, требуется неукоснительно руководствоваться нормативными документами.

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями, которые заключаются в необходимости выбора последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Производственные помещения, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны быть оборудованы:

1) средствами естественной и механической вентиляции, количество и (или) мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;

2) естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза;

3) туалетами, двери которых не должны выходить в производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

4) умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья и дезинфекции рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук.

Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:

1) поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;

2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;

3) потолки или при отсутствии потолков внутренние поверхности крыш и конструкции, находящиеся над производственными помещениями, должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги;

4) открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;

5) двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов.

Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовки полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары). При использовании этого варианта, приготовленная на базовом производстве пища в горячем виде расфасовывается в отдельные гастроемкости с крышками и термоса, и доставляется в образовательные организации в термоконтейнерах, обеспечивающих поддержание необходимого температурного режима.

При проектировании новых, реконструкции или капитальном ремонте действующих предприятий общественного питания для санитарно-бытового обеспечения работников рекомендуется предусмотреть отдельные, для мужчин и женщин, помещения туалетных (за исключением случая, когда численность работающих в смену составляет не более 15 человек) с тамбурами, в которых устанавливаются раковины для мытья рук, а также душевые, комната приема пищи и отдыха.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. В производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях пищеблока должны быть оборудованы сливные трапы. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов. Рекомендуется прокладывать канализационные стояки в производственных, моечных и складских помещениях в коробах без организации отверстий для прочисток и ревизий в данных помещениях.

Моечные и производственные ванны рекомендовано подключать к канализации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки для предотвращения обратного попадания сточных вод в ванны. Также рекомендуется все приемники стоков внутренней канализации обеспечить гидравлическими затворами (сифонами). При подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители, рекомендуется оборудование локтевых приводов.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.

Отверстия вентиляционных систем рекомендуется закрывать мелкоячеистой сеткой или иными доступными средствами защиты. Для освещения производственных помещений и складов рекомендуется применять светильники во влагопылезащитном исполнении.

5.2 Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции в производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В туалетах необходимо проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и

дезинфицирующих средств.

Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования – после полного отключения его от источника питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Для сбора твердых коммунальных и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны образовательная организация должна предоставить отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведра). Емкости заполняют не более 2/3 объема. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают.

В образовательных организациях необходимо проводить текущую и профилактическую дезинсекцию и дератизацию.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

Дезинсекция в помещениях проводится при закрытых форточках и окнах. После окончания работы помещения проветривают в соответствии с инструкцией по применению дезинсекционного средства.

При проведении дезинсекции, пищевая продукция должна быть помещена в герметично закрывающуюся тару или иным способом герметично упакована. В

случае попадания дезинсекционных средств на пищевую продукцию эта продукция подлежит утилизации.

Область и условия применения дезинсекционных средств определяются инструкцией по их применению.

После проведения дезинсекционных мероприятий на всех объектах проводится влажная уборка с применением моющих средств.

По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний.

5.3 Требования к оснащённости технологическим оборудованием и инвентарем

Пищевые блоки образовательных организаций должны быть обеспечены необходимым количеством технологического оборудования и инвентаря с учетом обеспечения питания всех обучающихся.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

Предприятия общественного питания рекомендуется обеспечивать необходимым набором складских, производственных, моечных и вспомогательных помещений, а также оборудованием (технологическим и холодильным) в соответствии с организацией производственного процесса и объемом изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания. (Таблица 5.1).

В базовых организациях питания, столовых образовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию. При оснащении пищевых блоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищевых блоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (1-е, 2-е или 3-е блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Примерный расчет технологического оборудования и кухонной посуды:

При организации обедов для обучающихся в количестве 400 человек необходимо приготовить не менее 100 литров 1-го блюда (400x250 мл) и 80 литров третьего (400x200 мл), следовательно, для первых блюд необходимо иметь не менее 2 кастрюль объемом по 50 л, для третьих - 2 кастрюли объемом по 40 л;

В составе технологического оборудования необходимо предусмотреть наличие не менее 2-х электроплит на 4 конфорки каждая. При наличии электрокотла (объемом не менее 100 л) возможно использование одной электроплиты на 6 конфорок.

Объем (выход) готовых гарниров составляет не менее 150 гр., следовательно, для гарниров необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом по 40 л (400x150 гр.).

Объем (выход) основных блюд (из мяса, рыбы, птицы) составляет не менее 80 гр. Для основных блюд необходимо наличие не менее 2 кастрюль объемом 20 л (400 чел. x 80 гр).

Для раздачи основных блюд, приготовленных и (или) подаваемых с соусами, необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (разливочные ложки, соусницы) с мерной меткой установленных объемов (50, 75 мл и т.д.). Для соусов необходимо наличие не менее 3 кастрюль объемом по 10 л (400 чел. x 75 мл).

Для раздачи блюд жидкой (полужидкой) консистенции (первые, третьи блюда, жидкие каши, молочные супы и т.п.) необходимо наличие на пищеблоке специального кухонного инвентаря (ковши) с длиной ручкой, позволяющей при приготовлении и раздаче перемешивать весь объем блюда в кастрюле, с мерной меткой установленных объемов (200, 250 мл и т.д.).

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одновременное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 чел.). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями установленных техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

С учетом использования щадящих методов приготовления блюд (приготовление на пару, тушение, припускание и т.п.) и современных технологий приготовления основных блюд на пищеблоке необходимо наличие электрического духового (или жарочного) шкафа (на 3 или 4 секции), электросковороды.

Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий хранения, сроков годности и товарного соседства различных видов пищевой продукции и сырья.

Таблица 5.1 Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений пищеблоков образовательных организаций.

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), психрометр
Овощной цех	Производственные столы (не менее двух),

(первичной обработки овощей)	картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф или пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, настенные часы

Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

В образовательных организациях на пищеблоках для обеззараживания воздуха в холодном цехе необходимо обеспечение бактерицидной установки для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Технологическое оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, конструкция его должна обеспечивать удобство и безопасность при эксплуатации.

Конструкция оборудования должна обеспечивать безопасную и надежную работу в течение всего срока службы.

Детали оборудования, подвергающиеся загрязнению при эксплуатации, должны быть легкодоступны для чистки без помощи инструмента и без перемещения самого оборудования.

Необходимо, чтобы машины и механизмы отвечали требованиям техники безопасности и производственной санитарии (машины заземляют; рабочие органы, инструменты и элемент» передачи закрывают кожухами, крышками, предохранительными кольцами, облицовками, или заключают в корпуса; в конструкцию многих машин включают различные блокировочные устройства и элементы, обеспечивающие отключение их при поднятых ограждениях).

Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарно - гигиеническим требованиям.

Механическое оборудование должно иметь рабочие части машин из нержавеющей стали, а наружные части окрашенными эмалевой краской.

После работы оборудование тщательно очищают и обрабатывают в соответствии с инструкцией с добавлением разрешенных моющих средств.

Все установленное технологическое и холодильное оборудование в пищеблоках должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

При работе на технологическом оборудовании должны соблюдаться правила техники безопасности в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для правильного использования технологического оборудования работники пищеблока образовательной организации должны внимательно изучить правила эксплуатации машин и аппаратов, приобрести практические навыки пользования ими, а заведующий производством обязан обеспечить за ним повседневный уход и контроль за использованием и техническим состоянием оборудования.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах должны строго соблюдаться всеми работниками пищеблока образовательной организации. Должна быть предусмотрена инструкция по охране труда.

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

Кухонный инвентарь и посуда должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантам маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо», «птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «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 маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «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.

5.4 Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых в обязательном порядке указывается температура подачи блюда.

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в отдельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

Для обработки яиц используют ванны и/или емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в соответствии с инструкцией.

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

Мясной фарш хранят не более 12 часов при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. При отсутствии холодильного оборудования хранение фарша запрещается.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше $+12^{\circ}\text{C}$, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после

термической обработки.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

Способы производства кулинарной продукции в столовых образовательных организациях определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая максимальное сохранение витаминов, микро-и макроэлементов при тепловой обработке.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвектомате и исключаящим продукты с раздражающими свойствами. Жарка при приготовлении блюд не используется.

Овощи, предназначенные для приготовления салатов и винегретов, рекомендуется варить в кожуре. Охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, 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;

Пищевую продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы её реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;

При реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи и сроки реализации блюд;

Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при гарантированном обеспечении холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до начала их разогрева). Не допускается

реализация быстрозамороженных блюд после установленного изготовителем 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.

Требования к реализации готовых блюд

Критерием качества готовой кулинарной продукции при раздаче является соблюдение требований к температуре подачи блюд и их хранению.

При реализации блюд необходимо соблюдать температуру подачи:

супы, соусы, горячие напитки - не ниже 75°C;

основные горячие блюда (вторые) и гарниры - не ниже 65°C;

холодные напитки - не выше 20°C.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Заправленные салаты должны быть реализованы в течение 30 минут. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

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

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

В изотермической таре (термосе) готовые блюда хранятся при температуре подачи не более 2 часов с момента изготовления.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Сметана используется в прокипяченном виде (супы, соусы).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, обязательно использование только йодированной соли.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

Администрацией образовательной организации издается Приказ о создании бракеражной комиссии, в состав которой входят представители организатора питания, образовательной организации, медицинский работник (при наличии). Бракеражная комиссия в обязательном порядке проводит бракераж каждого приготовленного блюда с занесением результатов его приготовления в Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отпуск готовой продукции

обучающимся разрешается только после решения бракеражной комиссии.

5.5 Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Основным критерием оценки персонала, который необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях - это уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями.

Повар пищеблока образовательной организации должен иметь:

среднее профессиональное образование (программы подготовки квалификационных рабочих (служащих) или профессиональное обучение (программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);

опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное образование, или не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организации питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

Производственный персонал должен знать основы и особенности детского питания; рецептуры и технологию производства продукции питания для обучающихся, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов; условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства; органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачества полуфабрикатов, блюд и изделий; принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции питания для обучающихся и воспитанников.

Производственный персонал должен уметь обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия блюда с соблюдением технологических требований и с учетом специализации детского питания; использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции; использовать в работе технологические документы, сборники рецептов блюд и изделий, технологические карты; отпускать готовую продукцию с раздачи (раздаточного прилавка) с учетом технологических требований к безопасности продукции.

Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1

раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно), вакцинации и иметь личную медицинскую книжку с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе.

Объем и периодичность проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников пищеблоков образовательных организаций устанавливается в соответствии с требованиями Приказа Минздрава России от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу

спецодежды и личных вещей.

Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки с мылом и щеткой. Для высушивания рук используют электросушитель, индивидуальные полотенца или салфетки разового пользования

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед посещением туалетной комнаты персонал должен снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты и тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

Санитарный комплект повара включает в себя: халат или куртка белая, брюки, головной убор (косынка или колпак) белые, фартук, обувь.

Санитарная одежда должна:

подходить по размеру;

содержаться в чистоте и аккуратно выглажена;

постоянно носиться в рабочее время.

Наличие посторонних предметов в карманах форменной одежды не допускается.

Обувь должна быть чистой, легко моющейся, нескользящей, закрытого типа, иметь низкий каблук.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа.

Работник пищеблока образовательной организации 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.

Численность работников пищеблока определяется исходя из минимально рекомендованного количества работников пищеблока в образовательных организациях, указанных в таблице 5.2.

Таблица 5.2 Численность работников пищеблока

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.

	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.

Условия труда работников организации питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области труда.

Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Параметры микроклимата производственных помещений должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

Пищевые блоки должны быть обеспечены достаточным числом источников искусственного или естественного освещения. Освещение, по возможности, не должно менять цвета, а его интенсивность должна быть не менее:

540 Лк - в помещениях, где осуществляют изготовление полуфабрикатов и готовых блюд и их контроль;

220 Лк - во вспомогательных помещениях;

110 Лк - в других зонах.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания образовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, естественное и искусственное освещение во всех помещениях, уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников в соответствии с требованиями охраны труда возлагается на работодателя.

К санитарно-бытовым помещениям относятся: гардеробные, душевые, умывальные, уборные и помещения личной гигиены женщин, комната приема пищи.

Необходимость вспомогательных помещений устанавливается в соответствии с санитарной характеристикой производственных процессов и числом работающих.

В гардеробных число индивидуальных шкафов для одежды второго и третьего слоя, обуви, головных уборов и санитарной одежды следует принимать равным списочной численности работающих.

Площадь комнаты приема пищи следует определять из расчета 1 м² на каждого работника, но не менее 12 м². Комната приема пищи должна быть оборудована умывальником, стационарным кипятильником, электрической плитой, холодильником. При численности работающих до 10 человек в смену вместо комнаты приема пищи следует предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 м² с установкой стола для приема пищи.

Число душевых и специальных бытовых устройств следует принимать по численности работающих.

Помещения для личной гигиены женщин оборудуют при работе 15 женщин и более и, как правило, совмещают с женскими уборными.

6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ

6.1 Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в образовательных организациях

6.1.1. Разработка и внедрение принципов формирования культуры здорового питания обучающихся в образовательных организациях.

Основные принципы формирования культуры здорового питания:

рациональная организация питания в общеобразовательной организации;
включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

просветительская работа с детьми и их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных организаций.

6.1.2. Разработка и включение в учебный процесс общеобразовательных программ по формированию культуры здорового питания.

При разработке программ по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые СанПиН, но и реальную ситуацию в образовательных организациях.

При реализации общеобразовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

научная обоснованность и практическая целесообразность;

возрастная адекватность;

необходимость и достаточность информации;

модульность структуры;

системность и последовательность;

вовлеченность семьи в реализацию программы;

учет национальных и культурных традиций учащихся.

6.1.3. Систематизация работы по просвещению школьников по вопросам здорового образа жизни, культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Систематизация работы по формированию культуры здорового питания может складываться из постоянных каждодневных мероприятий в школьной среде (примерные/рекомендуемые мероприятия, способствующие формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста):

организации дежурства детей в школьной столовой;

привитие культурно-гигиенических навыков: мытье рук, культура принятия пищи;

учет индивидуальных показателей здоровья детей в процессе принятия пищи;

беседы с детьми о соблюдении гигиенических правил до и после приема пищи;

сервировка стола с учетом требований санитарных правил и норм;

контроль организации питания со стороны классных руководителей и

родителей.

6.1.4. Обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания.

Представляет интерес проведение совместных мероприятий различного уровня по предлагаемой тематике.

Примерные мероприятия (виды деятельности), которые можно предложить к проведению как внутри общеобразовательного учреждения, так и вынести за его пределы:

Среди обучающихся:

конкурсы презентаций среди учащихся на тему «Питание и здоровье», «Исторические аспекты питания», «Что ели наши деды», «Дикорастущие съедобные растения в нашем питании»;

серия семинаров на общую тему «Эстетика питания»;

серия круглых столов о пользе и вреде современных продуктов (чипсов и т.п.);

беседы, игры (для младших школьников) на тему: «Праздник каши», «Праздник овощей», «Праздник фруктов «Фруктовая мозаика»;

доклады из серии «Разговор о правильном питании».

Учительская среда:

подготовка брошюр для педагогов и родителей (законных представителей) на тему «Формирование культуры здорового питания»;

педагогические чтения «Здоровье сберегающая образовательная среда».

6.1.5. Разработка примерных просветительских мероприятий, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста (в том числе, разработка и использование наглядной агитации).

При составлении просветительных мероприятий указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в общеобразовательной организации, организовать широкую сеть наглядной агитации и доступное информационное обеспечение в общеобразовательной организации.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации реализуется через:

оформление наглядной агитации – информационных стендов, углов;

размещение материалов на сайте общеобразовательной организации;

создание общеобразовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки стенды (наглядная агитация) оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Оформление, содержание и своевременное обновление наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации включает информационные материалы, которые размещаются в помещениях, прилегающих к столовым, в столовых, в отдельных учебных кабинетах, в которых проводятся занятия и мероприятия по культуре здорового питания.

Требования к наглядным информационным материалам:

информационные материалы должны быть качественными, в позитивных цветах;

информационные материалы должны обращать на себя внимание учеников;

информационные материалы должны содержать только достоверную информацию и содержать QR-код или ссылку на источник для того, чтобы обучающиеся могли более подробно ознакомиться с информацией;

информационные материалы должны быть рассчитаны на всю возрастную аудиторию общеобразовательной организации (любимые герои и персонажи; известные личности, являющиеся авторитетом);

информационные материалы должны быть креативны и не вызывать отторжения;

информационные материалы должны быть равномерно расположены внутри образовательного организации и не подавлять своим присутствием, а лишь быть в поле зрения (не всегда);

информационные материалы должны периодически меняться, чтобы вызывать заинтересованность обучающихся;

специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательной организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса.

6.1.6. Разработка примерных мероприятий по организационно педагогической деятельности, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста.

Педагогическая деятельность по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы:

экскурсии;

конференции;

олимпиады;

круглые столы;

уроки здоровья;

выполнение информационных материалов по соответствующей тематике непосредственно самими учащимися (в том числе в рамках различных конкурсов);

дни национальной кухни;

дни качества школьной столовой и т.д.

6.1.7. Просветительская работа с родителями, вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания («Школа родителей» по ознакомлению с принципами правильного питания и основами культуры здорового питания).

Одним из основных просветительных мероприятий, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей (законных представителей), в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

При составлении программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и по возможности выявлять и привлекать родителей-специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-

эпидемиологического благополучия населения и др.

6.2. Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

6.2.1 Формирование основ гигиены и режима питания.

С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоориентированное обучение, предусматривающее формирование основ гигиены и режима питания (сведения об особенностях гигиенических режимов мытья рук, сведения о гигиенических режимах обработки пищевых продуктов, о безопасном приготовлении и хранении пищи, и т.д.) и умения, связанные с этим (планирование режима питания, и т.д.) и с оценкой и корректировкой личных привычек гигиены.

6.2.2. Формирование представления о полезности продуктов питания и рациональной структуре питания.

Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в образовательных организациях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

6.3 Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению представителей образовательной организации, ответственных за формирование культуры здорового питания

Ответственный сотрудник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен:

знать:

основы государственной политики в области здорового питания;
федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты;

СанПиН, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

умением разрабатывать общеобразовательные программы, отдельные общеобразовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

здоровьесберегающими общеобразовательными технологиями;

информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;
способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием;

обладать навыками:

организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

индивидуального консультирования обучающихся;

проведения социологических исследований по данной тематике;

организации наглядной агитации;

организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА

7.1 Оснащение буфета

В образовательных организациях предусматривается реализация дополнительного питания через буфеты в виде готовой продукции промышленного и/или собственного производства.

Ассортиментный перечень дополнительного питания, реализуемого в буфете, разрабатывается организатором питания и согласовывается с администрацией образовательной организации.

Буфет размещается в обеденном зале, не мешая работе по обеспечению обучающихся горячим питанием через линию раздачи. Формат буфета может быть индивидуально тематическим, в соответствии с дизайном обеденного зала.

График работы буфета согласовывается с администрацией образовательной организации и организатором питания.

По запросу администрации рассматривается возможность индивидуального графика работы вне основного учебного времени.

Буфет оснащается в зависимости от его площади, конструктивных особенностей обеденного зала: мебелью (прилавок, стеллаж витринный, стойка для кондитерских изделий), холодильным и тепловым оборудованием (холодильник с контрольным термометром, витрина тепловая настольная, водонагреватель, мармит настольный для вторых блюд, печь СВЧ, кассовый терминал), инвентарем (корзина для выпечки, подставка для одноразовых приборов, корзина для продукции стеллажа витринного, салфетница, щипцы кондитерские), столовой посудой (салатник, тарелка, чашка), трубочками для напитков, индивидуальной потребительской упаковкой. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов (вилки, размешиватели и т.п.).

Основной принцип при оснащении буфета – комфортное и быстрое обслуживание посетителей.

Для расширения ассортимента реализуемой продукции в буфете в горячем цехе столовой размещается дополнительное оборудование: блинница, вафельница, гриль для приготовления бургеров, аппарат паровой для хот-догов, и т.д.

7.2. Оформление буфета

Буфетчик после приема буфетной продукции промышленного производства, кулинарных и кондитерских изделий собственного производства осуществляет оформление буфета.

Основной принцип выкладки продукции: каждая продукция в своей товарной категории. Если ассортимент превышает количество корзин, то допускается формирование корзин двумя видами продукции.

7.2.1. Витрина охлаждаемая настольная

Витрина устанавливается на прилавок и является лицевой наглядной частью буфета. Предназначена для демонстрации и реализации кулинарных и кондитерских изделий, свежих фруктов, напитков и кисломолочной продукции.

Порядок выкладки:

первая полка: кондитерские изделия (пирожные, кексы, булочки и т.д.) промышленного производства в упаковке коррекс (по 2 – 4 штуки) или в индивидуальной упаковке на тарелках;

вторая полка: свежие фрукты на тарелках, кондитерские изделия на тарелках;

третья полка: кулинарные изделия (бутерброды, сэндвичи в индивидуальных блистерах, роллы в индивидуальной упаковке на тарелках или индивидуальных блистерах), кондитерские изделия (пицца, сосиска в тесте, курник).

7.2.2. Холодильник среднетемпературный со стеклянной дверью

Предназначен для хранения напитков промышленного производства, дневного запаса кулинарных и кондитерских изделий промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Порядок выкладки:

первая полка: коктейли молочные, соки, нектары;

вторая полка: напитки бутилированные;

третья и четвертая полки: дневной запас кулинарных и кондитерских изделий.

пятая полка: напитки бутилированные.

7.2.3. Стеллаж витринный

Предназначен для демонстрации и реализации кондитерских изделий, напитков промышленного производства в потребительской упаковке.

Порядок выкладки:

первая полка: вода, морсы, напитки бутилированные, пюре, смузи, соки, нектары, молочные коктейли;

вторая полка: шоколад, шоколадные батончики, бисквитные изделия, вафли;

третья полка: мармелад, зефир, фруктовые пастилки, пастила, злаковые батончики;

четвертая полка: печенье, соломка, кукурузные палочки, яблочные фрустики.

При отсутствии возможности установки стеллажа витринного в буфете продукция выкладывается в настольной охлаждаемой витрине или на подсобном столе.

7.2.4. Стойка металлическая

Предназначена для дополнительной выкладки кулинарных и кондитерских изделий.

Кулинарные и кондитерские изделия в крафт-конвертах укладываются в корзины одним или двумя видами продукции.

Обязательное условие при выкладке продукции - «сладкое к сладкому», «соленое к соленому».

7.2.5. Дневной и страховой запас продукции

Дневной запас продукции хранится в холодильнике, на полках прилавка из расчета среднего ежедневного объема реализации. При ограниченных условиях хранения запаса продукции пополнение стеллажей, витрин и стоек осуществляется во время уроков.

Страховой запас продукции из расчета на 3 – 5 дней размещается на пищеблоке с соблюдением условий хранения. При отсутствии этих условий, поставка продукции осуществляется по индивидуальному графику.

7.2.6. Информационное обеспечение буфета

Буфет с лицевой стороны к посетителям укомплектовывается прейскурантом на буфетную продукцию, обновленным на первое число месяца, меню дополнительного питания, графиком работы буфета в тейбл-тентах формата А4.

На лицевой части витринного стеллажа перед полками размещаются ценникодержатели с цветными вставками.

Рядом с каждым образцом продукции размещаются ценники в ценникодержателях с печатью предприятия размером 5x7 см.

Требование к оформлению ценника:

наименование оператора питания – шрифт размером 10, полужирный, Times New Roman, размещение по центру;

наименование продукции «Батончик – злаковый «Матан», шрифт размером 18, Times New Roman, полужирный, межстрочный интервал – одинарный, размещение по центру;

стоимость продукции «30» – шрифт размером 50, полужирный, Times New Roman, размещение по центру;

«00», «руб» – шрифт размером 20, полужирный, Times New Roman, размещение с правой стороны;

дата «10.01.2023» – шрифт размером 10, полужирный, Times New Roman, размещение в нижнем левом углу;

фасовка «35г» – шрифт размером 10, полужирный, Times New Roman, размещение в нижнем правом углу.

7.3. Особенности размещения буфетов на линии раздачи, в рекреациях образовательной организации

7.3.1. Размещение буфета на линии раздачи

Буфет, организованный на линии раздачи, входит в общую конструкцию линии раздачи как основного, так и дополнительного питания. Состав мебели, теплового и холодильного оборудования буфета зависит от возможности их установки на линии раздачи. Размещение их должно обеспечивать свободный подход учащихся.

7.3.2. Размещение буфета в рекреации

Буфет устанавливается в рекреации образовательной организации в случае невозможности его оборудования в обеденном зале или для расширения охвата учащихся при одновременной работе с основным буфетом в обеденном зале.

Условиями для размещения буфета являются наличие площади для его оборудования, установки столов для приема пищи, условий для мытья рук.

7.4. Организация рабочей смены буфетчика

Перед началом смены буфетчик обязан:

получить допуск к работе у заведующего производством с подписью в «Гигиеническом журнале»;

проверить состояние мебели, холодильного и теплового оборудования;

принять со склада/от поставщика продукцию промышленного производства с записью в журнале бракеража пищевой продукции в буфет; от заведующего

производством – кулинарную продукцию собственного производства с записью в журнале учета заборных листов;

проверить сроки годности буфетной продукции;

осуществить выкладку продукции с учетом ротации по срокам годности и реализации;

обеспечить буфет дневным запасом продукции;

проверить наличие информационных материалов (график работы буфета, прейскурант, меню, ценники).

Во время работы сотрудник буфета обязан:

при обслуживании быть внимательным, обходительным, вежливым и готовым ответить на все вопросы покупателя о выставленной на реализацию продукции;

осуществлять контроль за сроками годности (реализации) и условиями хранения буфетной продукции;

осуществлять отпуск кондитерских изделий промышленного производства, упакованных в коррексах, кулинарных изделий собственного производства кондитерскими щипцами в крафт-конверты (полиэтиленовые пакеты) или на тарелке;

при обслуживании использовать одноразовые перчатки;

своевременно пополнять ассортимент на витринах буфетной продукцией из дневного запаса;

после каждой перемены проводить влажную уборку с использованием моющих средств поверхности рабочего места.

По окончании рабочей смены сотрудник буфета обязан:

оформить отчет по выручке за день путем внесения данных в бланк отчета по безналичному и наличному расчету;

заполнить документацию (товарный отчет, бланк сдачи выручки в кассу, завершить заполнение журнала учета заборных листов);

оформить заказ на буфетную продукцию и кулинарные изделия в бланке заказа и направить информацию оператору питания установленным порядком;

провести уборку рабочего места с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

В последний день месяца буфетчик проводит инвентаризацию буфетной продукции установленным порядком.

7.5 Требования к торговле в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления.

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до + 25°C), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.

2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том

числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до + 25°C).

3. Вода питьевая негазированная в упаковке емкостью до 0,5 л.

4. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках ёмкостью до 0,5л.

5. Соки нектары, фруктовые овощные натуральные восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. При организации питания обучающихся образовательных организаций разрешен вендинг фасованных товаров ограниченного ассортимента, с контролем срока годности и при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Ассортимент пищевых продуктов, который может реализоваться через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов, устанавливается администрацией образовательной организации и напрямую зависит от видов, установленных в образовательной организации аппаратов автоматической выдачи пищевых продуктов.

8. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

8.1. Требования к организации и содержанию контроля соблюдения Стандарта

В зависимости от формы организации питания ответственность в данной сфере возлагается:

при организации питания через штатное подразделение – на руководителя образовательной организации; для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала;

при передаче функции организации питания на аутсорсинг – на руководителя компании, осуществляющей данный вид деятельности. Ответственность за организацию контроля за выполнением специализированным предприятием договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневному контролю за качеством пищи, полновесностью порций несет представитель образовательной организации (ответственный по питанию). Ответственность за приготовление и выдачу рационов питания, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества готовых блюд, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, возлагается на специализированные предприятия.

Передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала образовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формирует условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Оценка исполнения государственных и муниципальных контрактов, гражданско-правовых договоров бюджетных, казенных и автономных учреждений, заключенных в целях организации питания, осуществляется учредителем образовательной организации либо уполномоченным им органом (организацией, учреждением).

Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательных организациях осуществляется в соответствии методическими рекомендациями и приказом министра образования Московской области от 08.12.2021 № ПР-683 «О создании Штаба родительского общественного контроля при Министерстве образования Московской области».

8.2. Организация родительского контроля в образовательных организациях

Общественный контроль осуществляется родительской общественностью в рамках программы «Родительского контроля». Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей. Родительский контроль за питанием в образовательных организациях

направлен на улучшение качества питания обучающихся в образовательных организациях Московской области.

При проведении мероприятий родительского контроля могут быть оценены:

соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты органов дыхания, перчаток у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;

наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

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.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора). При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.).

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания должно быть организовано во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом (Совет родителей), общественными организациями.

8.3 Организация контроля за качеством и безопасностью питания детей образовательной организации.

Образовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

Образовательной организацией должны проводиться следующие мероприятия, направленные на обеспечение качества и безопасности питания детей:

контроль за безопасностью и качеством поставок продуктов питания;

создание бракеражной комиссии по контролю качества питания обучающихся (комиссией проверяется соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд, заполнения Журнала бракеража готовой пищевой продукции);

контроль за исполнением положений и требований контрактов;

контроль за состоянием и условиями содержания складских и

производственных помещений, продуктов питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

соблюдение сроков годности и условий хранения продукции на складе;

включение в условия договоров на поставку продуктов питания, на оказание услуг горячего питания, ответственности поставщика или оператора питания за поставку и реализацию небезопасной и некачественной продукции.

8.4. Организация контроля за оказанием услуг общественного питания обучающимся

В ходе осуществления контроля изучаются, анализируются и контролируются следующие вопросы, связанные с организацией и обеспечением горячего питания обучающихся в образовательных организациях.

Контроль производится по показателям:

пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции: энергетическая ценность (калорийность), содержание белков, жиров, углеводов;

соблюдения требований при взаимозаменяемости пищевых продуктов в процессе организации питания воспитанников и обучающихся;

фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания;

нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;

масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;

суммарные объемы блюд по приемам пищи;

оценка меню, дополнительного питания и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Контролю подлежат документы, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать, - технологические карты (ТК). ТК необходимы для контроля норм вложения пищевых продуктов в соответствии с рецептурой.

При контроле рационов питания обучающихся образовательных организаций используется действующая нормативно-техническая документация. При организации питания обучающихся образовательных организаций должны учитываться действующие нормативы с учетом возрастной группы и режима питания.

При осуществлении контроля за потреблением рекомендуемых норм пищевых продуктов в сутки на одного обучающегося образовательных организаций по возрастным группам, используются данные расчета и норм исходя из режима питания с учетом существующих рекомендаций.

Контроль соответствия потребления массы кулинарной продукции проводится с учетом рекомендованных норм.

Анализ мероприятий по охране здоровья обучающихся

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица

и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности поступающих на пищеблоки образовательной организации продовольственного сырья и пищевых продуктов, изготавливаемых блюд и кулинарной продукции;

организацию и проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП; проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в лаборатории, имеющей аттестат аккредитации в установленном законодательством порядке.

Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, использование технологии приготовления отдельных блюд, предусматривающих безопасность изготовления продукции (обработка яйца, овощей, фруктов) в соответствии с нормативными требованиями.

Допуск готовой продукции к раздаче осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя образовательной организации. Вся одобренная (признанная соответствующей) по результатам выходного контроля продукция передается на реализацию.

Контролю состояния технологического и производственного оборудования производственных помещений пищеблоков и столовых образовательных организаций подлежат склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, товаров материально-технического обеспечения; овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей; холодный, мясо-рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха, помещения для обработки яиц и нарезки хлеба; моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары; производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной; раздаточная зона; комната приема пищи.

Анализ соблюдения установленных требований к результатам работ и услуг

Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития, с учетом сезонности, дифференцированно по возрастным группам обучающихся

Меню должно быть составлено с учетом разнообразия по дням недели и предоставляться на утверждение (согласование) руководителю образовательной организации.

В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд,

кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

При составлении калькуляции блюд должна использоваться разрешенная для предприятий общественного питания нормативно-технологическая документация.

Обязательное обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, используемой пищевой продукции, ее транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Производственный контроль при организации питания обучающихся должен осуществляться на основе внедрения принципов ХАССП в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами.

Помещение пищеблока и оборудование, переданные образовательной организацией компании-оператору для оказания услуги по организации горячего питания, а также используемые для данной цели самостоятельно, должны содержаться с соблюдением установленных санитарных правил и требований. Организатор питания обязан обеспечить правильную эксплуатацию холодильного, торгово-технологического и другого оборудования в рамках оказания услуги, а также техническое обслуживание и своевременный ремонт.

АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ сотрудников пищеблока

Перед началом работы заведующий производством осматривает все помещения столовой, проверяет наличие электроэнергии, горячей и холодной воды, состояние канализации.

При осмотре помещений обращается основное внимание на:
состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования;
наличие и рабочее состояние контрольно-измерительных приборов (весов, приборов для измерения температуры и влажности);
соответствие температурных режимов холодильного оборудования;
наличие, состояние и условия хранения пищевой продукции;
качество уборки помещений, обработки столовой и кухонной посуды, инвентаря;
наличие моющих и дезинфицирующих средств.

Заведующий производством фиксирует показания контрольно-измерительных приборов с записью:

- в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»;
- в «Журнал учета температуры и влажности складских помещений».

Сотрудники столовой, придя на работу, должны пройти осмотр медицинским работником или ответственным лицом организатора питания (заведующим производством) с записью в «Гигиенический журнал».

После допуска к работе сотрудник должен переодеться в специальную одежду и сменную обувь, убрать верхнюю одежду, обувь и личные вещи в индивидуальный шкаф или индивидуальный чехол.

Заведующий производством до начала работы пищеблока уточняет у ответственного лица образовательной организации распределение питающихся по классам (группам) на текущий день, проводит инструктаж с сотрудниками столовой по соблюдению ими санитарно-гигиенических требований и требований техники безопасности, подробно ознакомили их с меню и технологическими картами, разъясняет особенность технологии приготовления блюд текущего дня и выдает пищевую продукцию.

В случае аварийной ситуации, выхода их строя инженерных коммуникаций, технологического и холодильного оборудования заведующий производством немедленно информирует руководство организатора питания и образовательной организации для принятия мер и решения вопроса о дальнейшей работе столовой.

ПОДГОТОВКА И РАБОТА ЛИНИИ РАЗДАЧИ И ОБЕДЕННОГО ЗАЛА

Перед подготовкой линии раздачи и обеденного зала проверяется наличие и состояние:

утвержденного организатором питания и согласованного с образовательной организацией меню текущего дня;

оборудования линии раздачи, в том числе кассового;

весов настольных для контроля выхода реализуемых блюд.

Количество единовременно приготовленных блюд и изделий строго регламентируется их сроком реализации.

Температура реализации готовых блюд должна соответствовать требованиям технологических карт.

Поддержание температуры горячих блюд осуществляется посредством мармитов, тепловых шкафов, учитывая срок реализации не более 2 часов с момента их приготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

По окончании перемены (приема пищи) производится обработка линии раздачи и обеденных столов с последующим их комплектованием и сервировкой на следующий прием пищи.

1. ПОДГОТОВКА К ЗАВТРАКУ

Вариант подготовки линии раздачи и обеденного зала до начала перемены. За 30 минут линия раздачи комплектуется:

посудой столовой на стеллаже или модуле нейтральном, или столе производственном в непосредственной близости к мармитам стационарным (настольным);

приборами столовыми, подносами, салфетками в салфетницах на стойке металлической;

инвентарем для порционирования блюд с размещением каждого на отдельной тарелке (ложками сервировочными, соусными, лопатками, щипцами для вторых блюд, хлеба);

запасом перчаток одноразовых из расчета не менее трех пар на каждого сотрудника, работающего на линии раздачи.

Обеденные столы сервируются:

органайзерами со столовыми приборами, салфетками;

при отсутствии органайзеров допускается сервировать обеденные столы по центру кассетами со столовыми приборами и салфетками.

За 15 минут линия раздачи формируется:

нарезанным хлебом отдельно по каждому наименованию в корзинках с пластиковыми колпаками (гастроемкостях с крышками);

мытыми фруктами в корзинках с пластиковыми колпаками (гастроемкостях с крышками);

горячими напитками;

чистыми чашками на подносах;

горячими блюдами в гастроемкостях с крышками на мармите для вторых блюд (при отсутствии – в мармите настольном).

За 5 минут обеденные столы сервируются горячими блюдами и напитками.

2. ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВРЕМЯ ЗАВТРАКА.

Организация питания обучающихся 1 – 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) осуществляется с предварительным накрытием обеденных столов.

Организация питания обучающихся 5 – 11 классов происходит через линию раздачи. Обучающиеся берут с линии раздачи на индивидуальный поднос салфетки, столовые приборы, хлеб, фрукты или порционные продукты (при наличии в меню текущего дня), основное горячее блюдо, горячий напиток.

После приема пищи обучающиеся, в том числе 1 – 4 классов, самостоятельно производят уборку использованной посуды на стол для сбора использованной посуды, тележку-шпильку или транспортер. Сотрудники пищеблока оказывают помощь в уборке использованной посуды детям с ограниченными возможностями здоровья.

3. ПОДГОТОВКА К ОБЕДУ

Вариант подготовки линии раздачи и обеденного зала до начала перемены.

За 30 минут линия раздачи комплектуется:

столовой посудой на стеллаже или столе производственном в непосредственной близости к стационарным (настольным) мармитам;

столовыми приборами и подносами, салфетками в салфетницах на линии раздачи;

инвентарем для порционирования блюд (половниками для первых блюд, сервировочными, соусными ложками, лопатками, щипцами для вторых блюд и хлеба) с размещением каждого на отдельной тарелке;

запасом одноразовых перчаток из расчета не менее трех пар на каждого работника, находящегося на линии раздачи.

Обеденные столы сервируются:

органайзерами со столовыми приборами и салфетками;

при отсутствии органайзеров допускается сервировать обеденные столы по центру кассетами со столовыми приборами и салфетками в салфетницах;

нарезанным хлебом отдельно по каждому наименованию в корзинках с пластиковыми колпаками (гастроемкостях с крышками);

холодными напитками в чашках на подносах.

За 5 минут обеденные столы для обучающихся 1 – 4 классов сервируются:

салатом в порционных тарелках по количеству питающихся за обеденным

СТОЛОМ;

первым и вторым горячими блюдами, напитком.

4. ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ ВО ВРЕМЯ ОБЕДА

Организация питания обучающихся 1 – 4 классов и детей с ограниченными возможностями здоровья (вне зависимости от класса обучения) осуществляется с предварительным накрытием обеденных столов.

Организация питания обучающихся 5 – 11 классов происходит через линию раздачи. Обучающиеся берут с линии раздачи на индивидуальный поднос салфетки, столовые приборы, холодную закуску, хлеб, горячее первое и второе блюдо, напиток.

После приема пищи обучающиеся, в том числе 1 – 4 классов, самостоятельно производят уборку использованной посуды на стол для сбора использованной посуды, тележку-шпильку или транспортер. Сотрудники пищеблока оказывают помощь в уборке использованной посуды детям с ограниченными возможностями здоровья.

ДЕЙСТВИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКА В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

1. ДЕЙСТВИЯ ЗАВЕДУЮЩЕГО ПРОИЗВОДСТВОМ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

Заведующий производством перед приемом пищи обучающихся проверяет: состояние оборудования линии раздачи, в том числе кассового оборудования; чистоту обеденного зала, в том числе столов и стульев, сервировочных тележек при наличии;

наличие утвержденного организатором питания и согласованного с образовательной организацией меню текущего дня на линии раздачи;

укомплектованность линий раздачи готовой продукцией, весами настольными для контроля выхода реализуемых блюд, чистой столовой посудой, приборами, подносами, салфетками;

наличие промаркированного инвентаря для порционирования блюд на линии раздачи, одноразовых перчаток;

нахождение у линии раздачи Работников столовой (поваров) в чистой, опрятной - форменной специальной одежде в головных уборах и одноразовых перчатках;

сервировку обеденных столов;

готовность буфета (наличие ассортимента пищевой продукции, ее выкладка, соответствие ценников, укомплектованность посудой).

Заведующий производством во время приема пищи контролирует:

соблюдение графика приема пищи, соответствие количества питающихся поданным заявкам;

поведение персонала столовой (повара) у линии раздачи, Работников в обеденном зале, культуру их общения с питающимися, состояние форменной специальной одежды и наличие одноразовых перчаток;

соблюдение правил порционирования готовой продукции (соответствие температуры, выхода и количества выдаваемых блюд);

пополняемость салатами, холодными закусками, напитками охлаждаемой витрины;

своевременное обслуживание детей блюдами на выбор с использованием сервировочных тележек (при наличии);

комплектование линии раздачи хлебобулочными изделиями, первыми, вторыми блюдами, чистой столовой посудой, приборами, подносами и салфетками (в том числе на обеденных столах);

выдачу порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты и др.) на линии раздачи и на обеденные столы;

сбор использованной посуды и ее обработку;

поддержание чистоты обеденного зала и своевременную обработку столов, при необходимости и пола, после каждого приема пищи.

В случае несоблюдения графика приема пищи заведующий производством уточняет у ответственного лица образовательной организации причины неявки

обучающихся, возможность переноса приема пищи или организации питания резервной группы.

2. ДЕЙСТВИЯ ПОВАРА-УНИВЕРСАЛА НА ЛИНИИ РАЗДАЧИ

Повара-универсалы на линии раздачи должны:

первыми поприветствовать обучающихся, используя приветствие «Доброе утро», «Добрый день»;

быть в чистой форменной специальной одежде, улыбчивыми, дружелюбными и внимательными к просьбам питающихся;

говорить четко и понятно;

устанавливать и поддерживать визуальный контакт с питающимся;

знать меню текущего дня, состав, выход, технологические особенности приготовления блюд и их сочетаемость;

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, проверять температуру термомушкетом;

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, напитками, порционными продуктами – творожок, йогурт);

комплектовать линию раздачи напитками, хлебобулочными изделиями, первыми, вторыми блюдами;

осуществлять выдачу порционной продукции (фрукты, выпечка, йогурты) на линии раздачи;

держат тарелку при подаче блюд так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем;

наливать порционным половником заказанное первое блюдо в тарелку и предлагать дополнительные ингредиенты (гренки);

следить за соблюдением равномерности распределения ингредиентов в первом блюде;

порционировать в тарелку гарнир, затем рядом выкладывать второе блюдо и поливать соусом, не заливая основное блюдо.

3. ДЕЙСТВИЯ РАБОТНИКОВ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ В ОБЕДЕННОМ ЗАЛЕ

Сотрудники во время работы в обеденном зале должны:

первыми поприветствовать обучающихся, используя приветствие «Доброе

утро», «Добрый день»;

при обслуживании быть внимательными, обходительными, вежливыми, предупредительными;

быть в чистой форменной специальной одежде;

знать меню текущего дня, состав, выход блюда;

соблюдать температуру выдачи и сроки реализации готовых блюд;

работать только в одноразовых перчатках, осуществлять их замену при нарушении целостности, перед сервировкой обеденных столов к каждому приему пищи;

соблюдать правильность порционирования и оформления блюд завтрака или обеда;

сервировать обеденные столы органайзерами со столовыми приборами, салфетками; при отсутствии органайзеров допускается сервировать обеденные столы по центру кассетами со столовыми приборами, салфетками в салфетницах;

держат тарелку при подаче блюд так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем;

помогать убирать использованную посуду с обеденных столов детям с ограниченными возможностями здоровья;

поддерживать чистоту в обеденном зале.

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ДОШКОЛЬНЫХ ГРУПП ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ДОШКОЛЬНЫХ ГРУПП

Организация питания обучающихся дошкольных групп образовательных организаций отличается взвешиванием и выдачей готовой продукции на каждую группу без порционирования и организацией мест для приема пищи в групповых ячейках в игровой зоне. Для этих целей в дошкольных образовательных организациях создаются следующие условия:

на пищеблоке оснащают зону выдачи готовой пищи столом производственным, стеллажом и весами настольными для взвешивания готовой продукции с маркировкой «ГП», рециркулятором (бактерицидной установкой), подставками для котлов наплитных для первых и третьих блюд, промаркированным раздаточным инвентарем (половники, сервировочные ложки, лопатки поварские);

в групповой ячейке создают условия для обработки и хранения кухонной, столовой посуды и приборов, инвентаря для порционирования блюд; буфетную оснащают кухонной, столовой посудой и приборами, инвентарем для порционирования, исходя из численности детей в группе.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫДАЧИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПИЩЕБЛОКЕ

Перед началом выдачи рационов проверяется наличие:

утвержденного и согласованного меню на текущий день, подборки технологических карт;

информации на текущий день по количеству присутствующих детей с разбивкой по группам;

промаркированного инвентаря для выдачи готовых блюд в раздаточной;

комплекта кухонной посуды, используемой для доставки готовой продукции до места выдачи в групповых ячейках (чайники для горячих напитков, кастрюли с крышками соответствующего литража, гастроемкости с крышками, хлебницы или промаркированные лотки для хлеба и хлебобулочных изделий).

Посуда должна быть сухой, чистой, без сколов и трещин, разводов и посторонних запахов.

Выдача готовой продукции по групповым ячейкам осуществляется только после отбора суточной пробы и проведения бракеража. Результаты органолептического анализа и контрольного взвешивания порций заносятся в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», после чего разрешается выдача рационов.

Алгоритм действий сотрудников пищеблока.

Выдача готовой продукции производится согласно графику выдачи рационов по группам (за 15-20 минут до начала приема пищи детьми в групповой ячейке) в кастрюли, чайники соответствующего литража или в гастроемкости с крышками.

Для каждого блюда должен быть отдельный раздаточный инвентарь (половник, гарнирная ложка, соусная ложка, лопатка или щипцы для выдачи).

Горячие блюда должны быть готовы за 20 – 30 мин. до начала выдачи. Холодные напитки (компот, кисель и др.) отпускаются охлажденными. Салаты заправляют непосредственно перед отпуском. Фрукты выдаются в мытом виде по количеству питающихся детей.

Температура выдачи готовых блюд в групповые ячейки:

первые блюда, горячие напитки и горячие соусы – не ниже +75 °С;

вторые блюда, в т.ч. гарниры – не ниже +65 °С;

холодные напитки – не выше +20 °С;

салаты и холодные закуски – не выше +4+2 °С.

Повар при выдаче готовой продукции обязан:

соблюдать порядок выдачи готовой продукции (выдача рациона в полном объеме по меню согласно заявке на группу, соответствие маркировки кухонной посуды выдаваемым блюдам);

соблюдать температуру блюд и кулинарных изделий (проверка температуры осуществляется термомушкетером);

знать выход порций с учетом возрастных групп;

производить выдачу пищи только в одноразовых перчатках;

соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте.

3. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПОМОЩНИКА ВОСПИТАТЕЛЯ ПО ВОПРОСАМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ДОШКОЛЬНЫХ ГРУПП

Работа помощника воспитателя, участвующего в раздаче пищи, организуется согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям, правилам личной гигиены и в соответствии с должностными обязанностями.

Получение рационов питания должно происходить:

в соответствии с установленным графиком выдачи готовых рационов;

с использованием посуды и инвентаря, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, с соблюдением маркировки. Кухонная посуда маркируется номером группы и блюдом, под которое предназначена (I, II, III, Салат, Хлеб, Соус), инвентарь - (I, II, III, ГП) и мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах. К каждой емкости должна быть крышка, соответствующая по размеру и маркировке;

без нарушения целостности упаковки продукции в индивидуальной промышленной упаковке (масло порционное, кондитерские изделия, сок порционный и т.п.).

Подготовка обеденной зоны в групповой ячейке состоит из:

обработки столов для приема пищи горячей водой (не ниже +45 °С) с использованием моющих средств (в том числе хозяйственного мыла), разрешенных к использованию в образовательных организациях;

сервировки обеденных столов в соответствии с рационом питания.

Условия выдачи рационов питания:

согласно графику приема пищи в группе;

кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов/бутылок в групповых ячейках строго в прием пищи, на который они предназначены, хранение кисломолочных продуктов в групповой запрещено.

4. АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ПОМОЩНИКА ВОСПИТАТЕЛЯ ПРИ РАЗДАЧЕ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ

1. Перед сервировкой столов и порционированием блюд необходимо:
 - проветрить помещение (в теплое время года для предотвращения проникновения насекомых окна и двери засетчиваются);
 - промыть столы горячей водой с добавлением моющего средства;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для раздачи пищи.
2. Во время порционирования категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (зоне приема пищи).
3. Блюда должны подаваться своевременно до посадки детей за столы.
4. Сервировка столов производится в соответствии с видом приема пищи. На завтрак, полдник и ужин подача блюд на столы происходит перед посадкой детей.
5. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
 - а) во время сервировки на столы ставят салфетницы с салфетками, хлебные тарелки с хлебом;
 - б) раскладывают салат;
 - в) порционируют первое блюдо, разливают третье блюдо (напиток);
 - г) дети рассаживаются за столы;
 - д) дети едят салат, потом первое блюдо.По окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого.
 - е) порционируют второе блюдо;
 - ж) обед завершается приемом третьего блюда (напиток).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ ГРУППОВОЙ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ, ПРИБОРОВ И ИНВЕНТАРЯ В МОЕЧНЫХ ГРУППОВЫХ ЯЧЕЕК

Уборка обеденной зоны осуществляется после каждого приема пищи: столы в групповых ячейках промываются горячей водой с мылом специальной ветошью;

производится мытье стульев и уборка пола отдельной ветошью.

Необходимые условия для обработки кухонной посуды, инвентаря и столовой посуды:

выполнение инструкций по обработке кухонной посуды и инвентаря, столовой посуды и приборов, разработанных на основании рекомендаций к моющему и дезинфицирующему средствам, размещенных в буфетной;

наличие у помощника воспитателя фартука для мытья посуды и перчаток;

наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных к использованию в образовательных организациях;

использование мерных стаканчиков при работе с моющими и дезинфицирующими средствами;

наличие пробки для замачивания в первой ванне, гибкого шланга с душевой насадкой для ополаскивания во второй ванне при мытье посуды ручным способом;

наличие условий для просушивания столовой посуды и приборов, кухонной посуды и инвентаря;

не допускается использование губок и металлических мочалок, щеток с наличием дефектов и видимых загрязнений;

обработка и хранение столовой посуды для персонала отдельно от посуды, предназначенной для детей.

Обработка кухонной и столовой посуды ручным способом:

1. Механическое удаление остатков пищи в емкость, промаркированную «ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ».

2. Замачивание и мытье с помощью щеток путем полного погружения в дезинфицирующий раствор с добавлением моющего средства (первая ванна) с температурой воды не ниже +45 °С.

3. Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65 °С (вторая ванна), с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

4. Просушивание в перевернутом виде или на ребре на решетчатых полках или стеллажах.

Обработка кухонной и столовой посуды с использованием посудомоечной машины:

1. Механическое удаление остатков пищи в емкость, промаркированную «Пищевые отходы».

2. Последующее мытье в посудомоечной машине на максимальных температурных режимах согласно инструкциям по использованию посудомоечной машины и ее обработке.

3. Просушивание в перевернутом виде или на ребре на решетчатых полках или стеллажах.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования обрабатывают с применением моющих средств, разрешенных к использованию в образовательных организациях, просушивают, хранят в специально отведенной промаркированной емкости.

Пищевые отходы собирают в специальные емкости с крышками (ведра, баки), которые комплектуются полиэтиленовыми мешками. Вынос пищевых отходов осуществляется по мере заполнения емкостей.

Дезинфицирующие средства хранят в герметично закрытой упаковке предприятия-изготовителя с этикеткой в специальном шкафу, отдельно от пищевой продукции и моющих средств.

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ, ОБРАБОТКЕ КУХОННОЙ И СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

1. ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ, ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПРИМЕНЕНИЮ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ РАСТВОРОВ

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 и строгим соблюдением правил безопасности. Использовать для санитарной обработки средства с истекшим сроком годности запрещено.

К работе с дезинфицирующими средствами допускаются лица, не имеющие медицинских противопоказаний, не страдающие аллергическими заболеваниями, прошедшие обучение, инструктаж по безопасной работе и оказанию первой помощи при случайных отравлениях.

Дезинфицирующие средства хранят в герметично закрытой стандартной упаковке предприятия-изготовителя с этикеткой в специальном шкафу (стеллаже), расположенном на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в сухом и вентилируемом помещении, отдельно от пищевой продукции и моющих средств, с ограниченным доступом работников.

Дезинфицирующие растворы готовят в соответствии с инструкцией по их применению, в хорошо проветриваемом помещении для приготовления и хранения дезинфицирующих средств, с подводкой к нему через смеситель холодной и горячей воды, а также системой водоотведения, оборудуют подтоварником из нержавеющей стали или пластиковым паллетом. При отсутствии специально отведенного помещения (места) для разведения дезинфицирующих растворов допускается их приготовление непосредственно перед применением в количестве достаточном на одну обработку. Ламинированные инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещаются в месте их приготовления.

При приготовлении и работе с дезинфицирующими растворами следует использовать средства защиты (прорезиненные фартуки, защитные очки, респираторы, резиновые перчатки и др.) в соответствии с инструкцией к дезинфицирующему средству.

Для определения потребности в дезинфицирующих растворах на текущую (ежедневную) или генеральную (1 раз в неделю) уборку производится расчет, исходя из площади обрабатываемых поверхностей и объема замачиваемых предметов.

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляется в соответствии с программой производственного контроля.

Емкости с растворами дезинфицирующих средств должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к химическим реагентам, содержащимся в этих

растворах, снабжены плотно прилегающими крышками, иметь четкую маркировку с указанием средства, его концентрации, назначения, даты и времени приготовления, предельного срока годности раствора, а также метки объема емкости в литрах (в соответствии с фактическими объемами емкостей с делением по 10 л).

Краска красного цвета применяется только при маркировке инвентаря для санузла, ее использование для маркировки инвентаря остальных помещений столовой не допускается.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ

1. Хранить в герметично закрытых упаковках предприятия-изготовителя в специальном шкафу (стеллаже), на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в сухом и вентилируемом помещении, предохраняя от влаги и прямых солнечных лучей, отдельно от пищевой продукции и моющих средств.

2. Проводить все работы с дезинфицирующими средствами и их растворами с защитой кожи рук резиновыми перчатками.

3. Применять средства индивидуальной защиты органов дыхания, глаз и кожи рук (респиратор или маску, очки, резиновые перчатки) при использовании растворов дезинфицирующего средства в концентрации выше 0,1%, а также при применении способа орошения.

4. Проводить дезинфекцию предметов способом погружения и замачивания в плотно закрытых ёмкостях и проветриваемых помещениях.

5. Проводить дезинфекцию поверхностей способом протирания растворами в соответствии с инструкциями по применению дезсредств.

6. Избегать контакта средства и дезинфицирующих растворов с кожей и слизистыми оболочками.

7. Проводить влажную уборку и проветривание до исчезновения запаха хлора после проведения дезинфекции объектов в помещении.

8. Собрать дезинфицирующее средство при его рассыпании, промыть поверхность водой.

9. Не допускать попадания неразбавленного средства в канализацию.

10. Соблюдать строго правила личной гигиены при проведении работ со средством. Вымыть лицо и руки с мылом после завершения работ.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Санитарную обработку помещений осуществляет персонал, прошедший инструктаж по технике безопасности и эксплуатации технологического оборудования.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка рабочих мест и оборудования проводится производственным персоналом соответствующих цехов, непосредственно закрепленным за данным участком. Уборка туалетов осуществляется персоналом, ответственным за

санитарную обработку бытовых помещений, строго после проведения уборки всех других участков бытовых помещений.

Ручной способ мытья заключается в обработке с использованием моющего раствора поверхностей или частей оборудования, а также тары, инвентаря и помещений при помощи приспособлений (ветоши, щеток, ершей и т.д.).

Ручной способ дезинфекции заключается в орошении, протирании обрабатываемой поверхности дезинфицирующим раствором или в погружении посуды, мелких деталей оборудования, инвентаря в дезинфицирующий раствор с определенной экспозицией.

Санитарная обработка выполняется по направлению сверху вниз (вначале потолки, плафоны, стены, столы и другое оборудование и в конце пол и канализационные трапы) в следующем порядке: механическая очистка обрабатываемой поверхности от остатков сырья и загрязнений; мойка и обезжиривание с использованием моющих средств; дезинфекция с применением дезинфицирующих средств. При наличии в инструкции к дезинфицирующему средству информации о возможности приготовления моюще-дезинфицирующего раствора, процесс мойки и дезинфекции совмещается.

Текущая уборка включает обработку используемого теплового, моечного, холодильного оборудования (их внутренних поверхностей); механического оборудования, кухонной, столовой посуды и инвентаря, уборочного инвентаря, емкостей для ТКО, пищевых отходов, поверхностей пола помещений столовой; рабочих поверхностей немеханического оборудования (в том числе внутренних поверхностей ванн производственных, раковин для мытья рук), обеденных столов.

Генеральная уборка, помимо мероприятий текущей уборки, включает обработку стен (в том числе за оборудованием), наружных поверхностей теплового, моечного, холодильного оборудования, немеханического оборудования, радиаторов отопления, подоконников, внутреннего остекления окон, коробов и отверстий вентиляционных, сливных трапов, кондиционеров, бактерицидных ламп, светильников и др.

Контроль качества проведения санитарной обработки осуществляется постоянно путем визуального осмотра, а также путем проведения бактериологических анализов в аккредитованных лабораториях – периодически в соответствии с планом производственного контроля.

Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы протирают дезинфицирующим раствором с добавлением моющего средства, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости, промывают водой (не ниже +45°C), вытирают насухо.

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 емкости для чистой ветоши.

Поверхности производственных столов, оборудования по мере загрязнения в течение рабочего дня обрабатывают дезинфицирующим раствором с добавлением моющего средства, используя специально выделенную ветошь и промаркированные емкости.

Обработка оборудования проводится после окончания каждого рабочего

цикла.

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.

Обработку емкостей для твердых коммунальных и пищевых отходов осуществляют в специально выделенном месте. Ежедневно, в конце рабочего дня после удаления отходов моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивают в перевернутом виде на подтоварниках, подставках, стеллажах.

Обработку бактерицидных ламп проводят в ходе проведения генеральных уборок, но не реже одного раза в неделю.

Резиновые коврики обрабатывают в конце рабочего дня (смены) в маповой (производственной) ванне в моечной уборочного инвентаря. Санитарно-техническое оборудование санузла (раковина для мытья рук, душевой поддон, унитаз) ежедневно по окончании работы обеззараживают. Обработка унитазов проводится в последнюю очередь, используемая для этого ветошь подлежит утилизации. Для обработки внутренней поверхности унитаза используют квач.

Допускается приготовление и хранение дезинфицирующих растворов для уборки санузлов (обработки санитарно-технического оборудования, стен, пола, уборочного инвентаря) непосредственно в туалетной комнате.

3. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К УБОРОЧНОМУ ИНВЕНТАРЮ

Для уборки каждой группы помещений (обеденного зала; сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют промаркированный уборочный инвентарь отдельно для стен и для пола (ведро с крышкой, швабра, ветошь).

Использование веников и швабр-щеток для уборки помещений столовой не допускается.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений. Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах не допускается.

По окончании уборки, в конце рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

Уборочный инвентарь для санитарных узлов (ведра, швабры, ветошь для стен и для пола) имеет сигнальную красную маркировку, хранится в санитарных узлах, и не используется для уборки других помещений.

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ КУХОННОЙ И СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

Обработка кухонной посуды производится отдельно от столовой, ручным

способом или механическими моечными машинами. В моечных помещениях вывешивают ламинированную инструкцию о правилах обработки посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по их применению.

Внутренние поверхности ванн для обработки столовой и кухонной посуды после завершения процесса обработки посуды и в конце смены (рабочего дня) промывают горячей водой (не ниже +45 °С) и обрабатывают с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

4.1. ОБРАБОТКА КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для обработки кухонной посуды и инвентаря используют двухсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II) и температурного режима (+45°С, +65°С). Первая ванна маркируется метками объемной вместимости, комплектуется пробкой и мерным стаканом. Вторая ванна комплектуется металлической сеткой на ножках и оборудуется шлангом с душевой насадкой.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

механическая очистка от остатков пищи;

мытьё щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;

ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

просушивание на решетчатых полках, стеллажах;

прокаливание инвентаря в духовом шкафу.

Столовые приборы и кассеты для столовых приборов при обработке ручным способом рекомендуется подвергать мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин.

Разделочные доски и ножи после их мытья ошпариваются кипятком.

Разделочные доски хранят в подставках, ножи – в держателях непосредственно на рабочих местах.

Термос-чайники для выдачи дополнительных горячих напитков обрабатываются по правилам кухонной посуды по завершении приема пищи.

Обработка посуды для хранения суточной пробы осуществляется по правилам обработки кухонной посуды с дополнительным проведением обеззараживания согласно инструкции.

Обработку кухонной посуды и инвентаря в посудомоечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. По завершении рабочего дня необходимо провести чистку посудомоечной машины.

4.2. ОБРАБОТКА СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ И ПРИБОРОВ, ПОДНОСОВ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для обработки столовой посуды ручным способом используют трехсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II, III) и температурного режима (+45 °С, +45 °С, +65 °С). Первая и вторая ванны маркируются метками объемной вместимости, комплектуются пробками и мерным стаканом. Третья ванна комплектуется металлической сеткой с ручками и оборудуется шлангом с душевой насадкой.

Столовую посуду ручным способом обрабатывают в следующем порядке:

удаляют остатки пищи;

в первой секции ванны замачивают в моюще-дезинфицирующем растворе согласно инструкции, затем моют ветошью или щетками;

во второй секции ванны моют в моющем растворе с концентрацией в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

в третьей секции ванны ополаскивают посуду горячей проточной водой с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивают посуду на ребре на решетчатых полках, стеллажах.

Для обработки чашек и столовых приборов используют двухсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II) и температурного режима (+45°С, +65°С). Первая ванна маркируется метками объемной вместимости, комплектуется пробкой и мерным стаканом. Вторая ванна комплектуется металлической сеткой с ручками и оборудуется шлангом с душевой насадкой.

Столовые приборы и чашки обрабатывают в следующем порядке:

удаляют остатки пищи;

в первой секции ванны замачивают в моюще-дезинфицирующем растворе согласно инструкции, затем моют ветошью или щетками;

во второй секции ванны ополаскивают проточной водой при температуре не ниже +65°С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Допускается проведение дезинфекции столовых приборов методом прокаливания в духовых шкафах (пароконвектоматах) при температуре +180 °С в течение 10 минут.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение столовых приборов россыпью на подносах не допускается.

Ящики-кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатывают дезинфицирующим раствором с добавлением моющего средства в соответствии с вышеуказанным порядком.

Подносы обрабатывают в трехсекционной ванне отдельно от столовой посуды.

Обработку столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. По завершении рабочего дня необходимо провести чистку посудомоечной машины.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручной обработки посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа столовой не осуществляется.

4.3. ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

После использования скребки, щетки, ерши и ветошь помещают в соответствующие емкости «Использованные щетки, скребок, ветошь для мытья посуды (моечная кухонной посуды)», «Использованные щетки, ерш, ветошь для мытья посуды (моечная столовой посуды)». В конце рабочего дня скребки, ветошь, ворс ершей и щеток тщательно очищают от остатков пищи, замачивают и моют в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, промывают проточной водой и просушивают. Хранят обработанные и просушенные предметы для мытья посуды в емкостях «Чистые щетки, скребок, ветошь для мытья посуды (моечная кухонной посуды)», «Чистые щетки, ерш, ветошь для мытья посуды (моечная столовой посуды).

При отсутствии условий для обработки ветоши используется одноразовая.

Щетки, ерши с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды, инвентаря, приборов, чашек и подносов не используются.

ОБРАЗЦЫ ИНСТРУКЦИЙ

Инструкция по ведению «Листа учета температуры в кузове автотранспорта при отгрузке и приеме продукции на пищеблок организатора питания».

Лист учета ведется ежедневно при поставках пищевой продукции со складской группы до пищеблоков организаций на каждый рейс. После загрузки пищевой продукции в кузов автомобильного транспорта и готовности ее к транспортировке, ответственное лицо указывает в первой строчке ведомости:

графа 1 «Дата и время убытия» – дату и время убытия автотранспорта;

графа 2 «Наименование организации» – наименование юридического лица;

графа 3 «Адрес» – адрес отгрузки пищевой продукции;

графа 4 «Показатели датчика в кабине, t°C» – показания датчика в кабине, t°C;

графа 5 «Показатели контрольного термометра в кузове, t°C» – показания контрольного термометра в кузове, t°C;

графа 6 «Ф.И.О. ответственного лица» - фамилию, имя, отчество ответственного лица.

В графе 7 «Подпись» – ставит свою подпись.

После прибытия пищевой продукции на пищеблок заведующий производством указывает во второй строчке ведомости:

графа 1 «Дата и время прибытия на пищеблок» – дату и время прибытия автотранспорта на пищеблок;

графа 2 «Наименование организации» – наименование образовательной организации;

графа 3 «Адрес пищеблока» – адрес пищеблока;

графа 4 «Показатели датчика в кабине, t°C» – показания датчика в кабине, t°C;

графа 5 «Показатели контрольного термометра в кузове, t°C» – показания контрольного термометра в кузове, t°C;

графа 6 «Ф.И.О заведующего производством» – фамилию, имя, отчество заведующего производством. В графе 7 «Подпись» – ставит свою подпись.

При транспортировке пищевой продукции до нескольких пищеблоков заполняются последующие строчки в ведомости. В конце рейса ведомость сдается ответственному лицу.

Инструкция по санитарной обработке яиц*

Обработка яиц осуществляется в специальном выделенном цехе/зоне в двухсекционной ванне с использованием перфорированных, промаркированных ёмкостей.

Последовательность действий персонала, задействованного в обработке яиц:

1. надеть специальный промаркированный халат, перчатки;
2. выложить необработанные яйца из ёмкости «НЕОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА» в перфорированную ёмкость;
3. обработать яйца путём полного погружения в первой секции ванны на 5-7 минут в дезинфицирующий 2,0% раствор «НИКА-2» (на 9,8 л воды добавляют 200 мл «НИКА-2») при температуре от 18° до 30 °С;
4. ополоснуть яйца в перфорированной ёмкости под проточной водой во второй секции ванны;
5. выложить обработанные яйца в чистую ёмкость с маркировкой «ОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА»;
6. снять халат и перчатки. Одноразовая одежда и перчатки подлежат утилизации после завершения обработки яиц. При отсутствии отдельного цеха, яйца обрабатывают в зоне мясорыбного цеха в специальных промаркированных ёмкостях, соблюдая указанные выше этапы.

**Разработано на основании Инструкции № 112 по применению средства дезинфицирующего с моющим эффектом «НИКА-2», 2020 г. (ООО «НПФ «ГЕНИКС»)*

Инструкция по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в цехе первичной обработки овощей. Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку.

При обработке белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа. Очищенные овощи повторно промывают не менее 5 минут в проточной воде с использованием дуршлагов, сеток.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха (цеха первичной обработки овощей), проводится в производственных ваннах холодного или, при его отсутствии, горячего цехов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки, выдерживают в 10% растворе поваренной соли (на 1л воды 100 г соли) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии, - горячего, цеха.

Вторичная обработка фруктов, овощей, предназначенных для приготовления первых, вторых, третьих блюд, после промывания в условиях цеха первичной обработки овощей, проводится в производственных ваннах вторичной обработки фруктов, овощей в цехе вторичной обработки овощей. В случае его отсутствия – в условиях горячего цеха.

Очищенный картофель, во избежание потемнения и высушивания, хранят в холодной воде не более 2-х часов.

При использовании вакуумированных очищенных овощей, после вскрытия вакуумной упаковки, овощи подвергаются вторичной обработке в цехе вторичной обработки овощей.

Инструкция по применению и обработке термощупа*

Применение термощупа:

1. освободить термощуп из футляра перед началом работы и проверить его исправность (на дисплее при включении должны высвечиваться цифровые показатели, °С);
2. погрузить в кипящую воду на 3-5 секунд металлический зонд термощупа непосредственно перед измерением температуры продукта в целях его обработки;
3. охладить термощуп на воздухе до высвечивания на дисплее показателей комнатной температуры;
4. поместить металлический зонд термощупа для проведения измерений в продукт на 2/3 длины зонда и удерживать в толще продукта до достижения постоянных значений;
5. извлечь термощуп после измерения температуры продукта и выключить его.

Обработка термощупа и футляра в конце рабочего дня (смены) в моечной кухонного инвентаря:

1. протереть корпус термощупа чистой ветошью, смоченной горячей водой;
2. металлический зонд термощупа и футляр для хранения термощупа: - промыть 0,5% моющим раствором «Прогресс» (на 10 литров воды 50 мл моющего средства «Прогресс») при температуре не ниже 45°С; - ополоснуть проточной водой при температуре не ниже 65 °С;
3. просушить футляр;
4. протереть металлический зонд и корпус чистой ветошью насухо;
5. упаковывать термощуп в футляр. Не допускается погружать пластиковый корпус термощупа в воду, т.к. это может привести к его поломке!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по отбору и хранению суточных проб

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т.д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Гарниры, салаты, соусы отбирают в отдельные емкости.

Объем отбираемой суточной пробы

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды	в объеме одной порции
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	не менее 100 г

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами и упаковку продукции промышленного производства маркируют с указанием приёма пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и даты приготовления.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов, не считая выходных и праздничных дней, при температуре 4 ± 2 °С. Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном цехах. Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

Инструкция по приготовлению и использованию дезинфицирующих растворов*

1. Дезинфицирующие растворы «Хлормисепт-Р» готовят с использованием таблеток дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» согласно таблице в промаркированных ёмкостях с крышками путём лёгкого помешивания инвентарем.

2. Для приготовления моюще-дезинфицирующих растворов то же количество таблеток дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» растворяют в 0,5% растворах моющих средств (50 мл моющего средства на 10 л воды).

3. Для проведения обеззараживания к дезинфицирующим растворам допускается добавлять моющее средство: на 10 л раствора дезинфицирующего средства «Хлормисепт-Р» добавляют 50 мл или 150 мл моющего средства «Прогресс», в зависимости от назначения раствора, готовят путём лёгкого помешивания.

Приготовление и назначение дезинфицирующих растворов

Объект обеззараживания	Концентрация раствора, %	Количество таблеток на 10 л воды, шт.	Количество воды на 1 таблетку, л	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, оборудование	0,015	1	10	60	Протирание (орошение)
Кухонная посуда и инвентарь, столовая посуда и приборы, подносы				15	замачивание
Уборочный инвентарь для обработки помещений: - ветошь; - ведра, швабры				60	замачивание протирание
Санитарно-техническое оборудование санузла (раковина для мытья рук, душевая, унитаз) Ёмкости для ТКО и пищевых отходов	0,06	4	2,5	60	двукратное протирание (орошение) с интервалом 15 минут
Предметы для мытья посуды (щётки, ветошь)	0,1	7	1,4	120	Замачивание
Уборочный инвентарь для обработки санузла: - ветошь для пола, квачи; - ведра, швабры	0,2	14	0,7	120	замачивание
					двукратное протирание с интервалом 15 минут

Срок годности растворов – 8 суток при соблюдении условий хранения. Хранить растворы следует в темных, сухих, вентилируемых помещениях, в плотно закрытых ёмкостях, на расстоянии не менее 1 метра от нагревательных приборов.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по проведению генеральной уборки*

Генеральная уборка помещений и оборудования проводится с использованием промаркированных ёмкостей, уборочного инвентаря, ветоши, щёток, ёршей, дезинфицирующих растворов с добавлением моющих средств, в следующей последовательности:

потолок, плафоны осветительных приборов, кондиционеры, внутренняя поверхность остекления окон, двери, наличники, отопительные приборы и пространство внутри и за ними, коробка вентиляционной системы, зонты, включая вентиляционные решётки и мелкоячеистые сетки, - ветошью, смоченной в воде, для удаления загрязнений (пыли, паутины и др.);

лампы осветительных приборов – сухой безворсовой тканью (ветошью);

стены (по направлению сверху вниз, уделяя особое внимание местам, прилегающим к выключателям, трубам отопления и т.д.), внутренние и внешние поверхности шкафов, мебели и оборудования, пол, сливные трапы (уделяя особое внимание обработке решёток сливных трапов и бортикам в местах установки оборудования) – ветошью, смоченной 0,015% дезинфицирующего раствора «Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», из расчёта 100 мл раствора на 1 кв.м, экспозиция 60 минут с последующим смывом раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью.

Соблюдать меры безопасности при использовании дезинфицирующих растворов и работах на высоте при обработке потолка, вентиляционных коробов, зонтов, решёток, светильников, окон!

Данная инструкция не используется для обработки санитарных узлов.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по последовательности действий персонала при проведении генеральной уборки

Генеральная уборка производственных, складских, вспомогательных и бытовых помещений осуществляется назначенным персоналом в соответствии с графиком проведения генеральных уборок, но не реже одного раза в неделю. Последовательность действий персонала, задействованного в проведении генеральной уборки:

1. надеть влагонепроницаемые фартук и обувь, средства индивидуальной защиты (резиновые или одноразовые перчатки; очки, респиратор либо маску при применении метода «орошение поверхностей»);
2. отключить от сети тепловое, механическое, холодильное, моечное оборудование и другие электроприборы;
3. снять съемные детали оборудования для их отдельной обработки;
4. переместить кухонную посуду и инвентарь в моечные, ёмкости для сбора ТКО и пищевых отходов, резиновые коврики - в помещение обработки и хранения уборочного инвентаря для дальнейшей их обработки;
5. максимально освободить помещение от мебели и оборудования или передвинуть их для обеспечения свободного доступа к стенам и полу за/под ними;
6. обработать помещения и оборудование с использованием промаркированных ёмкостей, уборочного инвентаря, ветоши;
7. переместить использованный уборочный инвентарь (швабры, вёдра, ветошь) в помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря;
8. переодеться в комплект чистой специальной одежды, поменять резиновые перчатки;
9. расставить мебель и оборудование по своим местам, подсоединить съёмные детали оборудования;
10. проветрить помещение после дезинфекции до исчезновения запаха хлора;
11. задокументировать проведение уборки с указанием даты, концентраций использованных растворов и заверить подписью заведующего производством.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по текущей уборке помещений столовой*

Персоналом проводится обработка поверхностей рабочих мест, оборудования и пола производственных помещений по мере загрязнения в течение дня, обеденных столов и стульев – после каждого приема пищи.

Обработка осуществляется с использованием ветоши, смоченной 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р» с добавлением моющего средства «Прогресс» (50 мл на 10 л раствора), с последующим смывом раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью. Многократная использованная ветошь помещается в ёмкость «ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ВЕТОШЬ» (наименование помещения). Одноразовая ветошь, использованная при обработке, подлежит утилизации.

Данная инструкция не используется для обработки санитарных узлов.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по текущей уборке производственных помещений по окончанию рабочего дня*

Текущая уборка производственных помещений осуществляется ежедневно по окончанию рабочего дня в следующем порядке: выключить тепловое и механическое оборудование, снять съёмные детали оборудования для их отдельной обработки; переместить съёмные детали оборудования, кухонную посуду и инвентарь в моечную кухонной посуды, ёмкости для сбора ТКО и пищевых отходов, резиновые коврики - в помещение обработки и хранения уборочного инвентаря, для дальнейшей их обработки; обработать:

поверхности рабочих мест - ветошью, смоченной 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут с последующим смывом дезинфицирующего раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью;

тепловое, механическое и холодильное оборудование – методом орошения (во влагонепроницаемом фартуке и обуви с использованием средств индивидуальной защиты) 0,015% дезинфицирующим раствором «ХлормисептР» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут с последующей чисткой щётками, смывом дезинфицирующего раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью. Подсоединить обработанные съёмные детали оборудования;

пол - ветошью, смоченной 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р», с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут с последующим смывом дезинфицирующего раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью; проветрить помещение после дезинфекции до исчезновения запаха хлора.

Данная инструкция не используется для обработки санитарных узлов.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по санитарной обработке мест хранения хлеба

Обработка стеллажей для хранения хлеба проводится в следующем порядке: ежедневно в конце смены:

механическая очистка полок специальными щетками; не реже 1 раза в неделю;

механическая очистка полок с использованием специальных щеток;

протираание полок 1% раствором уксусной кислоты.

Приготовление 1% раствора уксусной кислоты в ёмкости с маркировкой «1% раствор уксусной кислоты»:

1 часть 70% уксусной кислоты развести в 60 частях воды. Например: 15 мл уксусной кислоты в 900 мл воды;

1 часть 9% столового уксуса развести в 9 частях воды. Например: 100 мл уксуса на 900 мл воды.

Инструкция по санитарной обработке ёмкостей для сбора твёрдых коммунальных и пищевых отходов*

Ёмкости (баки и вёдра с крышками) для сбора твёрдых коммунальных и пищевых отходов обрабатывают ежедневно после удаления отходов в конце рабочего дня, в маповой (производственной) ванне, в моечной уборочного инвентаря в следующей последовательности:

обработать методом двукратного протирания или орошения с интервалом в 15 минут 0,06% дезинфицирующим раствором с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Экспозиция – 60 минут;

промыть, с использованием душевых насадок, водой температурой не ниже 65°С или протереть ветошью, смоченной в воде;

просушить на перфорированном стеллаже (подтоварнике, подставке): ёмкости - в перевернутом виде, крышки - на ребре.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке бактерицидных ламп*

Обработка бактерицидных ламп проводится в ходе проведения генеральных уборок, но не реже 1-го раза в неделю.

Порядок обработки:

1. отключить установки от сети;

2. очистить от пыли колбы бактерицидных ламп, а также используемых экранов. Протереть колбы ламп безворсовой тканью без воды, моющих и дезинфицирующих средств (*Колбы бактерицидных ламп импульсного типа не нуждаются в дополнительной обработке салфетками в процессе их использования по назначению*);

3. обработать экраны бактерицидных ламп:

протереть поверхность экрана ветошью, смоченной 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Ветошь должна быть хорошо отжата для предотвращения попадания раствора на колбы ламп;

протереть поверхность экрана ветошью, смоченной в воде, до устранения следов и запаха дезинфицирующего раствора;

протереть поверхность экрана чистой ветошью насухо.

Многоразовую использованную ветошь помещают в ёмкость «ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ВЕТОШЬ (наименование помещения)» для последующей утилизации.

Одноразовая ветошь, использованная при обработке, подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по санитарной обработке резиновых ковриков*

Резиновые коврики обрабатывают в конце рабочего дня (смены) в маповой (производственной) ванне в моечной уборочного инвентаря в следующем порядке:

1. Очищают от загрязнений щётками.

2. Обрабатывают одним из трёх способов:

протирают ветошью, смоченной 0,015% дезинфицирующим раствором, с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут;

орошают 0,015% дезинфицирующим раствором с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут;

погружают полностью в 0,015% дезинфицирующий раствор с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс», экспозиция 60 минут.

3. Ополаскивают проточной водой с помощью шланга.

4. Протирают сухой или хорошо отжатой ветошью.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по текущей уборке санитарных узлов*

Инструкция по текущей уборке санитарных узлов Текущая уборка санитарных узлов проводится ежедневно, по окончании работы, персоналом, не задействованным в технологических процессах основного производства. Последовательность действий персонала:

1. надеть спецодежду для обработки санузлов, резиновые перчатки;
2. использовать для обработки 0,06% дезинфицирующий раствор «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды 4 таблетки «Хлормисепт-Р») с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» и промаркированную ёмкость с крышкой;

3. обработать помещения и санитарно-техническое оборудование с использованием уборочного инвентаря (швабр, вёдер, ветоши), пульверизатора (для орошения) с сигнальной красной маркировкой в следующей последовательности:

санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины, душевые поддоны, унитазы и др.) - протереть двукратно одноразовой ветошью, смоченной 0,06% дезинфицирующим раствором Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс» или оросить с использованием пульверизатора с интервалом 15 минут. Обработка унитазов проводится в последнюю очередь. Используемая одноразовая ветошь подлежит утилизации. Для обработки внутренней поверхности унитаза использовать квач. Экспозиция 60 минут;

пол – протереть однократно ветошью, смоченной 0,06% дезинфицирующим раствором Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Экспозицией 60 минут. Норма расхода раствора на одну обработку поверхностей составляет:

способом протирания - 100 мл/м² поверхности;

способом орошения - 150-300 мл/м² поверхности. Промыть санитарно-техническое оборудование и пол водой после выдерживания экспозиции дезинфицирующего раствора.

Соблюдать меры безопасности при использовании дезинфицирующих растворов! Хранится уборочный инвентарь в санитарных узлах!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по генеральной уборке санитарных узлов*

Генеральная уборка санитарных узлов проводится не реже 1 раза в неделю и осуществляется персоналом, не задействованным в технологических процессах основного производства.

Последовательность действий персонала:

1. надеть спецодежду для обработки санузлов и резиновые перчатки;
2. использовать для обработки 0,06% дезинфицирующий раствор «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды 4 таблетки «Хлормисепт-Р») с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» и промаркированную ёмкость с крышкой;
3. обработать помещения и санитарно-техническое оборудование с использованием уборочного инвентаря (швабр, вёдер, ветоши), пульверизатора (для орошения) с сигнальной красной маркировкой в следующей последовательности:

Потолок, плафоны осветительных приборов, двери, наличники, отопительные приборы и пространство внутри и за ними, вентиляционные решётки и мелкоячеистые сетки протереть ветошью, смоченной в воде, для удаления загрязнений (пыли, паутины и др.).

Лампы осветительных приборов протереть сухой безворсовой тканью (ветошью);

Стены (по направлению сверху вниз, уделяя особое внимание местам, прилегающим к выключателям, трубам отопления и т.д.) протереть однократно ветошью, смоченной 0,06% дезинфицирующим раствором, с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс» или оросить с использованием пульверизатора. Экспозиция 60 минут.

Санитарно-техническое оборудование (ванна, раковина, душевые поддоны, унитазы и др.) протереть двукратно ветошью, смоченной 0,06% дезинфицирующим раствором с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс» или оросить с использованием пульверизатора с интервалом 15 минут.

Обработка унитазов проводится в последнюю очередь, используемая для этого ветошь подлежит утилизации. Для обработки внутренней поверхности унитаза использовать квач. Экспозиция 60 минут.

Пол протереть однократно ветошью, смоченной 0,06% дезинфицирующим раствором с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Экспозиция 60 минут. Норма расхода раствора на одну обработку поверхностей составляет: способом протирания – 100 мл/м² поверхности, способом орошения – 150 – 300 мл/м² поверхности.

Промыть стены, санитарно-техническое оборудование и пол водой после выдерживания экспозиции дезинфицирующего раствора.

Проветрить помещение после дезинфекции до исчезновения запаха хлора! Соблюдать меры безопасности при использовании дезинфицирующих растворов! Использованная одноразовая ветошь подлежит утилизации. Хранится уборочный инвентарь в санитарных узлах!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по санитарной обработке уборочного инвентаря*

Все работы с дезинфицирующим средством «Хлормисепт-Р» и его растворами проводят с защитой кожи рук резиновыми перчатками. После каждого применения уборочного инвентаря проводится его обработка персоналом, не задействованным в технологических процессах основного производства, в маповой (производственной) ванне в помещении для обработки и хранения уборочного инвентаря:

ведра и швабры протирают двукратно с интервалом 15 минут 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Экспозиция 60 минут, с последующим смывом дезинфицирующего раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью. Просушивают ведра в перевернутом виде на подставке, швабры – в подвешенном виде на кронштейнах (перекладине);

ветошь замачивают в 0,015% дезинфицирующем растворе «Хлормисепт-Р» с добавлением на 10 л раствора 50 мл моющего средства «Прогресс». Экспозиция 60 минут, с последующей стиркой и полосканием под проточной водой по окончании её обработки.

Просушивают и хранят в расправленном виде на сушилке металлической (при отсутствии на перевернутом ведре). Хранение уборочного инвентаря в производственных цехах ЗАПРЕЩЕНО!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по санитарной обработке уборочного инвентаря для санитарных узлов*

Обработка уборочного инвентаря для санитарных узлов проводится в санитарном узле после каждого его применения персоналом, не задействованным в технологических процессах основного производства. Все работы с дезинфицирующим средством «Хлормисепт-Р» и его растворами проводят с защитой кожи рук резиновыми перчатками. При работе с 0,2% раствором дополнительно необходимы средства индивидуальной защиты органов дыхания (респиратор или маска) и глаз (очки). Для обработки используют 0,2% дезинфицирующий раствор «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды 14 таблеток «Хлормисепт-Р») с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» и промаркированную ёмкость с крышкой. Хранение уборочного инвентаря для санитарных узлов и его обработка осуществляется непосредственно в санитарных узлах: вёдра и швабры протирают двукратно с интервалом 15 минут. Экспозиция 120 минут, с последующим смывом раствора ветошью, смоченной в воде, и протиранием сухой или хорошо отжатой ветошью.

Просушивают:

вёдра – в перевёрнутом виде на подставке,

швабры – в подвешенном виде на кронштейне (перекладине);

квачи замачивают в растворе в подставке для квача. Экспозиция 120 минут.

Промывают водой. Хранят в чистом виде на подставке в санузле.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря ручным способом*

Для обработки кухонной посуды и инвентаря используют двухсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II) и температурного режима (45°C, 65°C). Первая ванна маркируется метками объемной вместимости, комплектуется пробкой и мерным стаканом. Вторая ванна комплектуется металлической сеткой на ножках и шлангом с душевой насадкой. Кухонную посуду и металлический инвентарь, съемные детали оборудования обрабатывают в двухсекционной ванне в следующем порядке:

удаляют остатки пищи при помощи скребка;

замачивают на 15 минут при температуре не ниже 45°C в первой секции ванны в 0,015% моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавить 150 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р»), затем моют ветошью или щётками;

ополаскивают во второй секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с помощью душевой насадки;

металлический инвентарь без деревянных и полимерных частей после ополаскивания прокаливают (пропаривают) или кипятят с полным погружением в течение 10 минут в ёмкости с маркировкой: «Обработка металлического инвентаря»;

просушивают в перевернутом виде на перфорированных полках, стеллажах, крышки – на решетчатых подставках, детали оборудования – в перфорированных гастроемкостях. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывают отдельно.

Использованные щётки, скребки, многоразовую ветошь помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, СКРЕБОК, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (мочная кухонной посуды)». Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации. Внутренние поверхности ванн после завершения процесса обработки посуды и в конце смены (рабочего дня) протирают дезинфицирующим раствором (0,015% Хлормисепт-Р) с экспозицией 15 минут и последующим промыванием водой температурой не ниже 45°C.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке деревянного и разделочного инвентаря ручным способом*

Для обработки деревянного и разделочного инвентаря используют двухсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II) и температурного режима (+45°C, +65°C). Первая ванна маркируется метками объемной вместимости, комплектуется пробкой и мерным стаканом. Вторая ванна комплектуется металлической сеткой на ножках, шлангом с душевой насадкой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции обрабатывают отдельно.

Деревянный и разделочный инвентарь обрабатывают в следующем порядке:

удаляют остатки пищи;

моют в первой секции ванны с полным погружением в моющем растворе (50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 литров воды) при температуре не ниже +45°C, используя ветошь или щётки;

ополаскивают во второй секции ванны проточной водой при температуре не ниже +65°C с помощью душевой насадки;

после ополаскивания на сетку второй секции ванны размещают доски в подставке или инвентарь в перфорированной гастроёмкости и ошпаривают, используя ёмкость с маркировкой «Кипяток ОП»;

просушивают в перевернутом виде или на ребре на решетчатых полках, стеллажах. Разделочные доски хранят в подставках, ножи – в держателях непосредственно на рабочих местах. Использованные щётки, многоразовую ветошь для обработки инвентаря помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, СКРЕБОК, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (мочная кухонной посуды)». Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации. Внутренние поверхности ванн после завершения процесса обработки и в конце смены (рабочего дня) протирают дезинфицирующим раствором (0,015% Хлормисепт-Р) с экспозицией 15 минут и последующим промыванием водой с температурой не ниже +45°C.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке термосов для горячих напитков ручным способом*

Обработка термос-чайников осуществляется по завершении приема пищи (завтрак/обед) в моечной кухонной посуде в следующем порядке:

сливают остатки напитка из термосов;

замачивают термосы с открытыми крышками в первой секции ванны на 15 минут в 0,015% моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавить 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р»), с полным погружением в раствор, затем моют ветошью или щётками;

ополаскивают емкости во второй секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой до полного удаления моюще-дезинфицирующего раствора;

просушивают термосы с открытыми крышками на перфорированных полках, стеллажах.

Использованные щётки, многоразовую ветошь помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, СКРЕБОК, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная кухонной посуды)».

Щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки не используются. Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке посуды для отбора суточных проб*

Обработка посуды (банок с крышками) для отбора суточных проб осуществляется в моечной кухонной посуде и инвентаря.

Этапы обработки:

1. Удаляют остатки пищи.

2. Замачивают на 15 минут при температуре не ниже 45°C в первой секции ванны в 0,015% моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавить 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р»), затем моют.

3. Ополаскивают во второй секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65° с помощью шланга с душевой насадкой.

4. Обеззараживают одним из следующих способов:

кипятят в течение 15 минут при полном погружении;

прокаливают в жарочном шкафу (пароконвектомате) при температуре 120°C в течение 45 минут;

обрабатывают в пароконвектомате (режим «Пар») при температуре 110°C в течение 20 минут с использованием перфорированной ёмкости в целях равномерного проникновения пара.

ВАЖНО! Количество одновременно обеззараженной посуды должно соответствовать количеству отбираемых суточных проб на каждый приём пищи.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря в посудомоечной машине*

Обработка кухонной посуды с использованием посудомоечных машин различного типа осуществляется в следующем порядке:

1. Подготовка посуды к обработке в посудомоечной машине:

очистить от остатков пищи;

провести замачивание посуды в ёмкости (ванне) с 0,015% дезинфицирующим раствором «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды добавить 1 таблетку «Хлормисепт-Р») на 15 минут.

2. Подготовка посудомоечной машины к работе:

проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;

проверить наличие моющего средства в ёмкостях;

3. При необходимости заменить ёмкости (канистры):

осторожно отсоединить трубку от пустой канистры;

снять пустую канистру;

установить новую канистру с закрытой крышкой;

снять крышку и аккуратно вставить трубку дозатора;

при попадании моющего средства на кожу, промыть водой с мылом.

4. Включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов.

5. Проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки, при отсутствии автоматического запуска, запустить программу.

6. Ополоснуть подготовленную посуду ополаскивающим душем (при наличии в конструкции посудомоечной машины).

7. Разместить посуду в соответствии с размером и видом кассеты.

8. Кухонный инвентарь разместить в вертикальных контейнерах рабочей поверхностью вверх.

9. Провести обработку посудомоечной машины по завершении рабочего дня (смены):

отключить посудомоечную машину от сети;

слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);

снять поддоны для пищевых отходов и очистить их в соответствующую ёмкость для отходов;

снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой.

Прочистить засорившиеся элементы;

создать доступ к внутренним поверхностям машины;

обработать внутренние поверхности машины с применением 0,015% дезинфицирующего раствора «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора. Тщательно ополоснуть водой;

обработать внешние поверхности машины с применением 0,015% дезинфицирующего раствора «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора. Смыть дезинфицирующий раствор ветошью, смоченной в воде, и протереть сухой или хорошо отжатой ветошью.

10. Установить на место поддоны для отходов, шторы и фильтрующие плоскости.

11. Не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке столовой посуды ручным способом*

Для обработки столовой посуды ручным способом используют трёхсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II, III) и температурного режима (45°C, 45°C, 65°C). Первая и вторая ванны маркируются метками объёмной вместимости, комплектуются пробками и мерным стаканом. Третья ванна комплектуется металлической сеткой с ручками и оборудуется шлангом с душевой насадкой.

Столовую посуду обрабатывают в следующем порядке:

удаляют остатки пищи;

замачивают в первой секции ванны в 0,015 % моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 л воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р») на 15 минут при температуре не ниже 45°C, затем моют ветошью или щётками;

моют во второй секции ванны в 0,25% растворе моющего средства «Прогресс» (на 10 л воды 25 мл моющего средства) при температуре не ниже 45°C;

ополаскивают в третьей секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивают посуду на решетчатых полках, стеллажах. Использованные щётки, многоцветную ветошь для мытья посуды помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке столовых приборов и чашек*

Для обработки чашек и столовых приборов используют двухсекционные производственные ванны с маркировкой этапов обработки (I, II) и температурного режима (45°C, 65°C). Первая ванна маркируется метками объёмной вместимости, комплектуется пробкой и мерным стаканом. Вторая ванна комплектуется металлической сеткой с ручками и оборудуется шлангом с душевой насадкой. Столовые приборы и чашки обрабатывают в следующем порядке:

удаляют остатки пищи; - замачивают в первой секции ванны в 0,015 % моющедезинфицирующем растворе (на 10 л воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р») на 15 минут при температуре не ниже 45°C, затем моют ветошью или щётками;

ополаскивают во второй секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивают чашки в перевёрнутом виде на решетчатых полках, стеллажах; приборы – в перфорированных емкостях.

Ящики-кассеты, органайзеры для хранения столовых приборов, салфетницы ежедневно в конце дня обрабатываются отдельно от столовых приборов и чашек с применением моюще-дезинфицирующего раствора в соответствии с вышеуказанным порядком. Допускается проведение дезинфекции столовых приборов, металлических предметов (ящиков-кассет, органайзеров для столовых приборов, салфетниц) методом прокаливания в жарочных шкафах (пароконвектоматах) при температуре 180°C в течение 10 минут.

Чистые и просушенные столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх.

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ хранение столовых приборов россыпью на подносах!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке пластиковых емкостей для топпингов, соусов, масла подсолнечного*

Емкости по завершении приема пищи (завтрак/ обед) собирают со столов и с линии раздачи в отдельную емкость с маркировкой «Использованная посуда» и перемещают в моечную столовой посуды.

Обработка проводится отдельно от столовой посуды в следующем порядке:

Отсоединяют крышки от корпуса емкостей, удаляют остатки пищевой продукции в емкость «Пищевые отходы».

В первой секции ванны:

промывают для удаления пищевой продукции с внутренних стенок емкостей и с крышек (полностью заполняют водой с последующим встряхиванием и освобождением от воды и остатков продукции), после чего возвращают обратно в емкость «Использованная посуда»;

ополаскивают внутренние стенки ванны горячей водой с использованием ветоши; • закрывают ванну пробкой, наполняют её водой с температурой не ниже 45°C, добавляют моющее средство «Прогресс» (на 10 л воды 50 мл «Прогресс») и таблетки «Хлормисепт-Р» (на 10 л раствора 1 таблетку «Хлормисепт-Р»), тщательно размешивают раствор.

Перемещают промытые емкости и крышки в раствор, замачивают с полным погружением в растворе в течение 15 минут, а затем моют с использованием ветоши и ершей.

Во второй секции ванны емкости и крышки моют в 0,25% растворе моющего средства «Прогресс» (на 10 л воды 25 мл моющего средства) при температуре не ниже 45°C. Перед перемещением в третью ванну – полностью освобождают емкости от остатков моющего раствора.

В третьей секции ванны тщательно ополаскивают емкости и крышки проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой до удаления следов моющего раствора.

Просушивают детали емкостей на решетчатых полках, стеллажах, в перфорированных емкостях в перевернутом виде.

Осуществляют сборку просушенных емкостей. Обработка пластиковых емкостей для масла растительного осуществляется в последнюю очередь. Внимание! Оставлять емкости с остатками топпинга/соуса/масла на следующий день запрещено. Использованные ерши, многоразовую ветошь для мытья посуды помещают в ёмкость «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЕТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке пластиковых корзин и гастроемкостей, используемых при сервировке линии раздачи и обеденных столов*

Обработка осуществляется ежедневно в конце дня в ваннах моечной столовой посуды отдельно от столовой посуды в следующем порядке:

Удаляют остатки пищи из корзин (гастроемкостей).

В первой секции ванны замачивают корзины (гастроемкости) с полным погружением в 0,015 % моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 л воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р») на 15 минут при температуре не ниже 45°C, затем моют с использованием ветоши и щеток.

Во второй секции ванны моют в 0,25% растворе моющего средства «Прогресс» (на 10 л воды 25 мл моющего средства) при температуре не ниже 45°C.

Перед перемещением в третью ванну – полностью освобождают от остатков моющего раствора;

Ополаскивают корзины (гастроемкости) в третьей секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой до полного удаления моющего раствора.

Просушивают на ребре на решетчатых полках, стеллажах.

Обработка корзин (гастроемкостей) в посудомоечной машине осуществляется в следующем порядке: - удаляют остатки пищи из корзин (гастроемкостей).

Замачивают в емкости (ванне) на 15 минут в 0,015% дезинфицирующем растворе «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды добавить 1 таблетку «Хлормисепт-Р»).

Оценивают готовность посудомоечной машины к работе (наличие моющего средства в емкостях, температура воды).

Размещают корзины (гастроемкости) в кассетах и устанавливают на транспортер для направления на обработку.

По завершении обработки в посудомоечной машине корзины (гастроемкости) просушивают на ребре на решетчатых полках, стеллажах. Использованные щётки, многоразовую ветошь помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки не используются! Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке солонок ручным способом*

Солонки ежедневно в конце дня собирают со столов и с линии раздачи в емкость с маркировкой «Использованная посуда» и перемещают для проведения обработки в моечную столовой посуды.

Обработка проводится отдельно от столовой посуды в следующем порядке: осуществляют разбор солонки, удаляют остатки соли в емкость «Пищевые отходы»;

в первой секции ванны замачивают детали солонок с полным погружением в 0,015 % моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р») при температуре не ниже 45°C в течение 15 минут, а затем моют с использованием ветоши и ершей;

во второй секции ванны моют в 0,25% растворе моющего средства «Прогресс» (на 10 л воды 25 мл моющего средства) при температуре не ниже 45°C;

перед перемещением в третью ванну полностью освобождают солонки от остатков моющего раствора;

в третьей секции ванны тщательно ополаскивают детали солонок проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой до удаления следов моющего раствора;

просушивают детали солонок на решетчатых полках, стеллажах, в перфорированных емкостях.

При использовании металлических солонок рекомендуется осуществлять прокаливание деталей в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Помещают использованные ерши, многоразовую ветошь в ёмкость «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЕТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Ерши и щетки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки не используются! Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке подносов ручным способом*

Подносы обрабатывают в трёхсекционной ванне отдельно от столовой посуды в следующем порядке:

удаляют остатки пищи;

замачивают в первой секции ванны в 0,015% моющедезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 1 таблетку «Хлормисепт-Р») на 15 минут при температуре не ниже 45°C, затем моют ветошью или щётками;

моют во второй секции ванны в 0,25% растворе моющего средства «Прогресс» (на 10 л воды 25 мл моющего средства) при температуре не ниже 45°C;

ополаскивают в третьей секции ванны проточной водой при температуре не ниже 65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

просушивают подносы на решетчатых полках, стеллажах (на ребре). Использованные щётки, многоразовую ветошь для мытья посуды помещают в ёмкости «ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ ЩЁТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Одноразовая ветошь после использования подлежит утилизации.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке столовой посуды и приборов в посудомоечной машине*

Обработка столовой посуды с использованием посудомоечных машин различного типа осуществляется в следующем порядке:

Подготовка посуды к обработке в посудомоечной машине:

1. Очистить посуду от остатков пищи.
2. Провести замачивание посуды в ёмкости (ванне) в 0,015% дезинфицирующем растворе «Хлормисепт-Р» (на 10 л воды 1 таблетка «Хлормисепт-Р») на 15 минут.

Подготовка посудомоечной машины:

1. Проверить установку стоков в режиме «закрит», установку поддонов и шторок в правильном положении.
 2. Проверить наличие моющего средства в ёмкостях. При необходимости заменить ёмкости (канистры):
осторожно отсоединить трубку от пустой канистры;
снять пустую канистру; - установить новую канистру с закрытой крышкой;
снять крышку и аккуратно вставить трубку дозатора;
при попадании моющего средства на кожу, промыть водой с мылом.
 3. Включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов.
 4. Проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки, при отсутствии автоматического запуска, запустить программу.
 5. Ополоснуть подготовленную посуду ополаскивающим душем (при наличии в конструкции посудомоечной машины).
 6. Разместить тарелки в соответствии с размером и видом кассеты.
 7. Чашки, миски и глубокую посуду складывать вверх дном в специально предназначенные плоские кассеты.
 8. Столовые приборы разместить в вертикальных контейнерах ручками вниз.
 9. Разместить кассеты на транспортере для направления на обработку.
- По завершении рабочего дня провести обработку посудомоечной машины:
1. Отключить посудомоечную машину от сети.
 2. Слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку).
 3. Снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую ёмкость для отходов.
 4. Снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой. Прочистить засорившиеся элементы.
 5. Создать доступ к внутренним поверхностям машины.
 6. Обработать внутренние поверхности машины с применением 0,015% дезинфицирующего раствора «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора. Тщательно ополоснуть водой.
 7. Обработать внешние поверхности машины с применением 0,015% дезинфицирующего раствора «Хлормисепт-Р» с добавлением 50 мл моющего средства «Прогресс» на 10 л раствора. Смыть дезинфицирующий раствор ветошью, смоченной в воде, и протереть сухой или хорошо отжатой ветошью.
 8. Установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие

плоскости.

9. Не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке щёток, скребков и ветоши, используемых для мытья посуды*

Обработка проводится в моечной кухонной посуды в следующем порядке:

1. очищают скребки, ветошь и ворс щёток от остатков пищи;
2. замачивают в 0,1% моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 7 таблеток «Хлормисепт-Р») при температуре не ниже 45°C, экспозиция 120 минут;
3. стирают ветошь, моют щётки и скребки;
4. ополаскивают под проточной водой по окончании обработки;
5. просушивают ветошь, щётки и скребки и хранят в ёмкости «ЧИСТЫЕ ЩЁТКИ, СКРЕБОК, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная кухонной посуды)».

Щётки с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал для обработки посуды не используются!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по обработке щёток, ершей и ветоши, используемых для мытья посуды*

Обработка проводится в моечной столовой посуды в следующем порядке:

очищают ветошь, ворс ершей и щёток от остатков пищи;

замачивают в 0,1% моюще-дезинфицирующем растворе (на 10 литров воды добавляют 50 мл моющего средства «Прогресс» и 7 таблеток «Хлормисепт-Р») при температуре не ниже 45°C, экспозиция 120 минут. Затем стирают ветошь, моют ерши и щетки;

ополаскивают под проточной водой по окончании обработки;

просушивают ветошь, щётки и ерши и хранят в ёмкости «ЧИСТЫЕ ЩЁТКИ, ЕРШ, ВЕТОШЬ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ (моечная столовой посуды)».

Щётки, ерши с наличием дефектов, плесени и видимых загрязнений, а также металлические мочалки, губчатый материал для обработки посуды не используются!

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

Инструкция по применению кожного антисептика «ЭКОБРИЗ антисептик»*

Гигиеническая обработка рук с помощью дозатора: средство наносят на каждую ладонь (в общем не менее 3 мл) и втирают в кожу и межпальцевые пространства до полного высыхания, но не менее 30 сек. Для профилактики туберкулеза и вирусных инфекций обработку рук проводят дважды, используя в общем не менее 6 мл. средства на кисти рук, общее время обработки — 60 сек.

Меры предосторожности:

1. Использовать только для наружного применения.
2. Не наносить на раны и слизистые оболочки.
3. Средство горячее! Не допускать контакта с открытым пламенем и включенными нагревательными приборами.
4. Не использовать средство по истечении срока годности.
5. При случайном попадании в глаза их следует обильно промыть проточной водой и закапать 30% раствор сульфацила натрия.

Разработано на основании Инструкции по применению средства дезинфицирующего «ЭКОБРИЗ антисептик» (кожный антисептик) № 3/06 от 13.07.2006.

Инструкция по обработке установок для дозированного розлива питьевой воды (кулера)*

Обработка установок для дозированного розлива питьевой воды осуществляется назначенным персоналом в каникулярный период, но не реже одного раза в квартал. Для обработки используется щётка, ёршик, одноразовая ветошь (безворсовые (вискозные) салфетки), резиновые перчатки, моющее средство «Прогресс» и дезинфицирующее средство «Хлормисепт-Р» в таблетках, мерный стаканчик, 2 промаркированные ёмкости (объёмом 10 л) с крышками для приготовления растворов, ёмкость для сбора воды, питьевая (кипячёная) вода.

Порядок проведения обработки кулера:

1. вымыть руки, надеть специальную одежду (халат), резиновые или одноразовые перчатки;
 2. приготовить растворы:
0,5% моющий раствор (на 10 л воды 50 мл моющего средства «Прогресс»);
0,015% дезинфицирующий раствор (на 10 л воды 1 таблетка «Хлормисепт-Р»).
- Оставить ёмкость до полного растворения дезинфицирующего средства в воде;
3. снять бутыль с кулера, слить воду из холодного и горячего кранов, открыть задние сливные отверстия и слить воду из них (при их наличии);
 4. закрыть заднее сливное отверстие и опустить краны в обычное положение «закрыто»;
 5. открутить краны для налива воды, тщательно промыть их изнутри и снаружи щёткой и ёршиком с использованием 0,5% моющего раствора «Прогресс». Тщательно прополоскать их в проточной воде;
 6. промыть все внешние поверхности кулера, уделив особое внимание верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутыль с использованием щётки или ветоши, смоченной в 0,5% моющем растворе «Прогресс»; протереть ветошью, смоченной в проточной воде, до удаления следов моющего средства, затем протереть чистой сухой ветошью;
 7. прикрутить краны на место;
 8. открыть краны, подставить под них ёмкости для сбора воды. Наливать 0,015% дезинфицирующий раствор «Хлормисепт-Р» в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутылки) до тех пор, пока из кранов не польётся раствор. Закрыть краны. Продолжать наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфекционным раствором);
 9. оставить кулер, заполненный дезинфицирующим раствором на 15 минут;
 10. слить дезинфицирующий раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий;
 11. закрыть задние сливные отверстия;
 12. открыть краны, подставить под них ёмкости. Наполнить верхнюю чашу кулера питьевой водой из пятилитровой бутылки до тех пор, пока из крана не польётся вода. Закрыть краны. Продолжить наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слить воду из кранов. Повторить указанные в п.12 действия ещё два раза. Всего необходимо промыть кулер питьевой водой 3 раза;
 13. наклеить на заднюю стенку кулера самоклеящийся стикер «Дезинфекция кулера проведена _____ 20__ г. ФИО _____» и

посредством фломастера (или ручки) заполнить стикер, указав дату обработки и ФИО сотрудника её проводившего.

**инструкции с использованием моющих и дезинфицирующих средств разрабатываются организаторами питания в зависимости от используемых средств в соответствии с инструкциями по применению*

В Стандарте использованы ссылки на следующие нормативные правовые акты:

1. Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

4. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

5. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

6. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;

7. Закон Московской области от 27.07.2013 № 94/2013-ОЗ (ред. от 27.12.2021) «Об образовании»;

8. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

9. Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 № 1122Н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

10. Приказ Минпромторга России от 25.06.2015 № 1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением»;

11. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

12. Приказ Минтруда России от 14.09.2021 № 629н «Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»;
13. «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих» (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 № 37);
14. Постановление Правительства РФ от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;
15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
16. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
18. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
19. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03»;
20. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01»;
21. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
22. Санитарные правила СП 44.13330.2011 от 27.12.2010 «Административные и бытовые здания»;
23. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.);
24. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 от 12.11.2015 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;

25. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 от 30.12.2019 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)»;

26. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

27. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;

28. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

29. Методические рекомендации МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21.03.2022);

30. ВНТП 04-86 от 28.02.1986 «Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании»;

31. ГОСТ 31989-2012 от 27.06.2013 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

32. ГОСТ Р 56671-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП

33. ГОСТ Р 56766-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

34. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

35. ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS/22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

36. ГОСТ 30524-2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Требования к персоналу»

37. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

38. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

39. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;

40. ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования»;
41. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
42. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
43. ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
44. ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
45. ГОСТ 31989-2012. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;
46. ГОСТ Р 54607.2-2012. Национальный стандарт Российской Федерации. «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания»;
47. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
48. Раздел II «Единого перечня продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299
49. «Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами», утвержденный приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 № 648
50. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
51. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
52. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят Решением Комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
53. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
54. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
55. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;

56. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

57. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

58. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

59. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

60. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;

61. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продуктов ее переработки».