

Некоммерческое партнерство
Саморегулируемая организация
«Ассоциация предприятий социального питания в
сфере образования и здравоохранения»

СТАНДАРТ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ



Москва, 2015 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

Глава I. Оснащение пищеблока дошкольной организации

- 1.1. Состав помещений пищеблока, работающего на сырье
 - 1.1.1. Мясорыбный цех
 - 1.1.2. Холодный цех
 - 1.1.3. Горячий цех
 - 1.1.4. Раздаточная
 - 1.1.5. Моечная кухонной посуды
 - 1.1.6. Овощной цех
 - 1.1.7. Холодильное оборудование
 - 1.1.8. Кладовая сухих продуктов
 - 1.1.9. Кладовая овощей
 - 1.1.10. Комната персонала
 - 1.1.11. Санитарный узел для персонала
 - 1.1.12. Помещение или место для хранения уборочного инвентаря
- 1.2. Требования к помещениям и оборудованию пищеблока

Глава II. Организация работы пищеблока

- 2.1. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды
- 2.2. Порядок определения количества питающихся воспитанников
- 2.3. Требования к транспортированию пищевых продуктов
- 2.4. Порядок документального оформления приема пищевых продуктов
- 2.5. Порядок приема пищевых продуктов на пищеблок
- 2.6. Правила хранения пищевых продуктов
- 2.7. Требования к приготовлению пищевых продуктов и кулинарных изделий
- 2.8. Правила отбора и хранения суточной пробы
- 2.9. Порядок расчета сырья на количество питающихся
- 2.10. Порядок учета выданных готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов

Глава III. Организация выдачи готовой продукции

- 3.1. Подготовка к выдаче
- 3.2. Порядок выдачи готовой продукции
- 3.3. Завершение работы пищеблока

Глава IV. Организация контроля работы пищеблока

4.1. Производственный контроль

Глава V. Требования к персоналу пищеблока

5.1. Порядок допуска к работе

5.2. Требования к внешнему виду персонала

5.3. Должностные обязанности персонала

Глава VI. Организация питания в дошкольной образовательной организации

Приложения

Глава I. Оснащение пищеблока дошкольной организации

Организация питания воспитанников дошкольных образовательных организаций осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, условиями Государственных контрактов и гражданско-правовых договоров (далее – Контракт).

Пищеблок дошкольной образовательной организации (детского сада) – предприятие общественного питания, изготавливающее и реализующее кулинарную продукцию в соответствии с примерным меню для детей дошкольного возраста.

Виды пищеблоков:

- 1 – пищеблоки, работающие на сырье;
- 2 – пищеблоки, работающие на полуфабрикатах;
- 3 – буфеты-раздаточные.

1.1. Состав помещений пищеблока, работающего на сырье

Пищеблок представляет собой набор производственных, складских и вспомогательных помещений.

Объемно-планировочные решения помещений пищеблока должны предусматривать последовательность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырой и готовой продукции.

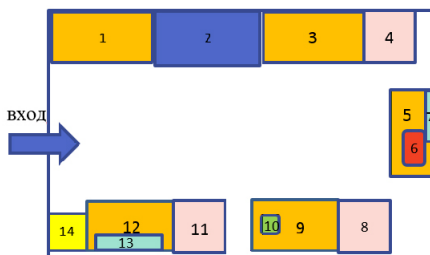
Производственные помещения:

1.1.1. Мясорыбный цех

Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса, птицы, рыбы и приготовления полуфабрикатов из них, а также для обработки яиц (Рис. 1).

Схема мясорыбного цеха:

1. стол производственный с ванной (Рис. 2) и емкостями или ванна моечная с отделениями (Рис. 3);
2. холодильник (Рис. 4);
3. стол производственный для рыбы;
4. ванна для рыбы;
5. стол производственный;
6. мясорубка электрическая (Рис. 5);
7. магнитный держатель;
8. ванна для птицы;
9. стол производственный для птицы;
10. весы электронные (Рис. 6);
11. ванна для мяса;
12. стол производственный для мяса;
13. стойка для разделочных досок;
14. раковина для мытья рук.



При недостаточности площади цеха для размещения необходимого оборудования допускается совместное использование стола производственного и ванны для мяса и птицы, при условии их обработки в разные дни.

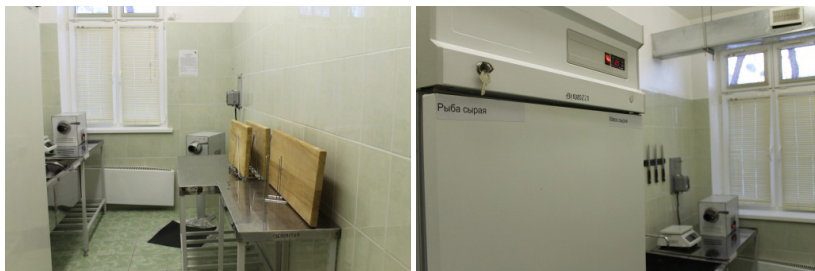


Рис.1 Мясорыбный цех



Рис.2 Ванна моечная с отделениями



Рис.3 Стол производственный с ванной



Рис. 4 Холодильник



Рис. 5 Мясорубка



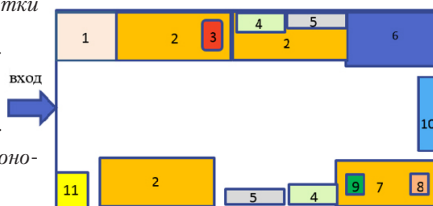
Рис. 6 Весы

1.1.2. Холодный цех

Холодный цех предназначен для приготовления салатов и холодных закусок (Рис. 7).

Схема холодного цеха:

1. ванна производственная для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов;
2. стол производственный для обработки овощей, зелени и фруктов;
3. машина для нарезки овощей (Рис. 8);
4. стойка для разделочных досок;
5. магнитный держатель;
6. холодильник среднетемпературный;
7. стол производственный для гастрономии;
8. слайсер (Рис. 9);
9. весы настольные;
10. бактерицидная установка
11. раковина для мытья рук



При отсутствии холодного цеха или недостаточности площади для размещения оборудования в нем, допускается зональное оборудование мест обработки пищевых продуктов в горячем цеху.



Рис. 7 Холодный цех



Рис. 8 Машина для нарезки овощей



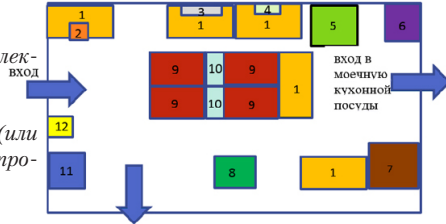
Рис.9 Слайсер

1.1.3. Горячий цех

Горячий цех предназначен для тепловой обработки полуфабрикатов, приготовления первых и вторых горячих блюд, приготовления гарниров и напитков.

Схема горячего цеха:

1. столы производственные;
2. подставка (Рис.10);
3. стойка для досок разделочных;
4. магнитный держатель;
5. ванна производственная;
6. котел (Рис. 11) или кипятильник электрический (Рис. 12);
7. пароконвектомат (Рис. 13);
8. универсальная кухонная машина (или мясорубка для готовой продукции и протирочная машина) (Рис. 14);
9. плита электрическая (Рис. 15);
10. нейтральный модуль тепловой линии (Рис. 16);
11. холодильник для суточных проб;
12. раковина для мытья рук.



Для контроля температуры готовых блюд цех должен быть оснащен термомошупом.



Рис. Горячий цех



Рис. 10 Подставка



Рис.11 Котел электрический



Рис. 12 Кипятильник электрический



Рис. 13 Пароконвектомат



Рис. 14 Универсальная кухонная машина



Рис.15 Плита электрическая



Рис. 16 Нейтральный модуль тепловой линии

1.1.4. Раздаточная

Раздаточная предназначена для выдачи готовой продукции в группы (Рис. 17)

Схема раздаточной:

1. столы производственные;
2. весы настольные;
3. стеллажи.

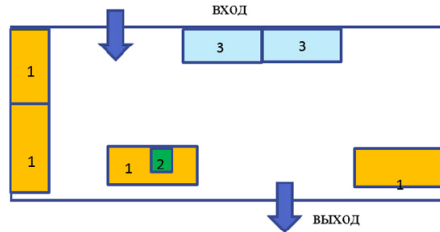


Рис. 17 Раздаточная

1.1.5. Моечная кухонной посуды

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья посуды, инвентаря и гостроемкостей, и их хранения (Рис. 18).

Схема моечной кухонной посуды:

1. стол для сбора остатков пищи;
2. ванна производственная;
3. стол производственный;
4. шкаф для моющих и дезинфицирующих средств;
5. стеллаж для хранения кухонной посуды;
6. раковина для мытья рук.

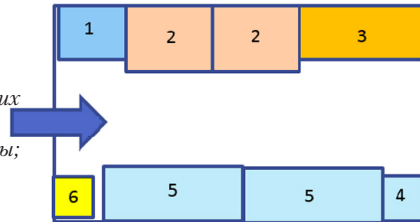


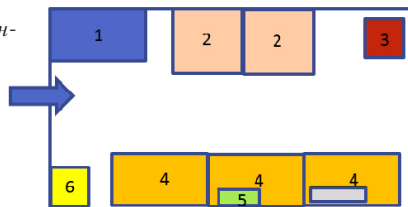
Рис. 18 Моечная кухонной посуды

1.1.6. Овощной цех

Цех первичной обработки овощей

Схема:

1. подтоварник или стол производственный;
2. ванна производственная;
3. машина для очистки картофеля;
4. стол производственный;
5. магнитный держатель;
6. раковина для мытья рук.

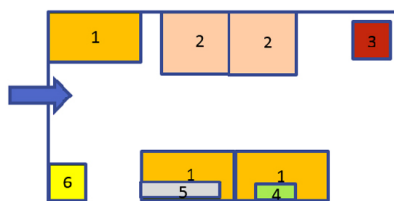


При отсутствии цеха первичной обработки овощей или недостаточности площади помещения для установки необходимого оборудования поставка неочищенных овощей не допускается, поставляются очищенные мытые овощи.

Цех вторичной обработки овощей

Схема овощного цеха:

1. стол производственный;
2. ванна производственная;
3. универсальная кухонная машина или машина овощерезательная;
4. магнитный держатель;
5. стойка для разделочных досок;
6. раковина для мытья рук.



Складские помещения:

1.1.7. Холодильное оборудование

Холодильные камеры и холодильники предназначены для хранения скоропортящихся продуктов, гастрономии мясной и молочной продукции и для хранения овощей, фруктов, зелени (рис.20). Морозильные камеры или морозильные лари предназначены для хранения замороженной продукции.

Холодильное оборудование должно быть промаркировано по видам продукции. Допускается маркирование полок для определенной продукции.

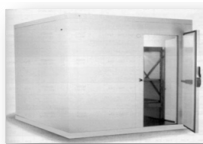


Рис.20 Холодильная камера

1.1.8. Кладовая сухих продуктов

Схема кладовой:

1. весы товарные;
2. подтоварник;
3. стеллаж;
4. стол производственный;
5. весы настольные.

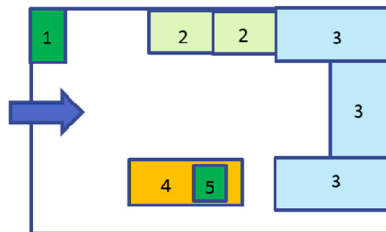


Рис. 21 Кладовая сухих продуктов

1.1.9. Кладовая овощей

1. стеллажи;
2. подтоварники;
3. холодильник.

Вспомогательные помещения:

1.1.10. Комната персонала

Шкафчики для раздельного хранения спецодежды и верхней одежды, стулья, стол.

1.1.11. Санитарный узел для персонала

душевая;
туалет.

1.1.12. Помещение или место для хранения уборочного инвентаря

шкафы для уборочного инвентаря;
Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!

1.1.13. Помещение или место для хранения моющих и дезинфицирующих средств

Шкаф или стол для хранения и приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

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

1.2. Требования к помещениям и оборудованию пищеблока

Пищеблок в дошкольной организации представляет собой комплекс производственных, складских и вспомогательных помещений, предназначенных для приема, хранения, переработки пищевых продуктов (продовольственного сырья) и выдачи готовой продукции.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной и туалетных следует облицовывать глазурованной плиткой или иным влагостойким материалом, безвредным для здоровья человека, на высоту не менее 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту не менее 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены помещений должны быть гладкими, без признаков поражений грибок.

Потолки в помещениях с повышенной влажностью воздуха (производственные цеха пищеблока, душевые, туалеты) окрашиваются влагостойкими материалами.

Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным «трапам».

Помещения должны быть обеспечены инженерными коммуникациями, электрическими сетями необходимой мощности, системой вентиляции.

Все производственные цеха 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 технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

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

Для освещения производственных помещений применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения.

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым и исправным технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Размещение в производственных помещениях технологического, холодильного и немеханического оборудования должно обеспечивать поточность технологических процессов.

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Холодильное оборудование должно иметь контрольные термометры. Использование ртутных термометров не допускается. Контроль температурного режима должен осуществляться не менее 2-х раз за рабочий день (смену), о чем делается запись в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 5). Если холодильник не исправен или размораживается, об этом так же делается запись в журнале.

Кладовые для хранения сухих продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения и контроля температурно-влажностного режима (психрометрами).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Глава II. Организация работы пищеблока

2.1. Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений пищеблока и мытью кухонной посуды

Санитарное состояние и содержание помещений пищеблока должно соответствовать требованиям нормативных документов и требованиям настоящего Стандарта.

Перед началом работы заведующий производством осматривает все помещения пищеблока, проверяет наличие электроэнергии, горячей и холодной воды, состояние и исправность технологического и холодильного оборудования и т.д.

При возникновении аварийной ситуации (отсутствие электроэнергии, аварии систем водопровода и канализации, выход их строя оборудования) заведующий производством немедленно информирует руководство базового предприятия, руководителя дошкольной организации для принятия мер и решения вопроса дальнейшей работы пищеблока.

При осмотре помещений пищеблока заведующий производством обращает основное внимание:

- на качество уборки помещений, мытья столовой, кухонной посуды и инвентаря;
- на наличие моющих, дезинфицирующих средств;
- на состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования;
- на наличие и рабочее состояние контрольно-измерительных приборов (весов, термометров, психрометров, термощупов);
- на наличие промаркированной кухонной посуды и инвентаря;
- на наличие, качественное состояние и сроки реализации пищевых продуктов;
- на соблюдение температурного режима холодильного оборудования, наличия в них контрольных термометров.

Персонал, придя на пищеблок должен снять верхнюю одежду и обувь, надеть чистую обувь и специальную санитарную одежду: халат (либо поварскую куртку и брюки), колпак или косынку и оставить личные вещи в индивидуальном шкафу.

Заведующий производством до начала работы обязан провести инструктаж с сотрудниками пищеблока по соблюдению ими санитарно-гигиенических требований и требований техники безопасности, подробно ознакомить их с меню и технологическими картами, объяснить технологию приготовления блюд.

Заведующий производством осуществляет постоянный контроль за работой персонала на пищеблоке.

Повар перед началом работы тщательно моет руки с мылом, вытирает одноразовым бумажным полотенцем или сушит с помощью электрополотенца. Перед посещением туалета сотрудникам необходимо снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом.

В процессе работы руки моются перед каждой сменой вида деятельности.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в растворах, разрешенных для этой цели дезинфицирующих средств; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

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.

Правила мытья кухонной посуды: кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют работники образовательной организации в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала дошкольной организации моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 °С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе питьевой соды в течение 15 - 20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара, независимо от наполнения очищается, с помощью шлангов над канализационными трапами промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Производственные столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются. Использование губчатого материала (в том числе бытовые губки для мытья посуды) запрещено!

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В каждом пищеблоке необходимо иметь график, согласно которому проводятся генеральная уборка помещений. Генеральная уборка включает мытье окон, стен, полов и всего оборудования. После проведения генеральной уборки делается отметка «выполнено» и заверяется подписью ответственного лица.

Для уборки каждой группы помещений (горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Хранение уборочного инвентаря в производственных и складских помещениях не допускается!

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку и хранится отдельно.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

2.2. Порядок определения количества питающихся воспитанников

Руководителем образовательной организации издается приказ о назначении ответственного по питанию, в котором определяются его функциональные обязанности, в том числе ведение учета количества питающихся воспитанников. Сведения о должностных лицах, ответственных за питание в учреждении передаются Исполнителю до начала оказания услуг по организации питания.

Ответственный по питанию образовательной организации передает заявку на количество питающихся на электронный адрес (факс) Исполнителя Государственного контракта, с обязательной передачей оригинала заявки в бумажном виде уполномоченному лицу Исполнителя на пищеблоке.

Заявка подается за 5 дней до дня оказания услуги. Она может корректироваться до 12 часов текущего дня, на количество питающихся следующего дня.

Сотрудник Исполнителя, ответственный за обработку заявок, при формировании объединенной заявки должен проверять увеличение заявки каждого учреждения на 1 рацион питания (суточная проба).

Данные заявки могут превышать фактическое количество питающихся (в случае непосещения учреждения детьми) не более чем на 4%.

2.3. Требования к транспортированию пищевых продуктов

Транспортирование пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов. Пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хра-

нить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировании не должны контактировать друг с другом.

2.4. Порядок документального оформления приема пищевых продуктов

В целях сохранности качества и безопасности поставляемой продукции, создания условий для своевременной и правильной приемки ее по качеству Исполнитель обязан обеспечить:

- а) строгое соблюдение установленных правил упаковки, затаривания, маркировки продукции;
- б) отгрузку продукции, соответствующей по количеству, качеству и ассортименту требованиям, установленным нормативными и техническими документами, условиями контрактов, заявке;
- в) четкое и правильное оформление документов, подтверждающих качество и безопасность поставляемой продукции, отгрузочных и расчетных документов, соответствие указанных в них данных о количестве, качестве и ассортименте продукции фактическому количеству, качеству и ассортименту.

Продукция, не прошедшая в установленном порядке проверку по качеству и безопасности, а также продукция, отгрузка которой была запрещена органами, осуществляющими контроль за качеством и безопасностью продукции, и другими уполномоченными на то органами, поставляться не должна.

Каждая партия пищевых продуктов, поставляемых на пищеблок образовательной организации, сопровождается товарно-транспортной накладной, заверенной подписью и печатью Исполнителя государственного контракта (ответственного представителя базового предприятия питания). В товарно-транспортной накладной по каждому наименованию товара указываются сведения о документах, подтверждающих качество и безопасность поступившей продукции:

- информация о сертификате соответствия или декларации о соответствии (номер сертификата соответствия, срок действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший);
- реестровый номер свидетельства о государственной регистрации на продукцию для детского питания;

- информация о номере и дате выдачи ветеринарного сопроводительного документа, заверенная подписью и печатью ветеринарного специалиста.

В случае необходимости документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов, предоставляются представителям контролирующих организаций с производственно-логистического комплекса или с базового предприятия питания.

Два экземпляра товарно-транспортной накладной подписываются заведующим производством, один остается на пищеблоке, второй экземпляр возвращается в бухгалтерию производственно-логистического комплекса или на базовое предприятие питания.

Вместе с товарно-транспортной накладной ежедневно доставляется меню дня для размещения в пищеблоке и ознакомления родителей.

2.5. Порядок приема пищевой продукции на пищеблок

Пищевые продукты промышленного производства должны иметь маркировку, содержащую сведения в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза (ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции;
- для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указываются условия хранения после вскрытия упаковки;
- рекомендации или ограничения по использованию, в том числе при изготовлении пищевой продукции;
- единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза.

Обозначение документа, в соответствии с которым изготавливается и может быть идентифицирован продукт (допускается наносить без указания года утверждения). Для импортных продуктов допускается не указывать.

Пищевые продукты, расфасованные и упакованные в производственно-логистическом комплексе или в базовом предприятии питания, должны иметь лист вкладыш или этикетку (информацион-

ный стикер), содержащие следующую информацию:

- сведения, указанные в маркировке изготовителя;
- наименование предприятия упаковщика, его фактический адрес;
- дату упаковки продукции (для продуктов, где срок годности исчисляется часами – дату и время упаковки);
- срок годности продукции после вскрытия упаковки;

Продукты доставляются на пищеблок с базового предприятия питания или из производственно-логистического комплекса в необходимом количестве и объеме согласно заявке, поданной учреждением.

Продукты должны быть сгруппированы и помещены в оборотные закрывающиеся контейнеры с соблюдением правил товарного соседства (Рис. 22-23).



Рис. 22 Контейнер



Рис. 23 Контейнер с овощами

Заведующий производством при приеме продуктов обязан проверить:

- наличие товара по наименованиям и количеству, его соответствие товарной накладной и указанным в ней документов, подтверждающих качество и безопасность продукции (декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения);
- наличие сведений в товарно-транспортной накладной о документах, подтверждающих качество и безопасность продукции;
- качество продуктов по органолептическим показателям в соответствии с нормативными и техническими документами;
- срок годности;
- целостность каждой упаковки.



Рис. 24 Овощи в упаковке

После приема пищевые продукты размещаются согласно указанному на этикетке условиям хранения в холодильных камерах, складских помещениях, с соблюдением правил товарного соседства и маркировки стеллажей.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (приложение № 2).

При несоответствии фактического ассортимента и количества продуктов с данными товарно-транспортной накладной, или обнаружении недоброкачественной пищевой продукции, а также без необходимой информации на маркировке или маркировочных ярлыках, заведующий производством обязан сообщить данную информацию на горячую линию Исполнителя.

2.6. Правила хранения пищевых продуктов

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в нормативно-технической документации.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно два раза в день (утром и вечером), результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (приложение № 5), который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя (поставщика) или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом.

Яйцо хранится в холодильнике в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Картофель и корнеплоды хранят на отдельных стеллажах при температуре, указанной на маркировке. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Чай и кофейный напиток, какао хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Маркировочный ярлык каждого вида продукции с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять в течение 48 часов после полного использования продукта.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблок образовательной организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без маркировки и сведений о документах, подтверждающих качество и безопасность продукции;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.

2.7. Требования к приготовлению пищевых продуктов и кулинарных изделий

При приготовлении блюд в пищеблоке дошкольной образовательной организации должны соблюдаться щадящие технологии: варка,

запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность.

Приготовление блюд осуществляется в соответствии с примерным циклическим меню и технологическими картами. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности.

Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

С целью профилактики острых кишечных инфекций должны соблюдаться требования при обработке зелени и сырых овощей; требования к температуре и времени приготовления изделий из мясного и рыбного фарша; требования к изготовлению омлетов и запеканок, в рецептуру которых входит яйцо; требования по использованию для гарниров сливочного масла только после его термической обработки.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления.

2.8. Правила отбора и хранения суточной пробы

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда, в том числе продукция промышленного производства в соответствии с ГК) . Суточная проба отбирается: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи (завтрак, обед, полдник) и датой отбора. Контроль

за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

2.9. Порядок расчета сырья на количество питающихся

Определение количества закладываемого сырья, производится путем умножения количества сырья, расходуемого по норме на одну порцию, указанному в технологической карте, на количество питающихся в соответствии с заявкой организации (с учетом суточной пробы).

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №130312					Пример расчета на 200 детей	
Наименование кулинарного изделия (блюда)			Рис отварной с овощами			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов					
	1 порция (один ребенок)		100 порций (100 детей)			
	Б р у т - то, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	44,1	44,1	4,41	4,41	44,1x200= 8820	44,1x200= 8820
Вода	93	93	9,3	9,3	93 x 200= 18600	93 x 200= 18600
Масло сливочное	6,15	6,15	0,615	0,615	6,15 x 200= 1230	6,15 x 200= 1230
Морковь столовая очищенная полуфабрикат	15	15	1,5	1,5	15 x 200= 3000	15 x 200= 3000
или Морковь столовая свежая	18,75	15	1,875	1,5	18,75 x 200= 3750	15 x 200= 3000
Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат	15	15	1,5	1,5	15 x 200= 3000	15 x 200= 3000
или Лук репчатый свежий	17,85	15	1,785	1,5	17,85 x 200= 3570	15 x 200= 3000
Соль	0,375	0,375	0,0375	0,0375	0,375 x 200= 75	0,375x200= 75
Выход:	0	150	0	15	150 x 200= 30000	150 x 200= 30000

Перед началом работы заведующий производством уточняет количество детей, находящихся в детском саду, при необходимости делает перерасчет закладки продуктов.

Приготовление блюд и их порционирование при выдаче осуществляется в строгом соответствии с технологической картой.

Получение готовых блюд и кулинарных изделий на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем образовательного учреждения.

2.10. Порядок учета выданных готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов

Количество выданных рационов питания (готовых блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов) по каждому приему пищи указывается в Абонементной книжке, в которой заведующий производством и представитель дошкольного образовательного учреждения (ответственный по питанию) в конце каждого рабочего дня подтверждают факт оказания услуги.

В корешке и талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество детей, получивших питание, с учетом суточной пробы на определенную дату. Корешок Абонементной книжки подписывается заведующим производством, заверяется печатью и остается в дошкольной образовательной организации. Талон Абонементной книжки подписывается представителем дошкольной образовательной организации, заверяется печатью, остается у заведующего производством и служит отчетным документом. В последующем талоны Абонементной книжки передаются в бухгалтерию Исполнителя (соисполнителя) Государственного контракта.

Глава III. Организация выдачи готовой продукции

3.1 Подготовка к выдаче готовой продукции

Перед началом выдачи готовой продукции по группам проверяется:

- наличие утвержденного плана-меню на текущий день;
- наличие информации на текущий день по количеству присутствующих детей с разбивкой по группам;
- наличие информации об изменении выхода блюд (увеличение или уменьшение массы порции на основании актов составленных учреждением);
- наличие промаркированного инвентаря для выдачи готовых блюд в раздаточной;
- наличие комплекта кухонной посуды, используемой для доставки готовой продукции до места выдачи пищи в группах (чайники для горячих напитков, кастрюли с крышками соответствующего литража, гастроемкости с крышками);
- наличие хлебниц или промаркированных лотков для хлеба и хлебобулочных изделий.

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

3.2 Порядок выдачи готовой продукции

Выдача готовой пищи по группам осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек (медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательной организации) по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена). Результаты снятия пробы (органолептические показатели и степень готовности) и взвешивания порций заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 3), после чего разрешается выдача пищи.

Оценке подвергается каждая партия изготавливаемой продукции, при этом указывается время изготовления блюда, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности.

Правила проведения бракеража:

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом ор-

ганолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция):

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

«Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, не достаточно соленый вкус, цвет незначительно отличается от типичного и т.п.) не требующее доработки.

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

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

Результаты контроля (оценки) указываются в графе 5 журнала «Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия».

В графе 7 журнала «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено».

В графе 8 журнала «Подписи членов бракеражной комиссии», должны быть подписи не менее трех членов комиссии.

Опробование готовой продукции завтрака, обеда, полдника, ужина производится непосредственно в горячем цеху и заключается в проведении органолептической оценки и степени готовности. Пробу пищи берут из каждого котла или гастроемкости.

Перед опробованием первых блюд, молочных каш содержимое гастроемкости или котла необходимо перемешать, из середины разливной ложкой взять небольшое количество продукции и налить его в тарелку. Опробуют продукцию из тарелки, используя чистую столовую ложку. После опробования тарелка и ложка промываются горячей водой.

При опробовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса.

Для опробования мясных (рыбных) порций отрезается небольшой кусочек.

Качество салатов проверяется в холодном цеху так же, как и качество гарниров и вторых блюд.

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

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

Важно: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи.

Продукция не прошедшая бракераж к выдаче не допускается.

Продукция промышленного производства, не требующая термической обработки (йогурт, молоко, сок, творожок и др.), вписывается в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а органолептическая оценка ее не проводится.

Выдача готовой продукции производится в кастрюлях соответствующего литража или в гастроемкостях 1/1, 1/2, 1/3 (Рис. 25-28), для каждой емкости должна быть отдельная ложка или лопатка (щипцы) для выдачи (Рис.29). Температура выдачи горячих блюд +60+65С⁰.



Рис. 25
Гастроемкость 1/2



Рис. 26
Гастроемкость 1/1



Рис. 27
Котел нержавеющей

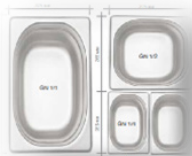


Рис.28 Гастроемкости
для вторых блюд



Рис. 29 Сервировочные
щипцы и ложка

Овощные наборы из вареных овощей можно подготовить заранее (но не более чем за 4 часа до отпуска) и хранить при температуре +4+2°С. Заправляют салаты непосредственно перед отпуском.

Горячие блюда должны быть готовы за 30 мин до начала выдачи. Порционирование готовой продукции для доставки в группы осуществлять за 5-10 мин. до начала питания детей в группах.

Горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.) должны быть готовы за 20-30 мин до начала выдачи. Розлив по чайникам осуществлять за 5-10 мин. до начала питания детей в группах.

Холодные напитки (компот, кисель и др.) готовятся с учетом времени, необходимого для их остывания (но это время не должно превышать 2-х часов с момента приготовления до раздачи), и отпускаются охлажденными до температуры не ниже 15 °С. Розлив в чайники производится за 5-10 мин. до начала питания детей в группах.

Фрукты выдаются в мытом виде по количеству питающихся детей в гастроремкостях.



Рис.30 Выдача готовой продукции

Повар при выдаче готовой продукции обязан:

- производить выдачу пищи только в одноразовых перчатках;
 - знать меню на текущий день (состав блюд, выход порций, технологические особенности приготовления блюд);
 - соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
 - принимать пожелания и рекомендации администрации учреждения и обязательно доводить их до своего руководства;
 - соблюдать температуру блюд и кулинарных изделий при выдаче.
- Проверка температуры осуществляется контрольным термометром;
- соблюдать правильность порционирования готовой продукции при ее выдаче.



Рис. 31

Важно! При организации питания персонала организации используется меню для детей дошкольного возраста, утвержденное руководителем образовательной организации.

3.3 Завершение работы пищеблока

В конце рабочего дня заведующий производством:

- осуществляет контроль за санитарным содержанием пищеблока;
- проверяет количество продуктов, оценивает их запас, и если необходимо делает заказ;
- осуществляет контроль температурного режима холодильного оборудования с записью в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- ведет необходимый учет и отчетность;
- закрывает и сдает объект под охрану.

Глава IV. Организация контроля работы пищеблока

4.1 Производственный контроль

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Программа (план) производственного контроля (далее - программа) должна включать следующие данные:

- перечень официально изданных санитарных норм и правил;
- перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- 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 осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);
- перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке;
- перечень осуществляемых юридическим лицом, физическим лицом работ и услуг, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке;
- 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;
- перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения

ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической надзора;

- 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.

Каждая организация обязана проводить комплекс санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на создание благоприятной санитарной обстановки:

- проведение дератизации, дезинсекции;
- проведение лабораторных и инструментальных исследований;
- очистка и дезинфекция систем вентиляции;
- организация прохождения периодических медосмотров персонала, гигиенической подготовки;
- дополнительный комплекс мероприятий, определяющийся специфическими особенностями деятельности организации.

Программа производственного контроля разрабатывается и утверждается руководителем организации (исполнитель или соисполнитель Государственного контракта).

Глава V. Требования к персоналу пищеблока

5.1. Порядок допуска персонала к работе

Медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр персонала пищеблока, заполняет журнал «Здоровье» и ставит подпись против каждой фамилии (приложение № 4). Каждый работник своей личной подписью подтверждает отсутствие у него и у членов его семьи инфекционных заболеваний.

По окончании осмотра делается запись о состоянии здоровья каждого сотрудника: «зд» - здоров; или отсутствии работника по причине: «в» - выходной; «от» - отстранен; «отп» - отпуск; «б/л» - больничный лист. Осмотр может проводить только медицинский работник!

Списки работников, отраженных в журнале на день осмотра, должны совпадать со списками работающих в текущий день (смену).

Запрещается допускать к работе сотрудника, не поставившего свою личную подпись в журнале.

Не допускаются к работе сотрудники при наличии гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин, катара верхних дыхательных путей, а так же при наличии или подозрении на инфекционные заболевания.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года.

Исполнитель (Соисполнитель) обязан организовать обучение персонала. Повышение квалификации работников пищеблока осуществляется не реже одного раза в год.

В соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н объем и периодичность проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников предприятий общественного питания составляет:

- осмотр дерматовенерологом, отоларингологом, стоматологом, терапевтом, рентгенографию грудной клетки, исследование крови на

сифилис, исследование на гельминтозы (копроовоскопия и соскоб на энтеробиоз) – при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год;
 - исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое исследование на брюшной тиф, исследование мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу (в дальнейшем по эпидпоказаниям).

Объем и периодичность медицинских обследований, результаты которых подлежат внесению в паспорт здоровья (при поступлении на работу и в дальнейшем ежегодно): клинический анализ крови; клинический анализ мочи; биохимический скрининг (глюкоза, холестерин); электрокардиография; осмотры врача-психиатра и врача-нарколога.

Женщины – осмотр акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования. Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез.

Профилактические прививки работников общественного питания проводятся в соответствии с приказом Минздрава России от 21.03.2014 N 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» и Постановлениями главного государственного санитарного врача по городу Москве.

В личные медицинские книжки работников общественного питания вносятся данные о проведении профилактических прививок против кори, вирусного гепатита А, дизентерии и дифтерии.

Ответственным представителем Базового предприятия питания (организацией, оказывающей услуги) ведется график прохождения медицинских осмотров всеми сотрудниками пищеблоков дошкольных образовательных организаций, где отмечается:

- поименный список сотрудников их год рождения;
- занимаемые должности;
- даты прохождения медицинских осмотров, обследований, профилактических прививок и аттестаций согласно данным ЛМК (личных медицинских книжек) работников;
- даты последующего прохождения медицинских осмотров, обследований, профилактических прививок и аттестаций.

При отсутствии личной медицинской книжки, отсутствии прохождения медицинского осмотра, исследования или профилактической прививки в установленные сроки работник пищеблока к работе не допускается.

5.2. Требования к внешнему виду персонала

Все сотрудники пищеблока должны находиться на пищеблоке в специальной санитарной одежде.

В комплект специальной санитарной одежды входит:

1. поварская куртка;
2. брюки;
3. фартук;
4. поварской колпак или одноразовый головной убор.

При уборке помещений пищеблока используется следующий комплект одежды:

1. халат синего или серого цвета;
2. поварской колпак или одноразовый головной убор.

Для мытья посуды используется следующий комплект одежды:

1. халат или поварская куртка;
2. прорезиненный фартук (мойщик кухонной посуды);
3. поварской колпак или одноразовый головной убор.

Все сотрудники независимо от выполняемой работы в производственных помещениях и в помещениях для хранения продуктов обязаны носить головной убор.

Специальная санитарная одежда должна быть соответствующей по размеру: чистой и аккуратно выглаженной. В карманах не должны находиться посторонние предметы, при загрязнении специальной санитарной одежды сотрудник обязан поменять ее на чистую. Хранится специальная санитарная одежда только в специальном отделении индивидуального шкафчика или на специальной вешалке для одежды.

Особые требования предъявляются к обуви: она должна быть чистой, легко моющейся, нескользящей, закрытого типа, иметь низкий каблук.

Волосы должны быть аккуратно убраны под колпак.

Работники пищеблока обязаны:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробе;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед технологической операцией;
- для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

- после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом заведующему производством и обратиться за медицинской помощью, а также сообщать 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 могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;
- профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок и по эпидемиологическим показаниям;
- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

5.3. Должностные обязанности персонала.

Заведующий производством обязан:

- знать и выполнять стандарт организации;
- знать и соблюдать санитарные нормы и правила;
- знать постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы, касающиеся организации дошкольного питания и руководствоваться ими в повседневной деятельности;
- иметь на пищеблоке Типовой комплект документов пищеблока (Приложение № 7);
- знать основы рационального, детского питания;
- осуществлять руководство деятельностью пищеблока;
- организовать работу пищеблока, обеспечить безопасность и высокое качество приготовления пищи и культуры обслуживания;
- проводить работу по совершенствованию производственного процесса, эффективному использованию оборудования и материалов;
- знать технологическое оборудование пищеблока, порядок его использования, технические характеристики, условия и правила его эксплуатации;

- уметь производить расчет закладки сырья для приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, и количественным составом детей;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований персоналом, состояние их рабочих мест и внешнего вида;
- составлять график выхода персонала на работу и контролировать его соблюдение;
- организовывать расстановку персонала с учетом их специальности и квалификации, а также рационального разделения труда в деятельности пищеблока;
- проводить бракераж поступающей продукции, участвовать в бракераже готовой пищи, контролировать температурный режим в холодильном оборудовании, оформлять установленную документацию, проводить проверку соответствия расчетного выхода блюда фактическому, организовать отбор и хранение суточной пробы;
- организовывать учет, составление и своевременное представление отчетности о деятельности пищеблока, проведение инвентаризаций;
- осуществлять производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил в соответствии с программой производственного контроля;
- контролировать наличие, состояние и сохранность оборудования, кухонной посуды, инвентаря и другого имущества;
- организовать сбор и своевременный вывоз пищевых отходов;
- контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины, своевременное прохождение медицинских осмотров.

Повар обязан:

- знать и выполнять стандарт организации;
- знать основы рационального, детского и диетического питания;
- соблюдать санитарные правила и нормы;
- готовить блюда и кулинарные изделия согласно технологическим картам с соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм;
- знать технические характеристики, правила эксплуатации оборудования и уметь им пользоваться;
- содержать специальную санитарную одежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать нормы закладки, отходов пищевых продуктов и выход готовых блюд;

- проверять перед началом работы состояние оборудования, инвентаря и посуды;
- своевременно информировать заведующего производством обо всех недостатках и проблемах, выявленных при приготовлении пищи;
- своевременно производить санитарную обработку оборудования после его использования;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и дисциплины;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, техники безопасности и трудовой дисциплины.

Пекарь обязан:

- знать и выполнять стандарт организации;
- соблюдать санитарные правила и нормы;
- готовить кулинарные изделия из теста согласно технологическим картам с соблюдением санитарно-гигиенических правил и норм;
- знать технические характеристики, правила эксплуатации оборудования и уметь ими пользоваться;
- содержать специальную санитарную одежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать способы органолептической оценки, нормы расхода сырья и выход готовых изделий;
- проверять перед началом работы санитарное и рабочее состояние оборудования, инвентаря и посуды;
- своевременно информировать заведующего производством обо всех недостатках и проблемах, выявленных при изготовлении изделий;
- своевременно производить санитарную обработку оборудования после его использования;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и дисциплины;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

Мойщица-уборщица обязана:

- соблюдать правила санитарии и гигиены при уборке помещений пищеблока;
- соблюдать правила мытья и дезинфекции кухонной посуды;

- размещать чистую кухонную посуду и инвентарь в установленных местах для удобства ее дальнейшего использования;
- использовать разную (отдельную) санитарную одежду для мытья посуды и для уборки помещений;
- содержать специальную санитарную одежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать концентрацию моющих и дезинфицирующих средств и правила безопасного пользования ими, готовить дезинфицирующие растворы согласно нормам;
- своевременно производить уборку помещений пищеблока согласно установленному графику;
- своевременно информировать заведующего производством обо всех недостатках и проблемах, возникших в процессе работы;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и дисциплины;
- соблюдать культуру труда и служебную этику, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплине.

Глава VI. Организация питания в дошкольной образовательной организации

Организация питания в образовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации и включает комплекс мероприятий:

- непосредственное планирование питания;
- приготовление и выдача пищи;
- использование обогащенной продукции;
- ежедневный контроль за качеством пищи и выходом порций;
- текущее содержание материально-технической базы;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических требований;
- организация производственного контроля;
- формирование навыков и культуры здорового питания, и этики приема пищи;
- профилактика алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;
- взаимодействие с органами управления и власти и полномочными представителями обучающихся.

В зависимости от формы организации питания, ответственность возлагается на организаторов питания.

При организации питания через штатное подразделение ответственность возлагается на руководителя образовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий.

При передаче функции организации питания сторонней организации ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на пищеблоке, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, выполнение других требований, определяемых контрактом, при данном методе организации питания возлагается на Исполнителя Государственного контракта.

На руководителя образовательной организации возлагается ответственность за организацию раздачи питания в группах, за организацию мытья столовой посуды в групповых, за организацию сервировки столов, за организацию приема пищи воспитанниками, за ежедневный контроль качества пищи, выход порций, использование обогащенной продукции, за проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема

пищи, за организацию контроля выполнения Исполнителем Государственного контракта договорных обязательств, за взаимодействие с органами управления и власти, полномочными представителями обучающихся.

Управление организацией питания в образовательной организации осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц из числа административно-управленческого персонала.

Ответственный представитель образовательной организации по питанию в дошкольной образовательной организации:

- осуществляет в части своей компетенции мониторинг и оценку организации питания в дошкольной организации;
- координирует и контролирует деятельность воспитателей по организации питания воспитанников;
- ежедневно формирует количественный список воспитанников по группам;
- ежедневно контролирует количество фактически полученных воспитанниками завтраков, обедов и полдников по группам;
- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством дошкольного питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания;
- участвует в составе бракеражной комиссии.

Воспитатели дошкольной образовательной организации:

- присутствуют во время приёма пищи детьми;
- осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания в группе;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, формируют культуру питания;
- систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания воспитанников, формируют преемственность питания в дошкольной организации и дома;
- вносят на обсуждение на совещаниях у заведующего дошкольной образовательной организацией предложения по улучшению питания.

Обязанности медицинского работника по организации питания:

- осуществляет ежедневный медицинский осмотр работников пищеблока с отметкой в журнале здоровья (приложение № 4), контролирует состояние здоровья работников пищеблока, соблюдение ими правил личной гигиены;
- контролирует условия доставки и качество поступающей пищевой продукции;
- контролирует условия хранения и соблюдение сроков годности и реализации скоропортящихся продуктов;
- контролирует закладку продуктов, технологию приготовления блюд, качество готовых блюд, контролирует отсутствие продуктов запрещенных в питании детей;
- анализирует питание воспитанников, ассортимент и количество пищевых продуктов, входящих в среднесуточные наборы;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, правильность обработки посуды, столовых приборов на пищеблоке и в групповых ;
- ведет медицинскую документацию по организации питания;
- участвует в составе бракеражной комиссии;
- контролирует организацию профилактической витаминизации;
- контролирует вес порций в группах;
- готовит материалы и проводит беседы с родителями по вопросам правильного питания.

**ПРИЛОЖЕНИЯ
К СТАНДАРТУ
ПИТАНИЯ В
ДОШКОЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Приложения

Приложение № 1

Информационный стенд

Информационный стенд вывешивается на лицевую сторону стены при входе в пищеблок.

Документы для информационного стенда:

- меню текущего дня;
- контактная информация Исполнителя или Соисполнителя с телефонами;
- ИНН исполнителя или соисполнителя; информация о государственной регистрации ;
- книга предложений (прошнурованная, прошитая, заверенная печатью и подписью);
- брошюра «Закон о защите прав потребителей».

Приложение № 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)	Наименование и номер документа подтверждающего безопасностьпринятого пищевого продукта, номер ТГН	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения и конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
12.01.15 7.00	Котлеты охлажденные	120 кг	ТГН №	доброкачественно	+2 - +6°С 20.01.2014	12.01.2015 13 час	А.Иванов	

* Указываются факты списания, возврат продуктов и др.

Приложение № 3

Журнал «Бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Выход готового блюда, г	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки истепени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Дата и час фактической реализации	Примечания*
				Показатели	Температура блюд перед раздачей				
12.01.15 13.00	13.10	40	Салат «Овощной»	отлично	14°C	разрешено	А. Иванова С.Петрова В.Сидорова	14.01.15 13.30	

* Указываются факты списания, возврат продуктов и др.

Приложение № 4

Журнал «Здоровье»

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Результат осмотра медицинским работником**	Подпись медицинского работника
1.	05.09.15	Иванова И.И.	повар	Подп.	Подп.	Зд.	Подп.
2.							

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

** Условные обозначения: Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; Отп. – отпуск; В. – выходной; б/л. – больничный лист.

Приложение № 5

Журнал учета температур холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. °С									
		месяц/дни: апрель									
		1		2		3		...	30		
		утро	вечер	утро	вечер	утро	вечер		утро	вечер	
Холодный цех	Холодильный шкаф	+3	+4	+3	+5	+3	+5		+3	+4	
Мясорыбный цех	Холодильный шкаф	+3	+5	+3	+4	+4	+4		+3	+3	

Приложение № 6

Должностные обязанности территориального управляющего (менеджера):

1. Территориальный управляющий должен знать:

- стандарты работы компании;
- законы, постановления, СанПиНы и другие руководящие и нормативные документы в сфере организации общественного питания и питания в образовательных организациях;
- основы производства и реализации продукции (услуг) дошкольного и школьного питания;
- законодательство о труде и охране труда, правила и нормы техники безопасности;
- правила и нормы противопожарной безопасности;
- вопросы профилактики острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

2. Территориальный управляющий обязан:

- осуществлять руководство деятельностью персонала вверенных пищеблоков;
- обеспечивать укомплектованность кадрами вверенных пищеблоков;
- контролировать наличие у персонала личных медицинских книжек и своевременное прохождение медицинских осмотров;
- отстранять от работы сотрудников, не имеющих необходимых профилактических прививок, не прошедших в установленном порядке медицинский осмотр, не прошедших аттестацию, не прошедших проверку знаний техники безопасности;

- контролировать соблюдение персоналом правил и норм охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, производственной и трудовой дисциплины и иных требований нормативной и организационно-распорядительной документации;
- проводить оценку результатов производственной деятельности подчиненных сотрудников;
- контролировать соблюдение персоналом пищеблока Государственного контракта и санитарных норм и правил и принимать меры по выявленным нарушениям;
- контролировать качество, своевременность и полноту доставки (поставки) пищевой продукции, полуфабрикатов, готовой продукции и принимать меры по выявленным недостаткам;
- контролировать соблюдение примерного меню, соблюдение технологии приготовления пищи;
- осуществлять контроль за наличием и эффективностью работы технологического, холодильного оборудования и наличием кухонного инвентаря;
- рассматривать претензии, связанные с обслуживанием и качеством продукции, и принимать по ним решения, избегая конфликтных ситуаций;
- незамедлительно информировать заместителя директора по направлению школа/сад обо всех фактах, ситуациях и других условиях, которые могут отрицательно повлиять на эффективность работы пищеблока;
- проводить беседы с персоналом пищеблоков по профилактике острых кишечных инфекций;
- взаимодействовать с представителями обслуживаемых организаций, с контролирующими организациями;
- принимать участие при проверках пищеблоков контролирующими организациями, СРО, родительской общественностью.

Приложение № 7

Типовой комплект документов пищеблока

№п/п	Наименование документа	Рекомендации по наличию и заполнению документов
1.	Государственный контракт на оказание услуги по организации питания (поставке пищевых продуктов)	Наличие копии государственного контракта со всеми приложениями у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения); копии договора соисполнения со всеми приложениями и копии договора аутсорсинга (при их наличии).
2.	Должностные инструкции сотрудников пищеблока	Допускается наличие копий приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников, имеющих отношение к приему, приготовлению, реализации пищевых продуктов.
3.	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Для всех видов образовательных организаций рекомендуется включение данных товарно-транспортных накладных в журнал по всей поступившей продукции, а не только по скоропортящейся. Журнал должен быть прошит и пронумерован.
4.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Заполняется по факту приготовления продукции, снятия пробы и реализации (не заполняется заранее). Замена и факт запрещения к реализации отражается в примечании (последняя графа формы). Подписи комиссии - в соответствии с СанПиН для каждой ступени образовательной организации. Продукция промышленного производства также заносится в журнал, но не оценивается (результаты оценки продукции промышленного производства регистрируются в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья). Журнал должен быть прошит и пронумерован. Должен быть приказ руководителя образовательной организации о назначении должностных лиц в состав бракеражной комиссии от образовательной организации. Оценка приготовленных блюд: «отлично» «хорошо» «удовлетворительно» «неудовлетворительно». Напротив каждой строки, включая продукцию промышленного производства, фиксируется отметка «к раздаче разрешено».
5.	Журнал «здоровье»	Проверяет и ставит подпись медицинский работник, прикрепленный к образовательной организации. Журнал должен быть прошит и пронумерован.
6.	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Не является обязательным при отсутствии искусственной витаминизации. При необходимости используется рекомендованная СанПиН форма.

7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Заполняется ежедневно, два раза в день (утро/вечер). Журнал должен быть прошит и пронумерован.
8.	Свидетельство о поверке весового оборудования	Обязательное наличие на пищеблоке копии свидетельства о поверке на весовое оборудование. Свидетельство должно быть выдано аккредитованными в установленном порядке в области обеспечения единства измерений государственными региональными центрами метрологии.
9.	Меню-раскладка	Не является обязательным. Сведения, входящие в меню-раскладки, могут содержаться в калькуляционных картах и других документах, предоставляемых ежедневно на пищеблок Исполнителем государственного контракта.
10.	<p>Сопроводительные документы: Товарно-транспортная накладная (ТНТ) с включением сведений о качестве и безопасности продукции.</p> <p>Ветеринарные сопроводительные документы</p>	<p>В соответствии с государственным контрактом и санитарными правилами при централизованной поставке продукции из комбинатов питания для подтверждения качества и безопасности продукции допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о реестровом номере свидетельства о государственной регистрации продукции, подлежащей госрегистрации; - о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме сертификации, – номер сертификата соответствия, срок его действия и орган, выдавший сертификат); <p>Продукция животного происхождения сопровождается ветеринарными документами (помимо перечисленных выше) либо на ТТН отмечается информация о номере и дате выдачи ветеринарного сопроводительного документа, подтверждающую ветеринарно-санитарную безопасность партии продукции, заверенной в установленном порядке подписью и печатью ветеринарного специалиста ГБУ «Мосветобъединение», подведомственного Комитету ветеринарии г.Москвы.</p> <p>По требованию контролирующих организаций или получателя услуги перечисленные документы или их заверенные копии должны быть представлены в пищеблок образовательной организации.</p>

11.	Ежедневное фактическое меню	Ежедневное меню обязательно содержит: - подпись и печать исполнителя (соисполнителя) государственного контракта. - подпись руководителя образовательной организации (руководителя структурного подразделения образовательной организации). При подписи руководителем структурного подразделения должен быть предоставлен приказ о делегировании полномочий от руководителя должностному лицу – руководителю структурного подразделения.
12.	Технологические карты	Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью исполнителя государственного контракта. В соответствии с санитарными правилами в ТК обязательно приводятся ссылки на номер рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий и наименование сборника рецептур.
13.	Инструкции к моющим и дезинфицирующим средствам	В моечной и буфетных (в ДОУ) вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (со ссылкой на утвержденную инструкцию определенного дез. средства).
14.	Программа производственного контроля	Находится на базовом предприятии организатора питания. При организации питания по типу «поставки продукции» - ППК находится у руководителя образовательной организации. При проведении проверки пищеблока могут быть затребованы документы, подтверждающие исполнение ППК (протоколы испытаний, договоры с лабораториями и т.д.) в порядке, указанном в ГК.
15.	Блок (приложение) программы производственного контроля базового предприятия питания в части организации производственного контроля в отношении структурных подразделений базового предприятия питания – пищеблоков образовательных организаций.	Находится на пищеблоке образовательной организации.

16.	Личная медицинская книжка сотрудника пищеблока.	ЛМК сотрудников пищеблока, являющихся сотрудниками базового предприятия - организатора питания, находится на пищеблоке у ответственного лица. При организации питания «на поставке» личные медицинские книжки хранятся у руководителя образовательной организации. На руки работнику личные медицинские книжки могут быть выданы под роспись: например, для прохождения очередного медицинского осмотра. При этом должна оставаться ксерокопия ЛМК. У водителя - экспедитора личная медицинская книжка должна быть на руках для возможности предъявить ее при проверке.
17.	Функциональные обязанности ответственного по питанию образовательной организации.	Допускаются копии приказов, заверенных надлежащим образом (подписью руководителя и оттиском печати с отметкой, что это копия) с функциональными обязанностями лица, ответственного по питанию.
18.	Акты выполненных работ по вывозу твердых бытовых и пищевых отходов, утилизации	Копии актов предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации.
18а	Акты выполненных работ по вывозу люминесцентных ламп, исправности лифтового оборудования пищеблока	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации.
19.	Копии актов выполненных работ на проведение дезинсекции, дератизации помещений пищеблока с указанием площади обработки	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации.
20.	Копии актов выполненных работ на проведение дезинфекции системы вентиляции.	Договор и акты выполненных работ находятся у руководителя образовательной организации (каждого структурного подразделения) и предоставляются по требованию контролирующих организаций или получателя услуги в пищеблок образовательной организации.

21.	Журнал (информация) учета и расхода дезинфицирующих средств используемых для текущей и генеральной уборки помещений и оборудования пищеблока.	При заполнении единого журнала на обработку площадей школы и пищеблока, рекомендуется разделять расчете для возможной оценки правильности расчета средств и достаточности такой обработки для помещений пищеблока.
22.	График приема пищи воспитанниками	Рекомендуется размещать рядом с фактическим ежедневным меню, утвержденный руководителем образовательной организации и исполнителем ГК.

