

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**

**ГБОУ СПО «СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»**

*Методические рекомендации
для медицинских, педагогических работников, обслуживающего
персонала летних оздоровительных лагерей и родителей детей,
обучающихся в общеобразовательных организациях
Ставропольского края, по вопросам соблюдения
профилактических противоэпидемических мероприятий*



***Школьное питание.
А ну-ка, подкрепись!***

Г. Ставрополь, 2015 год

Методические рекомендации составлены в помощь общеобразовательным учебным заведениям по организации питания в школьных столовых. Составлены на основе СанПиН 2.4.5.2409-08, результатов Федерального экспериментального проекта «Здоровое питание школьников».

Методические рекомендации адресованы медицинским, педагогическим работникам, обслуживающему персоналу общеобразовательных организаций и летних оздоровительных лагерей, родителям детей, обучающихся в общеобразовательных организациях Ставропольского края.

Под общей редакцией Г.С. Зубенко, заместителя министра образования и молодежной политики Ставропольского края.

Авторы-составители:

Н.О. Тимошенко, заведующая сектором специального образования и защиты прав детей министерства образования и молодежной политики Ставропольского края, кандидат педагогических наук

Н.А. Чикильдина, ведущий специалист сектора специального образования и защиты прав детей министерства образования и молодежной политики Ставропольского края, кандидат педагогических наук

Н.П. Деньгина, директор ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», кандидат педагогических наук

И.А. Подорога, заместитель директора ГБОУ СПО «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции», кандидат педагогических наук

Рецензенты:

М.И. Сорокина, начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю

Л.И. Дмитриенко, главный специалист отдела медицинской помощи взрослому населению министерства здравоохранения Ставропольского края

- 2015. – 48 с.
- г. Ставрополь

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	5
1.	Рекомендации по организации питания школьников	7
1.1	Рекомендации по соблюдению требований к меню и методика его формирования	7
1.2	Рекомендации по соблюдению требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности	7
1.3	Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных изделий, буфетной продукции	8
1.4	Рекомендации по соблюдению требований к условиям труда персонала, кадровому обеспечению технологического процесса, по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков	9
2.	Должностная инструкция главного специалиста по питанию	12
3.	Памятка для родителей и детей	15
4.	Рекомендуемые формы учетной документации пищеблока	17
4.1	Журнал Бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья	17
4.2	Журнал Бракеража готовой кулинарной продукции	17
4.3	Журнал «Здоровье»	18
4.4	Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд	18
4.5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	19
4.6	Ведомость контроля за рационом питания	19
4.7	Форма примерного меню и пищевой ценности приготавливаемых блюд	20
5.	Инструкции	21
5.1	Инструкция по отбору суточной пробы	21
5.2	Инструкция по мытью столовой посуды и приборов	21
5.3	Инструкция по мытью кухонной посуды и инвентаря	22
5.4	Инструкция по обработке яиц	23
6.	Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений	24
7.	Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания	25
8.	Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста	26
9.	Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте от 7 до 11 лет и старше	26
10.	Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования	27
11.	Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам обучающихся в образовательных учреждениях	27
12.	Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)	27
13.	Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	28
14.	Таблица замены продуктов по белкам и углеводам	28
15.	Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений	29

16.	Рекомендуемые суточные наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений	31
17.	Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании	32
18.	Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания	33
19.	Образец программы производственного контроля	34
20.	Образец приказа «Об организации питания обучающихся в 2015/16 учебном году»	37
21.	Образец приказа «об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей»	40
22.	Образец положения о бракеражной комиссии	45
23.	Информация об организации питания обучающихся в дневных общеобразовательных организациях Ставропольского края за 1 полугодие 2015 года	47
24.	Анализ питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Ставропольского края в 2012-2014 г.г.	48

ВВЕДЕНИЕ

Приоритетным направлением работы министерства образования и молодежной политики Ставропольского края является сохранение и укрепление здоровья детей в процессе обучения. Одним из вопросов этой работы является организация полноценного сбалансированного питания учащихся. Анализ организации питания в общеобразовательных организациях края в 2014 году показал, что всеми видами питания охвачено 243 217 человек, что составляет 94,64% от общего количества обучающихся в общеобразовательных организациях Ставропольского края, из них получающих только горячие завтраки – 131026 чел.; получающих только горячие обеды - 49291 чел.; получающих горячие завтрак и обед – 42587 чел.; получающих только буфетную продукцию – 20803 чел. Таким образом, одноразовое горячее питание в школах края получают 87,6 % обучающихся от общего количества питающихся детей, двухразовое горячее питание получают 18,2 % .

Особое внимание уделяется организации питания льготной категории учащихся. В 2014-2015 учебном году в общеобразовательных организациях края обучается 61205 детей, нуждающихся в мерах социальной поддержки, из них льготное питание организовано для 56296 человек, что составляет 92,1% от общего количества детей, нуждающихся в мерах социальной поддержки. На сегодняшний день органы местного самоуправления являются основными ответственными за улучшение организации питания школьников, повышение доступности школьного питания, увеличение охвата горячим физически полноценным питанием, улучшение показателей физического развития и здоровья школьников. Однако из местных бюджетов средства на организацию питания выделяются в основном только для детей-сирот и детей из малообеспеченных семей (18-25 %) от общего количества школьников. Из 34 территорий Ставропольского края лишь в 10 льготное питание предоставляется не только детям-сиротам, детям из малообеспеченных, но и обучающимся, находящимся в социально-опасном положении, в том числе детям мигрантам учащимся 1-4 классов, детям с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам. В государственных дошкольных образовательных организациях, детских домах и государственных общеобразовательных организациях Ставропольского края охват горячим питанием составляет 100 процентов.

С целью организации квалифицированной подготовки кадров для работы в школьных столовых с 2012 года на базе Ставропольского колледжа сервисных технологий функционирует региональная стажировочная площадка, где переобучение работе на современном оборудовании прошел 201 повар. Работа в этом направлении будет продолжена и в 2015 году.

В системе проводятся краевые семинары-совещания по вопросам организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях со специалистами органов управления образованием,

технологами, руководителями и медицинскими работниками образовательных организаций.

Администрациями муниципальных районов и городских округов края на местах принимаются меры по улучшению организации питания детей и подростков в образовательных учреждениях края. Увеличивается объем финансовых средств из муниципальных бюджетов, выделяемых на организацию питания обучающихся. Если в 2013 году это составляло 25 млн. руб. в 2014 год уже было израсходовано более 26 млн. руб.

Средняя стоимость питания в разрезе муниципальных образований в 2014 году составила 36 руб. 40 коп. (стоимость горячего завтрака – 30 руб.80 коп; стоимость горячего обеда – 41руб. 86 коп.). Вместе с тем, эти суммы на местах малы и далеки от норм на организацию питания детей согласно требованиям СанПиН.

Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие детей, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности, создает условия для адекватной адаптации их к окружающей среде.

В целях профилактики железодефицита, йододефицита у обучающихся и воспитанников усилена работа по включению в рацион питания детей продуктов, содержащих микронутриенты. Во всех образовательных организациях края (школы, детские сады, государственные образовательные учреждения) разработано меню, сбалансированное по белкам, жирам, углеводам, микронутриентам согласованное с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю.

С целью формирования сознательного отношения к своему здоровью в образовательных учреждениях края внедрена программа «Разговор о правильном питании» в качестве дополнения к урокам по окружающему миру в начальных классах. На 2014-2015 учебный год для края получено более 63,5 тыс. штук методических пособий и рекомендаций.

Ежегодно в образовательных учреждениях края проводятся смотр-конкурсы «Здоровое питание – здоровые дети», «Будьте здоровы», «Праздники национальной кухни», «Ай, да Каша!», «Хлеб всему голова» и др. Активными участниками всех мероприятий являются педагоги, родители, обучающиеся. В результате проводимой работы по формированию здорового образа жизни, культуры и эстетики питания, значительно изменилась мотивация на здоровое питание учащихся общеобразовательных организаций Ставропольского края.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ

Рекомендации по соблюдению требований к меню и методика его формирования

При организации питания обучающихся и воспитанников должен соблюдаться оптимальный режим питания. Рациональное питание предусматривает выполнение режима питания. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5 - 4 часа. Суточная калорийность распределяется: завтрак - 25% калорий, обед - 35%, полдник - 10%, ужин - 25%, второй ужин (перед сном) - 5% в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем.

Для детей школьного возраста количество приёмов пищи зависит от длительности работы учреждения и колеблется от 1 до 3. В школах полного дня должно обеспечиваться 3-х разовое питание. При обучении в одну смену - 2-х разовое питание. В последнем случае ребёнок получает завтрак и обед или обед и полдник, включающий плотное блюдо (запеканка, пудинг, омлет и др.) и традиционные, включаемые на полдник напитки - молоко, кефир.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторения одних и тех же блюд. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах). При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих же продуктов. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме острых супов, солянок, харчо.

Рекомендации по соблюдению требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

Медицинский работник образовательной организации проводит оценку количества витаминов в рационе питания обучающихся и воспитанников. При недостаточном количестве в рационе витаминов проводится дополнительная витаминизация, с учетом возрастной потребности детей в витаминах, с использованием специальных витаминных продуктов или препаратов, разрешенных органами здравоохранения. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинским работником или специально назначенным для этой цели лицом (наиболее квалифицированный повар).

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков (кроме чая) аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять 50-70 мг.

Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Рекомендации

по реализации готовых блюд, кулинарных изделий, буфетной продукции

Ежедневно, перед раздачей готовых блюд обязательно проводится бракераж готовой продукции. Бракеражу подвергается каждая партия готовой продукции по мере изготовления.

Бракераж проводит бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом руководителя предприятия или образовательного учреждения. Для единовременного проведения бракеража состав комиссии должен насчитывать не менее 3-х человек.

В состав бракеражной комиссии обязательно входит медицинский работник, работник пищеблока, не участвующий в приготовлении пищи, представитель администрации, общественного органа управления организацией.

Проба (1-2 ложки) берется непосредственно из котла. При использовании в питании продуктов в индивидуальной упаковке для пробы берется одна единица упаковки. Оценка дается каждому блюду в отдельности по пятибалльной шкале, при этом отмечаются недостатки. О результатах бракеража делаются соответствующие записи в специальном журнале. Предлагаемая форма журнала приведена в соответствующих разделах СанПиНов. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу на время необходимое для доготовки блюда.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные закуски, салаты, винегреты – не выше +14°C. Температура приема пищи для горячих первых, вторых и третьих блюд, гарниров на 10°C ниже температуры отпуска блюд.

Запрещается приготовление пищи впрок и использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи приготовленной накануне. Не допускается смешивать пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии.

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.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.5.2409-08.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно

осуществляться специализированными организациями в соответствии СП 3.5.3.1129-02.

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

Рекомендации

по соблюдению требований к условиям труда персонала, кадровому обеспечению технологического процесса, по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков

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

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м² при облучаемой поверхности тела человека 25-50%. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- применять секционнно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

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

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;

- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. При этом максимально используется естественное освещение.

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескостность. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводо-изготовителей;

- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия.

Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с [национальным календарем](#) прививок (приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Ответственность за создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены несет руководитель предприятия.

Персонал должен соблюдать следующие правила:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и щеткой;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий запрещается надевать ювелирные украшения и покрывать ногти лаком;
- одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробе;
- при проведении любых работ в помещении пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду, волосы должны, убраны под колпак или косынку;

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всего персонала осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и с катаром верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (форма рекомендуемая в СанПиН 2.4.5.2409-08).

ДОЛЖНОСТНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ГЛАВНОГО СПЕЦИАЛИСТА ПО ПИТАНИЮ

1. Общие положения

1.1. Главный специалист по питанию относится к категории специалистов.

1.2. Главный специалист по питанию назначается на должность и освобождается от неё приказом _____.

1.3. Главный специалист по питанию подчиняется непосредственно _____.

1.4. На время отсутствия главного специалиста по питанию его права и обязанности переходят к назначенному должностному лицу, о чём объявляется в приказе по организации.

1.5. Главным специалистом по питанию назначается лицо, отвечающий следующим требованиям: высшее специальное образование, стаж работы не менее 2-х лет.

1.6. Главный специалист по питанию должен знать:

- органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения дефектов готовой кулинарной продукции;

- показатели качества продуктов питания, товароведческую характеристику сырья, приёмы и последовательность технологических процессов при кулинарной обработке сырья;

- основные критерии безопасности кулинарной продукции;

- особенности кулинарной обработки продуктов и приготовления блюд;

- правила порционирования и подачи блюд;

- законодательные акты, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансовую деятельность организации;

- закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»;

- закон о качестве и безопасности пищевых продуктов;

- Федеральный закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;

- СанПиН 2.4.5.2409-08;

- правила производства продукции общественного питания.

1.7. Главный специалист по питанию руководствуется в своей деятельности:

- законодательными актами, регламентирующие производственно-хозяйственную и финансовую деятельность организации;

- законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»;

- законом о качестве и безопасности пищевых продуктов;

- Федеральным законом о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;

- СанПиН;

- правилами производства продукции общественного питания;
- Постановлениями Правительства РФ и отраслевыми руководящими документами;
- основами трудового законодательства;
- сборниками технологических нормативов;
- уставом _____, правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами и распоряжениями руководства;
- настоящей должностной инструкцией.

2. Должностные обязанности

Главный специалист по питанию выполняет следующие должностные обязанности:

2.1. Осуществлять контроль по выполнению требований законодательной, нормативно – технологической документации при получении и производстве продуктов питания.

2.2. Осуществлять контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество, пищевую ценность и безопасность для здоровья обучающихся всех подотчётных подразделений.

2.3. Осуществлять контроль по выполнению требований санитарного законодательства при организации работы персонала пищеблоков, технологического и холодильного оборудования.

2.4. Контролировать наличие материальных ресурсов и готовой продукции на складах.

2.5. Составлять примерное меню питания обучающихся и воспитанников, и осуществлять контроль его выполнения.

2.6. Осуществлять еженедельный анализ выполнения норм питания с проведением (при необходимости) его корректировки.

2.7. Осуществлять контроль качества поставляемых продуктов питания, сопроводительных документов, приёмку товара подотчётными лицами, его хранение и реализацию.

2.8. Выполнять расчёт продуктов питания для проведения конкурсных процедур и заключения договоров.

2.9. Разрабатывать технологические и калькуляционные карты, с учётом требований законодательства.

2.10. Оказывать помощь в составлении претензий поставщикам.

2.11. Координировать взаимодействие подразделений и поставщиков, опираясь на подписанные договора и контракты.

2.12. Вести отчётность по питанию в соответствующие министерства и ведомства.

2.13. Принимать участие в проведении инвентаризации, изучать причины образования неликвидов, принимать меры по их реализации.

3. Права главного специалиста по питанию

Главный специалист по питанию имеет право:

3.1. Предоставлять на рассмотрение своего непосредственного руководителя предложения по вопросам своей компетентности.

3.2. В пределах своей компетенции сообщать о всех выявленных в процессе осуществления должностных обязанностей недостатках в деятельности сферы услуг питания и вносить предложения по их устранению.

4. Ответственность главного специалиста по питанию

Главный специалист по питанию несёт ответственность:

4.1. За невыполнение или несвоевременное, халатное выполнение своих должностных обязанностей в пределах законодательства Российской Федерации.

4.2. За несоблюдение инструкций, приказов и распоряжений по сохранению коммерческой тайны и конфиденциальной информации.

4.3. За нарушение правил внутреннего трудового распорядка, трудовой дисциплины, правил техники безопасности и противопожарной безопасности.

4.4. За правонарушения, совершённые в процессе своей деятельности, в пределах, установленных действующим административным, уголовным и гражданским законодательством Российской Федерации.

5. Условия работы

5.1. Режим работы главного специалиста по питанию определяется в соответствии с Правилами внутреннего трудового распорядка, установленными в учреждении.

5.2. В соответствии с _____ работодатель проводит оценку эффективности деятельности главного специалиста по питанию. Комплекс мероприятий по оценке эффективности утверждён членами комиссии и включает в себя:

- ежемесячные стимулирующие выплаты;
- премии.

Согласовано:

С должностной инструкцией ознакомлен:

« _____ » _____ 20__ г. _____ / _____

ПАМЯТКА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ И ДЕТЕЙ

БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ, СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА!!!

Пока сохраняется по-летнему жаркая погода, не снижается и опасность заражения острыми кишечными инфекциями. При этом уберечься от заболеваний вполне реально, если соблюдать не такие уж и сложные правила профилактики.

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – группа инфекций, характеризующихся фекально-оральным механизмом передачи, локализацией возбудителей в кишечнике человека, многократным жидким стулом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела. Сегодня все чаще дети и взрослые заболевают кишечными инфекциями, причинами которых являются вирусы (норовирусы, ротавирусы, астровирусы, коронавирусы и др.).

Основной путь передачи возбудителей инфекций – пищевой, когда заражение происходит через потребляемые продукты питания и приготовленные из них блюда, а также овощи и фрукты, загрязненные микроорганизмами и употребленные в пищу без достаточной гигиенической и термической обработки. Водный путь реализуется при употреблении, как правило, сырой воды, загрязненной возбудителями ОКИ (вирусами или бактериями). При контактно-бытовом пути возбудитель может передаваться через загрязненные руки, предметы домашнего обихода (белье, полотенца, посуду, игрушки).

Заражение в домашних условиях происходит, в основном, в результате употребления в пищу инфицированных пищевых продуктов, приобретенных, как правило, в местах несанкционированной уличной торговли. Делая покупки, следует обращать внимание на то, в каких условиях они хранятся, есть ли холодильное оборудование и каков внешний вид продавца. В случае возникновения сомнений в качестве товара, от покупки лучше воздерживаться.

В последнее время большинство кишечных инфекций протекает в легкой форме, поэтому некоторые больные не обращаются к врачу, часто занимаются самолечением. А это небезопасно. Кроме того, каждый заболевший должен помнить, что он может быть опасен для окружающих. Поэтому при появлении первых признаков кишечного расстройства заболевшему необходимо обратиться к врачу.

Чтобы уберечься от заболеваний кишечными инфекциями, необходимо соблюдать следующие правила:

1. Выбирайте безопасные пищевые продукты. Многие продукты, такие как фрукты и овощи, потребляют в сыром виде, в то время как другие — рискованно кушать без предварительной обработки. Например, всегда покупайте пастеризованное, а не сырое молоко. Особенно опасно покупать молочные и мясные продукты у частных торговцев. Проверяйте сроки годности продуктов, целостность упаковок. Продукты, которые

употребляются сырыми (овощи, фрукты, зелень), требуют тщательного мытья, желательна кипяченая вода.

2. Тщательно приготавливайте пищу. Многие сырые продукты, главным образом, птица, мясо и сырое молоко, часто обсеменены патогенными микроорганизмами. В процессе варки (жарки) бактерии уничтожаются, но помните, что температура во всех частях пищевого продукта должна достигнуть 70° С.

3. Ешьте пищу сразу после приготовления. Когда приготовленная пища охлаждается до комнатной температуры, микробы в ней начинают размножаться. Чем дольше она остается в таком состоянии, тем больше риск получить пищевое отравление.

4. Правильно храните пищевые продукты. Если Вы приготовили пищу впрок или хотите после употребления сохранить оставшуюся ее часть, имейте в виду, что она должна храниться либо горячей (около или выше 60° С), либо холодной (около или ниже 10° С).

5. Тщательно подогревайте приготовленную заранее пищу. Это наилучшая мера защиты от микроорганизмов, которые могли размножиться в пище в процессе хранения (хранение в холодильнике угнетает рост микробов, но не уничтожает их).

6. Избегайте контакта между сырыми и готовыми продуктами. Правильно приготовленная пища может быть загрязнена путем соприкосновения с сырыми продуктами. Например, нельзя использовать одну и ту же разделочную доску и нож для приготовления сырой и вареной (жареной) птицы.

7. Чаще мойте руки. Тщательно мойте руки перед приготовлением еды и после каждого перерыва в процессе готовки. После разделки сырых продуктов, таких как рыба, мясо или птица, опять вымойте руки, прежде чем приступить к обработке других продуктов.

8. Содержите кухню в идеальной чистоте. Так как пища легко загрязняется, любая поверхность, используемая для ее приготовления, должна быть абсолютно чистой.

9. Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных. Животные часто являются переносчиками патогенных микроорганизмов, которые вызывают пищевые отравления.

10. Используйте чистую воду.

11. При купании в водоемах и бассейнах не допускайте попадания воды в рот.

Соблюдение этих простых правил поможет Вам избежать многих проблем со здоровьем, уберечься от заболеваний острыми кишечными инфекциями.

Берегите свое здоровье и здоровье близких!

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ФОРМЫ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА

Извлечение из СанПиН 2.4.5.2409-08

Форма 1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного
сырья

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
(название)

Начат _____

Окончен _____

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 и количеству продукта	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:
* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
(название)

Начат _____

Окончен _____

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

Примечание:
* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. Журнал здоровья

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
 (название)

Начат _____
 Окончен _____

№ п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	1	4	5	6.	...	30
1.	Образец заполнения:	подсобный рабочий	Зд.**	Отстранен	б/л.	В.	отп	отп		Зд.
2.										
3.										
Осмотр провела медицинская сестра ответственный работник										
Примечание:										
* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену										
** Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л. - больничный лист.										

Форма 4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
 (название)

Начат _____
 Окончен _____

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Форма 5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
(название)

Начат _____
Окончен _____

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования по маркировке	Температура в град. С						Примечание	Подпись медицинской сестры
		месяц/дни: апрель							
		1	2	3	6.	...	30		

Форма 6. Ведомость контроля за рационом питания

СТОЛОВОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
(название)

Начат _____
Окончен _____

№п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		
Рекомендации по корректировке рациона питания:								медицинская сестра	
<p>Примечание: * Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с <u>приложением 8</u> настоящих санитарных правил.</p>									

Среднесуточное количество продуктов на 1 ребенка накопительной ведомости (за месяц)	Отклонение от нормы		Химический состав			Калорий- ность
	в граммах	в процентах	белки	жиры	углево ды	

Форма 7. Примерное меню
и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: понедельник

Неделя: первая

Сезон: осенне-зимний

Возрастная категория: 12 лет и старше

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
			Б	Ж	У		В ₁	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

ИНСТРУКЦИИ

Инструкция по отбору суточной пробы

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

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

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

Инструкция по мытью столовой посуды и приборов

Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- Механическое удаление пищи;
- Мытье в 1 ванне с добавлением моющих средств в воде с температурой не ниже 45°С;
- Мытье в 2-ой ванне с добавлением моющих средств, в количестве в 2 раза меньше, чем в 1-ой ванне;
- Ополаскивание посуды горячей проточной водой температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- Просушивание посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре не более 15 минут).

Чистая посуда хранится в специальных шкафах или на стеллажах.

Режим мытья чайной посуды

- Мытье в 1 ванне с добавлением моющих средств в воде с температурой не ниже 45°С;
- Ополаскивание во 2-ой ванне водой температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- Просушивание на подносе в перевернутом виде.

Чистая посуда хранится в специальных шкафах или на стеллажах.

Режим мытья столовых приборов

- Мытье в 1 ванне с добавлением моющих средств в воде с температурой не ниже 45°C;
- Ополаскивание во 2-ой ванне водой температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- Прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах.
- Чистые столовые приборы хранятся в вертикальном положении ручками вверх в кассетницах, которые ежедневно промывают.

Обработка ветоши, щеток для мытья посуды

- Ветошь для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня замачивают в воде с температурой не ниже 45°C;
- Тщательно промывают горячей водой с моющим средством;
- Кипятят 10-15 минут, либо дезинфицируют (0,5% раствор пюржавеля или другого дезинфицирующего средства в течение 30 минут);
- Ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре

***Примечание:**

- не используются, мочалки из губчатого материала, а также щетки, ветошь из материала, не подвергающегося кипячению, а так же с наличием плесени и видимых загрязнений;

- в случае карантина до мытья посуды проводят ее дезинфекцию в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Инструкция по мытью кухонной посуды и инвентаря

Мытье кухонной посуды и инвентаря производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- Мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

*** Примечание:**

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

Инструкция по обработке яиц

В 1-ой емкости (промаркированной) замочить в теплой воде при температуре 40-50°C на 5-10 минут 1-2% раствором кальцинированной соды (на 1 л воды – 10-20 гр. соды).

Во 2-ой емкости замочить на 5 минут 0,5% раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, имеющими инструкцию по применению.

В 3-ей емкости ополаскивают в течение 5-10 минут под холодной проточной водой до исчезновения хлорного запаха.

Обработанное яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

***Примечание:**

Обработку яиц проводят в отдельном помещении или в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны, столы и (или емкости).

РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**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
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 разуба 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 моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
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 холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами;

	посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ В ВОЗРАСТЕ С 7 ДО 11 И С 11 ЛЕТ И СТАРШЕ

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв.)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
Белки (г)	98-113	90-104
в т.ч. животного происхождения	59-68	54-62
Жиры (г)	100-115	90-104
в т.ч. растительного происхождения	30-35	27-31
Углеводы (г)	425 - 489	360-414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв.)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв.)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниацин экв.)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ В ПРОЦЕНТНОМ ОТНОШЕНИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25 %
Обед в школе	30-35 %
Полдник в школе	10 %
Итого	60-70 %

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАСПРЕДЕЛЕНИЮ В ПРОЦЕНТНОМ ОТНОШЕНИИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ И ЭНЕРГИИ ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ С КРУГЛОСУТОЧНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ (ШКОЛЫ-ИНТЕРНАТЫ, КАДЕТСКИЕ КОРПУСА И ДР.)

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак	20-25 %
Второй завтрак	10 %
Обед	30-35 %
Полдник	10 %
Ужин	25-30 %*

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
		1 порц.		100 порц.
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн. ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПРОДУКТОВ ПО БЕЛКАМ И УГЛЕВОДАМ

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
1	2	3	4	5	6
<i>Замена хлеба (по белкам и углеводам)</i>					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1 сорт	70	7,4	0,8	48,2	
Макаронны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
<i>Замена картофеля (по углеводам)</i>					
Картофель	100	2,0	0,4	17,3	
Свекла	190	2,9	-	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,4	17,4	
Макаронны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
<i>Замена свежих яблок (по углеводам)</i>					
Яблоки свежие	100	0,4	-	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	-	9,7	

Курага (без косточек)	15	0,8	-	8,3	
Чернослив	15	0,3	-	8,7	
<i>Замена молока (по белку)</i>					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	-	
Говядина (1 кат.)	15	2,8	2,1	-	
Говядина (2 кат.)	15	3,0	1,2	-	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	-	
<i>Замена мяса (по белку)</i>					
Говядина (1 кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2 кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	-	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
<i>Замена рыбы (по белку)</i>					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1 кат.	85	15,8	11,9	-	Масло -11 г
Говядина 2 кат.	80	16,0	6,6	-	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйцо	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г
<i>Замена творога</i>					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1 кат.	90	16,7	12,6	-	Масло -3 г.
Говядина 2 кат.	85	17,0	7,5	-	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	-	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
<i>Замена яйца (по белку)</i>					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	-	
Говядина 1 кат.	30	5,6	4,2	-	
Говядина 2 кат.	25	5,0	2,1	-	
Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные или вареные колбасы.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. 9
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.

38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

**РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НАБОРЫ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И НАПИТКОВ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	2	3	4	5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание:

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ НАБОРЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИ 2-Х И 4-Х РАЗОВОМ ПИТАНИИ

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4-х разовом питании	При 2-х разовом питании
1	2	3	4
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-поре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1/5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-
Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

**РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1.	Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)		реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2.	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
3.	Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
4.	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
5.	Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5% и 3,5% жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6.	Кисломолочные напитки (2,5 %, 3,2 % жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7.	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	до 12 5 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
8.	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9.	Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
10.	Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
11.	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
12.	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

ОБРАЗЕЦ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении деятельности, связанной с оказанием услуг (*прописать как по уставу называются услуги*)

1. Ответственным за осуществление производственного контроля является: _____.

2. В учреждении имеются в наличии следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечения);

- Федеральный закон от 02.01.2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (извлечение);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1375-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 3.5.2.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территории населенных мест (извлечения);

- Санитарно-эпидемиологические правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

3. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке, подлежат следующие сотрудники (по профессии) – список прилагается:

№ п/п	Ф. И. О. сотрудника	Занимаемая должность
1.		
2.		

4. Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей и подростков, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;

- поступающие пищевые продукты, сырье и материалы;

- санитарно-техническое состояние пищеблоков;

- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;

- соблюдение требований к точности технологических процессов, к обработке сырья

и производству продукции;

- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;

- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;

- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

5. Лицом, ответственным за осуществление производственного контроля, проводится следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Исполнитель	Периодичность	Примечание
1	2	3	4	5
1	Составление меню	Соколова Мария Ивановна	ежедневно	
2	Прием продуктов питания от поставщиков и выдача на пищеблок	Иванова Анна Петровна	ежедневно	

3	Соблюдение технологии приготовления пищи	Бракеражная комиссия	ежедневно	
4 и т.д.	Ведение журналов по контролю за организацией питания: -оценки питания -бракеража поступающего сырья и т.д.	Соколова Мария Ивановна	ежедневно	
15.	Проведение уборок: -текущих -генеральных			
16	Вывоз мусора	ТЭКО-СЕРВИС	3 раза в неделю	Дата и № договора
17.	Проведение дератизации		2 раза в год	
18.	Забор анализов для лабораторного исследования: 1.Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно) 2.Гарниры (выборочно) 3.Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды 4.Вода питьевая 5.Рабочие места (выборочно): - уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования; - освещенность	Морозова Наталья Владимировна	1 проба 2 раза в год 1 проба 2 раза в год по 10 смывов из каждой группы 4 раза в год 1 проба 1 раз в год и после проведения ремонтных работ 1 измерение 1 раз в год и после проведения ремонтных работ (1 точка) 2 измерения 1 раз в год зимний период (выборочно)	Договор с аккредитованной лабораторией № дата
	6.Производственные помещения		2 точки 2 раза в год (теплый период, холодный период)	

6. Педагогический аспект организации питания

1. Работа с педагогами – семинары, беседы, консультации.
2. Работа с родителями - информационные стенды, передвижные выставки, информация на сайте и др.
3. Работа с детьми – мероприятия, дидактические игры, чтение художественной литературы, формирование практических навыков соблюдения правил личной гигиены, поведения за столом, культуры пищевого восприятия блюд.

ПРИКАЗ

« ___ » _____ 2015 г.

№- _____

Об организации питания обучающихся в 2015/2016 учебном году

1. Организовать питание обучающихся в учреждении в соответствии с примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания обучающихся

1.1. Изменения в рацион питания детей и подростков вносить только с разрешения руководителя учреждения, согласовав с соответствующими органами.

2. Возложить ответственность за организацию питания на _____.

(Должность, ФИО)

3. Утвердить график приема пищи (при необходимости расписать по классам с указанием Ф.И.О. классных руководителей):

завтрак 8.45 – 9.00;

второй завтрак 10.45 – 11.00;

обед 12.30 – 13.00;

полдник 15.40 – 16.00.

4. Ответственному за организацию питания детей _____:

(Ф.И.О.)

4.1. Составлять заявку на питание обучающихся накануне предшествующего дня, указанного в меню.

4.2. При составлении заявки учитывать следующее:

– определять контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, на питание за родительские средства;

– при отсутствии обучающегося льготной категории своевременно корректировать заявку;

– количество обучающихся льготных категорий по списку должно соответствовать по журналу посещаемости на день занятий.

4.3. Осуществлять контроль:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за выполнением графика выдачи пищи;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой и буфета.

4.4. Осуществлять своевременную замену информации на стенде по питанию.

5. Сотрудникам столовой, осуществляющим организацию питания в учреждении:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий производством (работник учреждения, осуществляющего организацию питания) _____.

(Ф.И.О.)

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ОУ (старшая медсестра (диетсестра), дежурный администратор), заведующий производством и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в столовую производит _____.

(Ф.И.О.)

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья _____ проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности, результаты сообщает медсестре с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

5.6. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре не выше +2...+6 °С на заведующего производством (или медицинскую сестру) _____.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- медицинской сестры (диетсестры) _____.
- работник пищеблока _____.
- ответственный за питание _____.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

– правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);

- инструкцию по организации школьного питания;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

ПРИКАЗ

«__» _____ 2015 г.

№- _____

Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей

В связи с неблагополучной эпидемиологической ситуацией по норовирусной инфекции и в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди обучающихся, в соответствии с телефонограммой комитета образования г. _____ от «__» _____ 20__ г. №__ «Об усилении мер по профилактике и предотвращению инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений г. _____», приказами ОУ СОШ №__ от «__» _____ 20__ г. «О соблюдении п. 3 ст. 29 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «Об усилении мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников в ОУ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в ОУ.

2. Неукоснительно выполнять план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с программой производственного контроля за соблюдение санитарных норм и правил и выполнением - противоэпидемических мероприятий на 20__ год.

3. Ответственному исполнителю за выполнение данного Плана-программы

_____ :
(Ф.И.О.)

3.1. Проработать с сотрудниками, осуществляющими производственный контроль (зам. директора, технолог, медицинский работник), законодательную базу в области обеспечения эпидемиологического благополучия населения:

- Федеральный закон РФ от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- Федеральный закон РФ от 01 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.2. Провести внеплановый инструктаж и проверку знаний по гигиенической подготовке со всеми категориями сотрудников:

- «По проведению санитарно-эпидемиологических и дезинфекционных мероприятий» (И01/02);
- «По организации школьного питания в образовательных учреждениях» (И01/03);
- «По технологической обработке куриных яиц» (по материалам СанПиН 2.4.5.2409-08) (до «__» _____ 20__ г.).

4. Во исполнение приказа:

4.1. ОТВЕТСТВЕННОМУ ЛИЦУ _____:
(Ф.И.О.)

4.1.1. Проверить сроки прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока (до «__» _____ 20__ г.).

4.1.2. Проверить наличие личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.1.3. Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья без сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, ветеринарное свидетельство, сертификат соответствия) (постоянно).

4.1.4. Обеспечить проверку соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям.

4.1.5. Не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.1.6. Обеспечить соблюдение товарное соседство.

4.1.7. Обеспечить контроль наличия и использования пищевых контейнеров, тары (постоянно).

4.1.8. Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

4.1.9. Следить за соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

4.1.10. Обеспечить контроль за сроками и условиями хранения продуктов; за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

4.1.11. Обеспечить контроль соблюдения работниками пищеблока правил личной гигиены.

4.1.9. Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции и готовой кулинарной продукции, журнал контроля за рационом питания, журнал здоровья и др.

4.1.10. Обеспечить работников пищеблока документацией:

- технологические карты по приготовлению блюд;
- типовой рацион питания для детей и подростков;
- журнал бракеража сырой продукции, готовой продукции;
- журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

4.2. КЛАДОВЩИКУ _____:

(Ф.И.О)

4.2.1. Строго выполнять требования санитарно-эпидемиологического режима.

4.2.2. Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем. Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

- не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;
- осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей школьного возраста в соответствии с ассортиментом пищевых продуктов для питания детей школьного возраста, с заявкой и товарной накладной;
- проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале бракеража сырой продукции;
- не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;
- своевременно производить возврат и замену данной продукции.

4.2.3. Заказывать продукты соответственно примерному 10 - дневному рациону питания (меню), с учетом количества детей и сотрудников, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

4.2.4. Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

4.2.5. Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

4.2.6. Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию:

- журнал «Бракеража сырой продукции и продовольственного сырья»;
- журнал формы М -17 «Учет прихода и расхода поступающей готовой продукции и продовольственного сырья».

4.2.7. Ежедневно использовать в своей работе:

- план поставок продуктов и продовольственного сырья;
- перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей;
- ассортимент пищевых продуктов для питания детей школьного возраста.

4.2.8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3. ШЕФ-ПОВАРАМ, ПОВАРАМ_____:

4.3.1. Строго выполнять требования санитарно-противоэпидемического режима.

4.3.2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

4.3.3. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать руководителю.

4.3.4. Производить закладку необходимых продуктов в котел в соответствии с технологическими картами.

4.3.5. Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре не выше + 2...+6 °С.

4.3.6. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц».

4.3.7. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

4.3.8. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

4.3.9. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

4.3.10. Своевременно проходить медосмотры.

4.3.11. И ДАЛЕЕ – ДОПОЛНИТЬ КОНТРОЛЕМ ЗА РАБОТОЙ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕБЛОКА СО СТОРОНЫ ШЕФ-ПОВАРА

Директор

_____ / _____

(Ф.И.О.)

С приказом ознакомлены

_____ / _____

(Ф.И.О.)

дата _____

ОБРАЗЕЦ

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель организации
_____/ Ф.И.О.
«__» _____ 20__ г.

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

2. Основные задачи

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Предотвращение пищевых отравлений.

2.3. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, цена блюда.

Меню должно быть утверждено руководителем образовательной организации, должны стоять подписи калькулятора (бухгалтера), шеф-повара (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у шеф-повара (заведующего производством).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу на время необходимое для доготовки.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет ответственный за организацию питания в образовательной организации.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинский работник;
- представитель образовательной организации;
- работник пищеблока.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ДНЕВНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ ЗА 1 ПОЛУГОДИЕ 2015 ГОДА

№ п/п	Наименование показателя	Единица измерения	Значение
1.	Охват горячим питанием обучающихся по возрастным группам:	человек, (%)	243217 (93,3)
1.1	1-4 классы	человек, (%)	108612 (98,2)
1.2	5-9 классы	человек, (%)	114640 (95,3)
1.3	10-11 классы	человек, (%)	19965 (86,4)
2.	Объем средств, направленных на организацию горячего питания обучающихся в текущем учебном году (всего),	руб.	75352697,00
	в том числе		
2.1	из средств регионального бюджета	руб.	879097,00
2.2	из средств муниципальных бюджетов	руб.	74473600,00
3.	Средняя стоимость питания 1 обучающегося в день (из расчета установленного количества учебных дней в календарном году)	руб.	42,00
4.	Средняя стоимость питания 1 обучающегося льготной категории в день (из расчета установленного количества учебных дней в календарном году)	руб.	41,86
5.	Численность обучающихся, получающих дотации (субсидии, субвенции), имеющие льготы по оплате питания (социальная поддержка) (всего),	человек	56296
	из них:		
5.1	из малообеспеченных семей	человек	18739
5.2	из многодетных семей	человек	21312
6.	Наличие действующей региональной долгосрочной программы, в рамках которой предусмотрены региональные средства на совершенствование организации питания	да/нет	нет
7.	Количество муниципальных образований, утвердивших муниципальные долгосрочные программы, в рамках которых предусмотрены муниципальные средства на совершенствование организации питания обучающихся	ед.	27
8.	Количество общеобразовательных организаций, в образовательную программу которых введен курс по формированию культуры здорового питания, разработанный на основе методических рекомендаций по программе курса по формированию культуры здорового питания обучающихся, направленных Минобрнауки России в субъекты Российской Федерации письмом от 17 декабря 2013 г. № 08-2053	ед.	615
9.	Численность педагогов, которые прошли обучение в 2014/2015 учебном году на курсах повышения квалификации по вопросам сохранения и укрепления здоровья обучающихся (с выдачей удостоверения государственного образца)	человек	709

**АНАЛИЗ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МУНИЦИПАЛЬНЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ В 2012-2014 гг.**

№ п/п	Наименование района, города	% охвата обучающихся всеми видами питания в общеобразовательных учреждениях (включая буфетную продукцию)			% охвата обучающихся горячим питанием от общего количества обучающихся общеобразовательных организаций					
					одноразовым			двухразовым		
		2012	2013	2014	2012	2013	2014	2012	2013	2014
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Александровский	94,50	99,00	99,00	65,17	78,78	78,17	8,61	12,08	11,80
2	Апанасенковский	81,19	90,00	90,30	76,69	85,08	84,50	15,30	14,92	15,50
3	Андроповский	92,00	96,00	96,00	77,83	84,50	75,00	11,19	12,97	15,00
4	Арзгирский	94,25	96,80	98,40	75,97	85,19	78,77	9,24	9,44	12,20
5	Благодарненский	98,00	99,00	99,70	65,96	77,08	75,16	15,87	16,30	18,65
6	Буденновский	87,28	92,90	91,00	50,34	81,57	71,55	25,13	13,17	28,46
7	Георгиевский	94,64	98,00	98,00	68,42	50,57	85,22	13,86	41,20	5,79
8	Грачевский	96,99	100,00	100,00	49,37	85,92	66,08	8,42	7,27	27,32
9	Изобильненский	82,28	98,70	98,00	70,62	58,42	58,82	10,49	38,07	29,00
10	Ипатовский	95,50	95,50	96,00	70,96	82,30	79,23	7,57	8,71	7,77
11	Кировский	93,87	95,20	98,64	53,11	64,77	69,14	26,79	31,91	22,98
12	Кочубеевский	84,03	92,20	94,10	78,95	93,98	82,11	9,68	4,27	6,52
13	Красногвардейский	84,62	96,50	98,10	82,83	69,03	75,30	17,17	23,12	23,00
14	Курский	86,80	97,00	95,00	77,65	78,49	92,50	18,07	4,01	2,49
15	Левокумский	82,24	90,10	91,00	87,96	85,91	75,00	12,04	14,09	15,00
16	Минераловодский	97,97	99,30	99,00	51,21	74,82	83,90	11,89	15,60	6,31
17	Нефтекумский	83,50	90,00	90,00	73,82	91,21	39,58	19,02	1,77	41,40
18	Новоалександровский	100,00	100,00	100,00	72,01	47,82	73,00	24,04	50,17	27,47
19	Новоселицкий	73,13	90,00	90,00	62,00	97,17	87,00	11,00	2,83	3,00
20	Петровский	78,58	93,00	97,00	85,73	82,88	83,70	9,26	15,57	7,29
21	Предгорный	96,60	96,60	96,20	72,88	81,15	73,44	12,39	11,99	10,86
22	Советский	92,20	93,50	100,00	77,00	83,96	90,11	15,00	12,76	9,59
23	Степновский	78,20	93,00	84,20	76,78	83,24	71,60	6,82	12,80	12,60
24	Труновский	84,50	90,50	92,00	68,73	92,10	95,90	15,92	7,90	4,10
25	Туркменский	82,88	93,20	91,00	77,72	76,02	66,00	22,28	23,98	24,80
26	Шаповский	89,09	99,18	94,80	73,35	80,78	78,38	14,57	17,12	12,38
27	г. Георгиевск	91,79	96,00	96,00	77,38	75,82	73,12	15,93	17,87	17,07
28	г. Ессентуки	90,09	91,00	92,00	87,57	79,38	80,57	11,36	14,41	10,77
29	г. Железноводск	78,90	94,00	78,80	62,30	64,45	59,20	18,33	14,17	15,70
30	г. Кисловодск	98,40	99,79	99,80	77,87	79,65	79,49	8,28	10,55	10,61
31	г. Лермонтов	88,40	92,30	90,80	59,4	61,81	53,92	15,20	28,11	26,02
32	г. Невинномысск	96,60	99,20	97,70	61,64	79,32	81,12	22,35	14,20	10,66
33	г. Пятигорск	95,00	100,00	90,00	67,35	61,94	63,00	22,91	28,06	22,10
34	г. Ставрополь	92,00	92,00	95,10	55,63	62,67	57,90	29,37	24,56	24,90
	ИТОГО	89,29	95,28	94,64	67,89	73,65	87,57	17,95	19,03	18,22