ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург

ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
УПРАВЛЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Санкт-Петербург
2013

УДК 642.58
ББК 36.99+51.28
М54

**М54** Методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга. — СПб. : Речь, 2013. — 64 с.

ISBN 978-5-9064-1416-8

Методические рекомендации составлены с целью повышения качества и уровня безопасности кулинарной продукции на предприятиях питания образовательных учреждений Санкт-Петербурга. В нем приведены основные требования к организации питания детей и подростков в свете современной нормативно-законодательной базы.

УДК 642.58
ББК 36.99+51.28

*Охраняется законом об авторском праве. Все права защищены.*
*Полная или частичная перепечатка издания, включая размещение в сети Интернет, возможна только с разрешения издательства.*

© Управление социального питания Правительства Санкт-Петербурга, 2013

ООО Издательский дом «Речь»
Подписано в печать 21.10.2013 г. Формат 60×90¹/₁₆.
Печ. л. 4. Тираж 900 экз. Заказ № 1312120.

Отпечатано в типографии ООО «Лесник-Принт»
192007, г. Санкт-Петербург, пр. Лиговский, д. 201, лит. А, пом. 3Н

# СОДЕРЖАНИЕ

1. Школьная столовая ..... 5
2. Требования к помещениям школьной столовой ..... 6
3. Оформление информационного стенда ..... 9
4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре ..... 11
5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды ..... 21
6. Правила приемки продукции ..... 25
7. Организация работы производства ..... 26
8. Организация работы буфета ..... 30
9. Документация пищеблока ..... 32
10. Бракераж готовой продукции ..... 33
10.1. Методика органолептической оценки пищи ..... 34
10.2. Органолептическая оценка супов ..... 34
10.3. Органолептическая оценка вторых блюд ..... 35
10.4. Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок ..... 36
10.5. Органолептическая оценка сладких блюд ..... 37
10.6. Органолептическая оценка мучных и булочных изделий ..... 37
10.7. Установление критериев качества ..... 37
11. Общие требования к персоналу ..... 39
11.1. Санитарные требования к внешнему виду персонала ..... 39
11.2. Должностные обязанности персонала ..... 41
12. Обеспечение качества школьного питания ..... 45
Приложения ..... 48
*Приложение 1*. Термины и определения, применяемые при организации питания учащихся ..... 48
*Приложение 2*. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты ..... 54
*Приложение 3*. Инструкция по мытью столовой посуды ручным способом ..... 60
*Приложение 4*. Инструкция по мытью кухонной посуды ..... 61
*Приложение 5*. Инструкция по обработке яиц ..... 62
*Приложение 6*. Форма составления примерного цикличного меню ..... 63
*Приложение 7*. Почтовый ящик для предложений и обращений по организации питания в школе ..... 64

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления
социального питания
_____ Н. А. Петрова
«10» октября 2013 г.

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

# 1. ШКОЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ

**Школьная столовая** — это предприятие социального питания, обслуживающее учащихся и сотрудников школы, осуществляющее приготовление и реализацию блюд, кулинарных изделий, продовольственных товаров в соответствии с меню, утвержденным перечнем буфетной продукции и утвержденным ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга.

# 2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

Пищеблок представляет собой комплекс помещений, предназначенных для размещения технологического оборудования для полного цикла приготовления пищи. Эти помещения должны быть обеспечены инженерными коммуникациями, электрическими сетями необходимой мощности, системой вентиляции.

Внутренняя отделка помещений пищеблока, освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, санитарных норм и правил и требованиям охраны труда.

Размещение в производственных цехах технологического, холодильного оборудования должно обеспечивать поточный принцип перемещения продуктов и готовой пищи, в соответствии с последовательностью технологических процессов.

Возле каждой единицы оборудования должна быть вывешена инструкция с указанием наименования данного оборудования, краткой технической характеристикой, правилами его эксплуатации и техники безопасности.

Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Все производственные помещения оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для приготовления пищи, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В стационарных столовых запрещается использовать привозную воду. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от



верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод в стационарных столовых осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии — в систему локальных очистных сооружений.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть раздельной с самостоятельными выпусками.

Все производственные цеха, моечные, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

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

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В тамбуре туалета для персонала следует предусмотреть отдельный кран со смесителем для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

**Обеденный зал**

Обеденный зал — это зона приема пищи, которая должна представлять собой отдельное помещение с достаточным уровнем естественного освещения.

Оформление обеденного зала должно быть красивым, эстетичным. Это повышает настроение школьников и создает благоприятную обстановку для отдыха. Основные требования к отделке обеденного зала — влагостойкость и гигиеничность.

Стены могут быть украшены картинами, рисунками, керамикой, поделками из дерева, иными художественными изделиями, в том числе изготовленными руками учащихся.

Основные требования к мебели обеденного зала — прочность, влагостойкость, гигиеничность. Мебель должна быть в исправном состоянии и без дефектов. Столы должны иметь гигиеническое покрытие, которое рассчитано на интенсивную эксплуатацию при высокой проходимости.

Все элементы обеденного зала, цветовая гамма стен, потолков, колонн должны сочетаться с расцветкой мебели и посуды и создавать единый интерьер.

Если есть возможность, необходимо предусмотреть раковины для мытья рук, установленные на разной высоте, для малышей и детей старшего возраста.

*Рис. 1.* Интерьер обеденного зала

# 3. ОФОРМЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННОГО СТЕНДА

Информационный стенд размещается при входе в столовую или на ближайшей к нему стене обеденного зала столовой.

*Документы для информационного стенда:*

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».
- Закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге».
- Утвержденное двухнедельное цикличное меню рационов горячего питания.
- Утвержденный ассортимент буфетной продукции.
- Информация о предприятии питания с контактными телефонами.
- Телефон «горячей линии» Управления социального питания.
- Книга отзывов и предложений.
- Почтовый ящик для предложений и обращений по организации питания в школе (Приложение 7).

В целях формирования культуры здорового питания необходимо разместить информационные стенды, посвященные правилам здорового и рационального питания, полезным продуктам и сведениям о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания.

*Рис. 2.* Образцы материалов для информационных стендов

# 4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, должны быть выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с санитарными нормами и правилами.

*Таблица 1*

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания**

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

*Продолжение таблицы*

| Наименование производственного помещения | Оборудование |
|---|---|
| Мясорыбный 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, колода для разруба мяса, 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 моечные 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 |
| Помещение для нарезки хлеба | Производственный стол, хлеборезательная 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, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук |
| Раздаточная зона | Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильный прилавок (витрина, секция) |
| 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), раздаточная, оборудованная мармитами; посудомоечная, раковина для мытья рук |



*Окончание таблицы*

| Наименование производственного помещения | Оборудование |
|---|---|
| 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 |

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

*Рис. 3.* Холодильное оборудование

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, кондитерских изделий, фруктов, овощей, при соблюдении ассортимента и условий реализации продукции.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование 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. Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*Рис. 4.* Стол производственный с бортом

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проведение влажной уборки. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

*Рис. 5.* Стеллаж многоярусный

*Рис. 6.* Подтоварник

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

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

*Рис. 7.* Столовая посуда

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали.

*Рис. 8.* Столовые приборы



Посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали.

*Рис. 9.* Котел из нержавеющей стали

*Рис. 10.* Гастроемкость

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

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- *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.

Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

*Рис. 11.* Кухонный инвентарь



Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенные для контакта с пищевыми продуктами.

*Рис. 12.* Термос изотермический

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

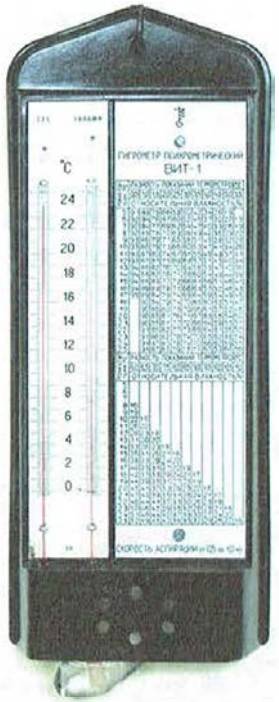



*Рис. 13.* Психрометр

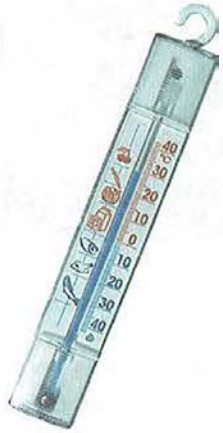


*Рис. 14.* Термометр для холодильника

# 5. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И МЫТЬЮ ПОСУДЫ

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Должно быть предусмотрено раздельное мытье кухонной и столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья столовой посуды, инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах (Приложение 3).

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных или резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Просушивание чистой посуды осуществляют в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

*Рис. 15.* Стеллаж для сушки тарелок из нержавеющей стали

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

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

*Рис. 16.* Контейнер для столовых приборов из нержавеющей стали



Обработку кухонной посуды проводят согласно инструкции, утвержденной санитарными правилами (Приложение 4).

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду — в шкафах или на решетках; столовые приборы — в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

*Рис. 17.* Полка для хранения разделочных досок из нержавеющей стали

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной

водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

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

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промывают раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

# 6. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ПРОДУКЦИИ

Пищевые продукты и продовольственные товары доставляются на пищеблок от поставщика специализированным транспортом с соблюдением товарного соседства и условий транспортирования.

Каждая единица товаров сопровождается пакетом сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность: ярлык, сертификат о соответствии или декларация о соответствии (разрешается сертификат о соответствии или декларацию о соответствии подавать в виде реестра этих документов), товарно-транспортная накладная, ветеринарная справка (мясо, мясопродукты, рыба, рыбопродукты, яйца).

При поступлении товаров в учреждение кладовщик совместно с членами бракеражной комиссии проводит бракераж поступившего сырья и продуктов питания, также он обязан проверить наличие товара по наименованиям и количеству, его соответствие товарно-транспортной накладной и документам, подтверждающим качество и безопасность. Делается запись в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Необходимо проверить качественные характеристики продуктов на соответствие качественных характеристик, заявленных в спецификации к государственному контракту на поставку продуктов питания, нормативно-техническим документам, в соответствии с которыми произведены эти товары, сроку годности, внешнему виду, целостности каждой упаковки.

*Таблица 2*

**Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья**

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

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

# 7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Производство должно быть обеспечено промаркированным кухонным инвентарем. В процессе всего рабочего дня работники пищеблока должны строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать гастроемкости, котлы, кастрюли, ножи, доски строго в соответствии с их маркировкой.

Обработку яиц проводят в соответствии с санитарными правилами либо в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясорыбного цеха. На рабочем месте должны быть посуда, инвентарь и средства для обработки яиц. Должна быть вывешена инструкции по обработке яиц (Приложение 5).

С вечера предыдущего дня в производственных цехах должны находиться заранее отобранные заведующим производством технологические карты. Перед началом рабочего дня заведующий производством уточняет перечень и объем работ согласно меню текущего дня.

Кулинарная продукция для питания детей и подростков в организованных коллективах изготавливается в соответствии с действующими Сборниками технологических нормативов либо иной технической документацией (техническими условиями, технологическими инструкциями, технико-технологическими картами), утвержденной в установленном порядке и имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение.

Во все рецептуры блюд и кулинарных изделий, предназначенные для использования в питании детей, вносятся следующие изменения:

- из рецептур исключаются перец (красный, черный) и другие острые приправы; кофе и другие ингредиенты, содержащие кофеин;
- уксус в рецептурах исключается и заменяется лимонным соком или лимонной кислотой;
- маргарин или кулинарный жир в рецептурах блюд подлежит замене на сливочное масло (допускается использование маргарина и других пищевых жиров в изделиях из теста);
- сметану используют для заправки супов в прокипяченном виде (либо суп кипятят вместе со сметаной);
- сливочное масло при отпуске горячих блюд растапливают и доводят до кипения.



При приготовлении кулинарной продукции для детей и подростков:

- ограничивается жарка продуктов; в случае необходимости (приготовление формованных изделий из фарша мяса, птицы, рыбы) используется кратковременное обжаривание с двух сторон на растительном масле в течение 10 минут с последующим доведением до готовности в жарочных шкафах при температуре 250–280 °С в течение 5–8 минут;
- при изготовлении вторых блюд из отварного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут. Порционированное мясо во время раздачи может храниться в бульоне не более 1 часа при температуре не ниже 75 °С;
- вареные колбасы, сардельки, сосиски используются в питании только после тепловой обработки (варка в течение 5 минут с момента закипания);
- гарниры (макароны, рис) варятся в большом количестве воды (соотношение 1:6) без последующей промывки;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят, запекая в жарочном шкафу на смазанном маслом противне: омлеты — 8–10 минут при температуре 180–200 °С, слоем не более 2–3 см; запеканки — 20–30 минут при температуре 220–280 °С слоем не более 3–4 см. Хранение яичной массы допускается не более 30 минут. Яйца варят в течение 10 минут после закипания воды;
- консервированные бобовые (горошек, фасоль), кукурузу, зелень и т. п. можно использовать в пищу (в том числе при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки;
- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;
- сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;
- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки;
- отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре 4±2 °С;
- свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в термосах — в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры — не ниже 65 °С, холодные супы и напитки — не выше 14 °С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике и реализовываться при температуре 4±2 °С не более 30 минут.

*Рис. 18.* Охлаждаемая витрина

При составлении меню важно разнообразить его по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Следует широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов. В жаркое время года рекомендуется включать холодные блюда (фруктовые супы, салаты).

При подборе блюд в рационе учитывается несовместимость продуктов (например, плов и молоко; молочный суп и рыбное блюдо). Рекомендуется сочетать продукты, взаимодополняющие, повышающие пищевую ценность и вкусовые свойства блюд (например, каша гречневая с молоком имеет оптимальное сочетание аминокислот).

Большое значение при составлении меню имеет трудоемкость блюд. Так, дети очень любят оладьи. Однако приготовить их к завтраку, когда питается основная часть школьников, сложно. По этой же причине на завтрак подают булочки, а пирожки (ватрушки) с фаршем можно приготовить на обед. С целью ускорения приготовления блюд на завтрак в школе дают салаты из сырых овощей, а на обед — из вареных.

При разработке меню для питания детей и подростков следует отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2–3 дня. Форма меню в соответствии с санитарными правилами представлена в Приложении 6.

# 8. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ БУФЕТА

Школьный буфет располагают на одной стороне линии раздачи; в случае нестандартной планировки обеденного зала буфет устанавливают по согласованию с администрацией школы.

Оборудование буфета включает в себя следующие элементы:

- нейтральные элементы со встроенными шкафами;
- витринный элемент с полками;
- настольная охлаждаемая витрина;
- настольный кипятильник;
- микроволновая печь;
- холодильник;
- терминал безналичного расчета.

Инвентарь буфета включает следующие элементы:

- подносы или корзины для выпечки;
- щипцы для выпечки;
- корзины для сервировки порционных чая и сахара;
- корзины для сервировки чайных ложек.

Перед началом работы буфета проверяется рабочее состояние оборудования, светоосвещенность, чистота, внешний вид. Если оборудование находится в нерабочем состоянии, то необходимо незамедлительно доложить об этом руководителю (заведующему производством). Прейскурант на буфетную продукцию в течение всего рабочего дня находится на охлаждаемой витрине. Выкладка ассортимента продукции производится в начале рабочего дня. Весь ассортимент буфетной продукции должен быть представлен на линии буфета в течение всего рабочего дня, особенно во время перемен. В настольной охлаждаемой витрине недопустимо наличие пустой и использованной посуды, грязного инвентаря. Вся посуда и инвентарь, используемые в буфете, стандартные. Посуда должна быть чистой, без сколов, трещин, разводов и постороннего запаха.

При выкладке продукции соблюдают принципы ротации по срокам годности. Весь товар должен быть выставлен лицевой стороной к посетителю. Вся продукция должна быть чистая. Недопустима продажа продукции с отклеенной этикеткой, без опознавательных знаков, в деформированной упаковке. Возле каждого блюда располагают ценник с информацией (наименование, цена, выход).

Фрукты располагают во фруктовницах или корзинах. Количество видов — от 2 до 4, утвержденных в ассортиментном перечне буфетной продукции. Они должны быть чистыми, свежими, без посторонних запахов. Не должно быть гнили, вмятин, царапин.

*Рис. 19.* Школьный буфет

# 9. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

На пищеблоке должна быть следующая документация:

1. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. Журнал здоровья.
4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
5. Утвержденное двухнедельное цикличное меню.
6. Ежедневное фактическое меню.
7. Утвержденный ассортимент буфетной продукции.
8. Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища).
9. Технологические карты.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
11. Ведомость контроля за рационом питания (при круглосуточном пребывании).
12. Медицинские книжки работников пищеблока.

# 10. БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Бракераж — это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

Результаты вносятся в бракеражный журнал, который выдается вышестоящей организацией и хранится у заведующего производством. Все страницы в журнале должны быть пронумерованы, прошнурованы, шнуровка скреплена сургучной печатью. Поэтому удалить какие-то листы или вставить новые в такой журнал невозможно. Бракеражный журнал является документом, который администрация предприятия общественного питания использует как аргумент хорошего качества своей продукции. При возникновении разногласий, когда потребители недовольны качеством питания, администрация предъявляет бракеражный журнал, где стоят только отличные и хорошие оценки.

Очень трудно в таких случаях доказывать, что оценки не соответствуют действительности. Чтобы подобных ситуаций не было, а качество соответствовало требуемому уровню, члены комиссии должны постоянно участвовать в бракераже. Бракераж готовой продукции проводится в соответствии с ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», где указан порядок проведения бракеража.

В процессе проведения бракеража понадобятся весы, кухонные ножи, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов. Кроме того, две ложки, вилка, тарелка, стакан с холодным чаем или водой, блокнот и карандаш.

Перед тем как приступить к бракеражу, необходимо ознакомиться с меню: в нем должны быть указаны число, наименование блюд, масса и цена. Меню должно быть подписано калькулятором, заведующим производством, утверждено руководителем предприятия питания (учреждения). Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), затем проверяются блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

## 10.1. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

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

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов (особенно в мясе и рыбе), связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: **чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый**. Специфический запах обозначается как: **селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т. д.**

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие **маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости** и т. д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: **кислый, сладкий, горький, соленый**. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

При снятии пробы необходимо выполнение правил предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

## 10.2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СУПОВ

Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний



вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

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

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсионный характер и на поверхности не образуют янтарных пленок.

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

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

*В детском учреждении не разрешены к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.*

## 10.3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

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

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных

**Оценка «4 балла»** ставится блюдам, изделиям с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т. д.

**Оценка «3 балла»** ставится блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят: подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку «3 балла», то, независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше чем на 3 балла.

**Оценка «2 балла»** ставится блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.

Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

При подведении итогов для подсчета снижения балльной оценки можно воспользоваться таблицей, представленной в Приложении 6.

*Таблица 3*

**Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| | | | | | | |

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

# 11. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

## 11.1. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ ПЕРСОНАЛА

В своей профессиональной деятельности повар руководствуется определенными деловыми качествами, такими как вежливость, внимательность, выносливость, тактичность, умение работать в коллективе. Повар должен иметь хорошую фантазию, воображение, изобретательность, творческие задатки, эстетический вкус. Также немаловажную роль играет внешний вид повара, ведь аккуратность и прилежность необходима во всем. В первую очередь вид должен быть эстетичным. Опрятно одетый повар вызывает уважение и хорошее отношение. Повар должен выглядеть так:

- чистый внешний вид;
- волосы обязательно аккуратно убраны под колпак или косынку;
- санитарная одежда идеально чистая, отглаженная;
- обувь сменная удобная, нескользящая, закрытого типа.

Желательно иметь форменную одежду, это позволит обеспечить опрятный внешний вид сотрудников и соблюдение санитарных норм и правил, предъявляемых к персоналу.

*Рис. 20.* Санодежда повара

Существует **ряд требований, предъявляемых к работникам столовой:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви,
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате,
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности,
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками,
- выходить на улицу и посещать туалет в специальной санитарной одежде,
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе они могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

К работе допускаются только лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований



и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметки о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## 11.2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА

**Должностные обязанности заведующего производством:**

- знать и выполнять стандарты предприятия питания;
- знать постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, регламентирующие требования к организации школьного питания;
- осуществлять руководство деятельностью производства столовой;
- организовывать работу и эффективную координацию производства и обеденного зала, направлять деятельность персонала на обеспечение высокого качества приготовления продукции и высокой культуры обслуживания учащихся;
- проводить работу по совершенствованию производственного процесса, эффективному использованию техники;
- знать все виды технологического оборудования, принципы его использования, технические характеристики, условия и правила его эксплуатации;
- составлять заказы на необходимые продовольственные товары и сырье, обеспечивать их своевременное получение, контролировать сроки, количество и качество их поступления;
- осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами отходов, выполнением санитарных требований;
- контролировать ассортимент блюд собственного производства и в буфете, соблюдение температурных режимов, выхода готовой продукции, оформление контрольной порции;
- контролировать соблюдение санитарных требований к персоналу, состоянию рабочих мест, помещений, санитарной одежды;
- составлять график выхода персонала на работу, контролировать его соблюдение;
- организовывать расстановку персонала с учетом их специальности и квалификации, а также рационального разделения труда в деятельности столовой;
- проводить бракераж готовой пищи, проводить проверку соответствия расчетного выхода блюда фактическому;

- организовывать учет, составление и своевременное представление отчетности о деятельности кухни, проведение инвентаризаций;
- контролировать наличие, состояние и сохранность оборудования, столовой посуды, производственного инвентаря и другого имущества;
- организовать сбор и своевременный вывод пищевых отходов;
- контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины;
- обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

**Должностные обязанности повара:**

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- готовить блюда и кулинарные изделия по установленным технологическим и санитарно-гигиеническим нормам;
- знать виды технологического оборудования, принципы его использования, технические характеристики, условия и правила эксплуатации;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать основы рационального и диетического питания;
- знать меню и выход готовых блюд на каждый прием пищи;
- проверять перед началом работы санитарное состояние инвентаря, посуды и оборудования;
- осуществлять предварительную сервировку столов;
- производить выдачу готовых блюд в соответствии с фактическим выходом по меню, соблюдая правила подачи;
- докладывать заведующему производством о любых нестандартных ситуациях и конфликтах;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

**Должностные обязанности пекаря:**

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- готовить кулинарные изделия из теста согласно меню и установленным технологическим и санитарно-гигиеническим нормам;



- знать виды технологического оборудования, принципы его использования, технические характеристики, условия и правила эксплуатации;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать нормы использования сорта муки и ее свойства;
- знать способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- знать технологию приготовления начинок и фаршей;
- знать технологию приготовления теста (дрожжевого, сдобно-дрожжевого, опарного и безопарного способов) согласно рецептуре;
- знать способы определения готовности теста;
- знать способы отделки и формирования изделий;
- проверять перед началом работы санитарное состояние инвентаря, посуды и оборудования;
- своевременно информировать заведующего производством или старшего смены обо всех недостатках и проблемах, выявленных при приготовлении пищи;
- производить выдачу готовых изделий в соответствии с фактическим выходом по меню, соблюдая правила подачи;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

**Должностные обязанности буфетчика:**

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- обслуживать школьников и учителей за наличный расчет и, при наличии терминалов, по картам безналичной оплаты;
- знать и соблюдать утвержденный ассортимент буфетной продукции;
- знать и выполнять правила размещения и выкладки товаров на прилавках, буфетной стойке, настольной охлаждаемой витрине;
- соблюдать правила нарезки, порционирования продукции и оформления блюд;
- знать рецептуру, технологию приготовления и правила отпуска холодных, горячих блюд, включенных в ассортимент буфетной продукции;
- соблюдать сроки и температурный режим хранения продукции;
- знать правила эксплуатации торгово-технологического оборудования, при наличии терминалов безналичной оплаты — соблюдать инструкцию по их эксплуатации;

- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать правила составления товарных отчетов и сдачи наличных денежных средств;
- знать положения, инструкции, другие руководящие материалы и документы предприятия, регламентирующие требования к организации питания школьников;
- докладывать заведующему производством о любых нестандартных ситуациях и конфликтах;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

**Должностные обязанности мойщика посуды, уборщика:**

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и приспособлений, правила уборки;
- соблюдать правила мытья и дезинфекции посуды, содержания в чистоте с соблюдением правил эксплуатации посудомоечные машины;
- готовить дезинфицирующие растворы согласно нормам;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- докладывать заведующему производством о любых нестандартных ситуациях и конфликтах;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

# 12. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Для обеспечения качества школьного питания в каждом учреждении разрабатывается программа производственного контроля в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Производственный контроль включает:

а) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

б) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

в) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

г) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

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

е) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных

правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом самостоятельно до начала осуществления деятельности. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении технологии производства.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, учреждения. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица.

**Требования к программе (плану) производственного контроля**

Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами.

Программа (план) производственного контроля (далее — программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний).

4. Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

6. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений и проводятся соответствующие санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

*Приложение 2*

# СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ЗА ОБНАРУЖЕННЫЕ ДЕФЕКТЫ

*Таблица 1*

## Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| **Внешний вид** | | |
| Оформление | Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей) | 1,0 |
| | Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой | 1,0 |
| | Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре | 3,0 |
| Форма | Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.) | 0,5 |
| | Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы | 0,5 |
| | Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы | 3,0 |
| | Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму | 3,0 |
| Состояние поверхности | Нарушение целостности изделий, запеченных в форме | 2,0 |
| | Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия | 1,0 |
| | Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов | 1,0 |
| | Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш | 1,0 |
| | Наличие пленки на поверхности: | |
| | киселей, супов-пюре | 0,5 |
| | соусов, заправок | 1,0 |



*Продолжение таблицы*

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| | чая-заварки | 2,0 |
| | Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме | 1,0 |
| | Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша | 0,5 |
| | Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша | 3,0 |
| | Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 1,0 |
| | Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок | 2,0 |
| Однородность | Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках (более 1/5 объема) | 1,0 |
| | Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов | 2,0 |
| | Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей | 1,5 |
| | Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной (более 1/3 объема) | 1,5 |
| | Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 3,0 |
| | Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков | 3,0 |
| | Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов | 2,0 |
| | Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста | 3,0 |
| | Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов | 0,5 |
| | Наличие костей в мясных и рыбных студнях | 3,0 |
| | Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 2,0 |
| | Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах | 3,0 |
| | Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 1,0 |

*Окончание таблицы*

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий | 2,0 |
| | Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях | 3,0 |
| | Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях | 3,0 |
| Вид на разрезе (разломе) | Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе | 3,0 |
| Цвет (в том числе на разрезе) | Незначительно отличающийся от типичного | 0,5 |
| | Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления | 2,0 |
| | Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов | 3,0 |
| **Текстура (консистенция)** | Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей | 2,0 |
| | Очень жесткая в салатах из редьки, редиса | 2,0 |
| | Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле | 2,0 |
| | Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах) | 3,0 |
| | Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога | 2,0 |
| | Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы | 2,0 |
| | Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная — в творожном и овощном; жидкая — в плодовом | 2,0 |
| **Запах** | Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента | 1,5 |
| | Нетиличный, посторонний | 3,0 |
| **Вкус** | Слабовыраженный, не ощущается вкус специй | 1,0 |
| | Слегка пересоленный | 2,0 |
| | Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний | 3,0 |



*Таблица 2*

## Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| **Внешний вид** | Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия | 0,5 |
| Форма | Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом | 2,0 |
| | Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами | 3,0 |
| | Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями | 3,0 |
| | Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан | 2,5 |
| | Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом | 1,5 |
| Состояние поверхности | Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: | |
| | шероховатая, матовая, влажная | 2,0 |
| | с загрязнениями | 3,0 |
| | Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно | 1,0 |
| | Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий | 2,0 |
| | Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная | 2,0 |
| | Глазурь частично скололась с изделия | 2,0 |
| | Помадная глазурь с пятнами | 3,0 |
| | Желе непрозрачное | 2,0 |
| | Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная | 1,0 |
| Вид на разрезе | Верхняя или нижняя корочка изделия слишком толстая | 0,5 |
| | Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия | 1,5 |
| | Толщина верхней или нижней корочки неравномерная | 1,0 |
| | Наличие комочков, пустот, следов непромеса | 1,5 |
| | Слабо выражена слоистость, толстые неотделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных | 2,0 |

*Продолжение таблицы*

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| | Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края | 2,0 |
| | Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые) | 2,0 |
| Состояние мякиша | Пористость мякиша неравномерная, недостаточная | 1,0 |
| | Значительные уплотнения мякиша | 2,5 |
| | Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса | 3,0 |
| | Мякиш сухой, жесткий, крошливый | 2,5 |
| Цвет | Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный | 1,0 |
| | Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый | 2,0 |
| | Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками | 3,0 |
| | Очень яркий цвет | 1,5 |
| **Запах и вкус** | Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп — жженого сахара | 2,0 |
| | Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп — жженого сахара | 3,0 |
| | Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов | 3,0 |
| | Наличие постороннего запаха и привкуса несвежих продуктов | 3,0 |
| | Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов | 2,0 |
| | Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях | 3,0 |
| | Нетипичные, недостаточно выраженные запах и вкус | 2,0 |
| | Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях | 2,5 |
| **Текстура (консистенция)** | Выпеченные полуфабрикаты: | |
| | бисквитный — плотная | 2,0 |
| | песочный — плотная нерассыпчатая | 2,0 |
| | слоеный — жесткая, слегка тянущаяся | 2,0 |
| | воздушный — тягучая, без крошливой рассыпчатости | 2,0 |
| | миндально-ореховый — сухая, жесткая, плотная | 2,0 |



*Окончание таблицы*

| Наименование органолептических характеристик | Недостатки и дефекты | Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления |
|---|---|---|
| | Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый | 3,0 |
| | Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; мякиш увлажненный, липкий | 3,0 |
| | Неустойчивая текстура (консистенция) желе, суфле | 1,5 |
| | Крем белковый — плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный — плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада — липкая | 2,0 |
| | Сироп для промочки, начинка фруктовая — жидкие | 2,0 |
| | Изделия с закалом | 3,0 |

*Приложение 3*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

# ИНСТРУКЦИЯ

## по мытью столовой посуды ручным способом

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объёмной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости.

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

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С.
3. Мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны.
4. Ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и шланга с душевой насадкой.
5. Просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первом ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожарочных) шкафах в течение 10 минут.
Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.
Мытьё столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

*Приложение 4*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

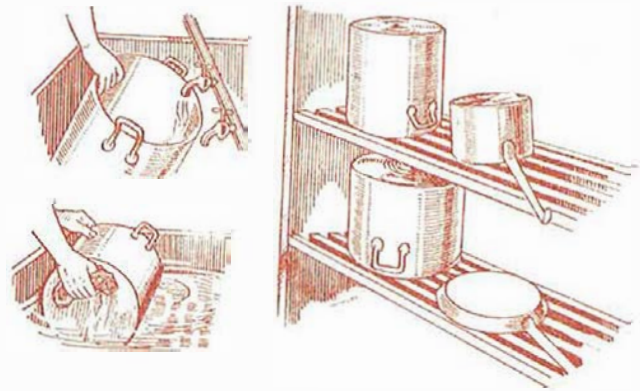
# ИНСТРУКЦИЯ

## по мытью кухонной посуды

Мытьё кухонной посуды осуществляется в двухсекционных ваннах.

При мытье посуды должен соблюдаться следующий порядок:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытьё щётками в воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств.
3. Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С.
4. Просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.



*Приложение 5*

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

### ИНСТРУКЦИЯ
### по обработке яиц

**I вариант**

Обработку яиц проводят в отдельном помещении, либо в специально отведённом месте мясо-рыбного цеха. Для этой цели используют промаркированные ванны и (или) ёмкости; возможно использование перфорированных ёмкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

1. обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
2. обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешённых в установленном порядке дезинфицирующих средств;
3. ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

**II вариант**

Для обработки яиц применяется 2% раствор средства «Ника-2».
Способ приготовления 10 л рабочего 2% раствора: 170 мл средства + 9 л 830 мл воды

Порядок обработки яиц

1. замачивание яиц в 2% растворе «Ника-2» до полного погружения при температуре 40-45°С в течение 30 мин.;
2. ополаскивание проточной водой при температуре 40-45°С до полного отмывания от дезинфектанта.

*Приложение 6*

## ФОРМА СОСТАВЛЕНИЯ ПРИМЕРНОГО ЦИКЛИЧНОГО МЕНЮ

**День**: понедельник
**Неделя**: первая
**Сезон**: осенне-зимний
**Возрастная категория**:

| N рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энерге-тическая ценность | Витамины (мг) | | | | Минеральные вещества (мг) | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Б | Ж | У | (ккал) | $B_1$ | C | A | E | Ca | P | Mg | Fe |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Среднедневная сбалансированность | | | | | | | | | | | | | | |

*Приложение 7*

# ПОЧТОВЫЙ ЯЩИК ДЛЯ ПРЕДЛОЖЕНИЙ И ОБРАЩЕНИЙ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ