

### ***1. Санитарные требования к помещению пищеблока.***

Набор помещений пищеблока учреждения образования должен предусматривать работу на сырье. По согласованию с территориальными органами госсаннадзора (при наличии комбината школьного питания) допускается проектирование пищеблока для работы на полуфабрикатах. Набор помещений пищеблока также определяется формой организации питания и заданием на проектирование. Набор цехов, размещение оборудования должны обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса.

В помещениях пищеблока необходимо устанавливать торгово-технологическое оборудование на электрообогреве.

### ***2. Санитарные требования к использованию кухонного инвентаря и оборудования, столовой и чайной посуды.***

- Для приготовления пищи используется посуда из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная (сковороды, горшки).
- Столовая посуда (тарелки) должна быть фаянсовая, из нержавеющей стали, чайная – фаянсовая, стеклянная.
- Столовые приборы – из нержавеющей стали.
- Допускается применение кухонной, столовой, чайной посуды из других материалов, разрешенных Министерством здравоохранения Республики Беларусь.
- В буфетах целесообразно использовать одноразовую посуду.
- Столовая, чайная, кухонная посуда не должна быть с отколотыми краями и с трещинами (акты на списание битой посуды), а также с дефектами эмали.
- В наличии должны быть два комплекта посуды по количеству питающихся.
- Столы для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические, из нержавеющей стали или дюралюминиевые (для обработки сырого мяса и рыбы допускается использование столов, покрытых оцинкованным железом).
- Поверхность столов для разделки теста должна быть деревянной гладкоструганной, без трещин.
- Для разделки сырых и готовых продуктов должны быть доски и твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза), без трещин, гладкие.
- В наличии должно быть два комплекта разделочных досок по 12 шт.
- Доски и ножи должны быть промаркированы.
- Чистые доски хранят на рабочих столах, поставленными на ребро, или в металлических кассетницах либо в подвешенном состоянии.
- Кухонная посуда хранится на специальных полках, стеллажах; мелкий инвентарь - в шкафах.

### ***3. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.***

Транспортировка пищевых продуктов производится специальным

транспортом. Транспорт должен иметь санитарный паспорт, быть чистым, в исправном состоянии, иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке. Транспортирование скоропортящихся продуктов должно производиться в промышленной либо специально выделенной закрытой маркированной таре, овощей изолированно от других продуктов. В теплое время года продукты должны доставляться охлаждаемым или изотермическим транспортом в течение не более 1 часа. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и без нарушения целостности. При выгрузке сначала выгружаются готовые к употреблению продукты, затем сырые.

#### ***4. Санитарные требования к приемке товаров.***

Приемке подлежат только доброкачественные пищевые продукты, имеющие сопроводительные документы.

В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также час и дата его конечного срока реализации. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

#### Запрещается прием и реализация в школьных столовых и буфетах следующих товаров:

- товаров без этикеток;
- продуктов, не имеющих документов, подтверждающих их качество;
- продуктов, срок годности которых истек или истекает;
- пищевых продуктов, случайно упавших на пол или загрязненных иным путем;
- молочных продуктов с нарушенной упаковкой без сертификатов;
- хлеба и хлебобулочных изделия, пораженных картофельной болезнью, черствого с плесенью хлеба;
- любых газированных напитков (в школах разрешена к реализации только бутилированная питьевая вода, соки, напитки собственного приготовления); также все безалкогольные напитки с истекшим сроком реализации, напитки в бутылках без этикеток, с поврежденной укупоркой, осадками и другими дефектами;
- продуктов, приготовленных с добавлением уксуса (майонез, маринованные огурцы, помидоры и т.д.), жаренных во фритюре пончиков, пирожков и т.д.;
- консервов, имеющих дефекты: бомбаж, хлопушки, подтеки, пробоины, сквозные трещины, деформированные, с признаками порчи продуктов (плесневелые, брожение, ослизнение) и др.;
- скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов при отсутствии холодильного оборудования для их хранения. Количество принимаемых скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов определяется объемом работающего холодильного оборудования;
- подгнивших и затем обрезанных овощей и фруктов;
- яйца водоплавающих птиц; яиц с насечкой, бой и тек; миражные яйца

(куриные яйца из инкубатора);

грибов;

острых приправ (горчица, хрен, перец, уксус), а также продукты с их использованием;

соки и напитки в виде сухих концентратов, натуральный кофе.

### **5. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.**

1) При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства.

*Запрещается совместное хранение:*

Сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми продуктами;

Испорченных или подозрительных по качеству продуктов (санитарный брак, гнилые или покусанные грызунами) вместе с доброкачественными;

Сильнопахнущих (сельдь) с впитывающими запах (бакалейные товары – сахар, мука, масло сливочное);

Не допускается хранение пищевых продуктов в помещениях тары, хозяйственных материалов и не пищевых товаров.

2) Майонез используется в питании учащихся не младше 11-ти лет, хранится в затемненных помещениях при влажности не более 75%, при отсутствии попадания прямого солнечного света. Не допускается замораживание майонеза. *Сроки хранения майонеза:*

при  $t$  от  $0^{\circ}$  до  $+10^{\circ}$  C – 60 суток;

при  $t$  от  $+10^{\circ}$  C до  $+14^{\circ}$  C – 30 суток;

при  $t$  от  $+14^{\circ}$  C до  $+18^{\circ}$  C – 7 суток.

3) В питании учащихся используются диетические яйца с чистой неповрежденной скорлупой. Хранятся яйца при температуре от 0 до  $+20^{\circ}$  C 7 дней (не включая дату снесения). Яйца нельзя хранить рядом с готовой продукцией.

4) Сроки хранения и реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должны соответствовать СанПиН 2.3.4.15-18-2005 "Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов» при  $t +2^{\circ}$   $+6^{\circ}$  C, ГОСТами на продукты и Инструкциями по их хранению. Запрещается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства и температурный режим. Для контроля температурного режима холодильники оборудуются специально предназначенными термометрами. Запрещается использование ртутных термометров.

Масло сливочное должно храниться на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент; сыры крупнобрусковые - на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые - на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании кругов сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Сметана, творог должны храниться в мелкой расфасовке.

Молоко до кипячения должно храниться в холодильной камере в той же таре,

в которой оно поступило.

5) Сыпучие продукты необходимо хранить в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной, таре, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 20 см от стены.

6) Овощи и фрукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении (овощехранилищах) в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре воздуха от +1° до +10° С. Закладывать овощи в овощехранилище следует слоем 1,5 м. Свежую капусту, зелень следует хранить на стеллажах, квашенную – в бочках. Необходимо обеспечить раздельное хранение загрязненных земель овощей (корнеплодов и свежих огурцов) от остальных овощей, фруктов, ягод и др. продуктов; провести перед загрузкой очистку, ремонт и мероприятия по обеспечению грызонепроницаемости помещений.

При отсутствии должных условий для хранения овощей, картофеля корнеплоды и свежая капуста хранится не более 3-5 дней. Зелень хранят в очищенном виде, разложенной на стеллажах в холодильной камере для готовой продукции.

7) Хлеб должен храниться раздельно: черный и белый на полках или в шкафах; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1% раствором столового уксуса.

#### ***6. Санитарные требования, предъявляемые к обработке яиц.***

Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в мясорыбном цехе путем тщательного промывания в 2-х специально-промаркированных емкостях сначала в 1% , а затем в 0,5% растворе питьевой или кальцинированной соды при t около 30°С с последующим ополаскиванием проточной водой. После промывки яйца выкладываются на лотки или в другую чистую посуду.

Заносить в производственные цеха и хранить необработанное яйцо запрещается.

#### ***7. Санитарные требования, предъявляемые к мытью посуды, обработке столов, хранению инвентаря.***

При мытье ручным способом моечная должна быть оборудована: трехгнездными ваннами – для столовой посуды; двухгнездными ваннами – для мытья стаканов, чашек, кухонной посуды и инвентаря.

Режим мытья столовой посуды при ручном способе:

- механическое удаление остатков пищи;
- в первом гнезде ванны — мытье посуды в воде, имеющей температуру не менее 40 С с добавлением разрешенных Минздравом моющих средств;

- во втором гнезде ванны — мытье посуды горячей водой при температуре не менее 40°С с добавлением моющих средств в концентрации в два раза меньшей, чем в 1-й моечной ванне;
- в третьем гнезде ванны — ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С или с помощью гибкого шланга;
- просушивание посуды в сушильных шкафах, на специальных полках или решетках.

Режим мытья стеклянной посуды:

- механическая очистка;
- мытье с применением моющих средств;
- ополаскивание посуды во втором гнезде ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65° С;
- просушивание посуды на специальных полках или решетках.

Режим мытья столовых приборов:

- механическая очистка;
- мытье с применением моющих средств;
- ополаскивание приборов во 2-м гнезде ванны горячей проточной водой (температура не ниже 65° С);
- прокаливание вымытых столовых приборов в жарочных или духовых шкафах в течение 2 — 3 минут, стерилизаторах ШСС-80; чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении вверх ручками, в металлических кассетах, которые ежедневно должны промываться. Запрещается хранение приборов на подносах и тарелках.

Режим мытья кухонной посуды:

Пищеварочные котлы очищают от остатков нищи в горячей воде (45 — 50° С) с добавлением моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой не ниже 65° С. Разрешается ополаскивание пищеварочных котлов, кастрюль и т. п. при помощи гибкого шланга с душевой насадкой. Просушиваться котлы должны на специальных стеллажах.

Для мытья кухонной посуды должны быть установлены двухгнездные ванны, утвержденных типоразмеров.

Столы моют горячей водой с применением разрешенных Минздравом моющих средств специально выделенной для этого ветошью из промаркированной тары.

Мочалки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки промывают с мылом под проточной водой, затем кипятят 15 минут, сушат и хранят в специально выделенной промаркированной емкости для чистой ветоши.

Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован.

В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств, температурных режимов. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях в специально отведенном, недоступном для посторонних месте.

## **8. Требования к работникам пищеблока.**

- Работники пищеблока должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде, обуви.
- Перед началом работы сменить обувь, одеть чистую спецодежду, убрать волосы под косынку.
- Смена спецодежды производится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 2 дня.
- Перед входом в туалетную комнату спецодежда снимается.
- Хранение спецодежды и личной одежды - раздельное.
- Перед поступлением на работу и в последующем ежегодно персонал пищеблоков обязан пройти курс санминимума, сдать экзамен, соблюдать правила личной гигиены.
- Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» (контроль осуществляет медработник).
- Больные или при подозрении на заболевание работники пищеблока к работе не допускаются.

## **9. Основные признаки недоброкачества пищевых продуктов.**

**МУКА** - при согревании в ладони имеет прогорклый запах или плесневелый запах. Потемнение ее, изменение цвета, наличие комочков, склеенных паутиной, кислый или горький вкус, запах затхлости, плесени или иные, не свойственные ей запахи.

Способ проверки на наличие амбарных вредителей: муку насыпать на ровную поверхность, прихлопнуть сверху ладошкой; через некоторое время поверхность станет шероховатой.

Если мука поражена амбарными вредителями, то вокруг мешков мука будет рассыпана.

**ПТИЦА** - клюв тусклый, на коже, прежде всего под крыльями и в задней части тушки появляется слизь, пятна желто-серого цвета с зеленоватым оттенком, неприятный запах.

**СВЕЖАЯ РЫБА** - глаза впалые, мутные, чешуя тусклая и покрыта большим количеством слизи, чешуя отстает. Жабры бурого цвета, иногда серые, издают неприятный запах.

**СОЛЕНАЯ РЫБА** - оранжевые или желтые налеты ржавчины, иногда проникающие в мышечную ткань. Запах прогорклого жира. Мясо дряблое, расплывающееся, потемневшее или покрасневшее, легко отделяется от костей и кожи.

**МОЛОКО** - с истекшим сроком годности, даже если нет изменений органолептических свойств. Загрязненное, с посторонними запахами. Фальсифицированное молоко (снятое, разбавленное).

**СМЕТАНА** - с истекшим сроком годности. Запах аммиачный, плесневелый, вкус горьковатый, кислый.

**ТВОРОГ** - с истекшим сроком годности, запахом плесени, кислый.

**КОНСЕРВЫ** - двустороннее вздутие доньшек банки (бомбаж) в результате порчи содержимого или неправильного хранения.

**ОВОЩИ И ФРУКТЫ** - пораженные гнилью и обрезанные, пораженные плесенью, покусаны грызунами.

**ГОТОВЫЕ БЛЮДА** - хранящиеся при комнатной температуре более 2-3 часов даже на случай хороших органолептических качеств, т.е. даже если не изменяется запах и цвет.

### Приложение 3.1

Извлечение из СанПиН 2.3.4.15-18-2005 "Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза и подтверждение правильности установления сроков годности (хранения), условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов»

## Журнал по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный)

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и данные указания членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполнения меню	доброкачественности	правильности кулинарной обработки	С - витаминизация		

Примечание.

1. В графе «Оценка выполнения меню» проставляется выход каждого готового блюда (фактический).
2. В графе «Подписи» расписывается медсестра и другие члены бракеражной комиссии, участвовавшие в бракераже готовой пищи.

## Форма заполнения журнала по контролю за качеством скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок

Дата поступления продуктов	Перечень и качество поступающих продуктов на пищеблок	Качество проверяемых продуктов	Последний срок реализации	Подпись медсестры

Примечание: ведется при наличии кладовщика.

## Журнал «Здоровье»

№ п/п	Дата	Ф.И.О.	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за больничными листами, в т.ч. по уходу	Личная подпись работни- ков пищеблока

Примечание: контроль за ведением журнала осуществляет медсестра, при отсутствии - ответственное лицо от администрации учреждения.



А К Т

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

на калибровку фруктов в \_\_\_\_\_  
(наименование учреждения образования)

Комиссией в составе \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)  
\_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О.)

составлен настоящий акт на калибровку \_\_\_\_\_  
(наименование фруктов)

Вес \_\_\_\_\_ составляет  
(наименование и количество штук фруктов одного размера)

\_\_\_\_\_ (общий вес фруктов прописью)  
Вес одного \_\_\_\_\_ составляет \_\_\_\_\_  
(наименование фруктов) (в граммах прописью)  
\_\_\_\_\_  
(в граммах прописью)

Подписи членов комиссии, проводивших калибровку фруктов:

_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)
_____	_____	_____
(должность)	(подпись)	(расшифровка подписи)

А К Т

от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

на определение массы одного яйца  $D_0$  в скорлупе по цене \_\_\_\_\_ за  
десяток, товарно-транспортная накладная № \_\_\_\_\_ от  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Для определения массы одного яйца  $D_0$  в скорлупе взято 50 (пятьдесят)  
шт яиц, вес брутто которых составил \_\_\_\_\_ грамм, вес одного яйца  
брутто \_\_\_\_\_ грамм.

Вес нетто одного яйца составил: вес брутто одного яйца в скорлупе  $x$  на  
коэффициент перерасчета = грамм.

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(расшифровка подписи)

Коэффициент перерасчета:

0,880\* - при средней массе одного яйца в скорлупе 48 г и выше;

0,875\* - при средней массе одного яйца в скорлупе 43 г и до 48 г;

0,870\* - при средней массе одного яйца в скорлупе 43 г;

## АКТ

**Контрольного взвешивания блюд в** \_\_\_\_\_  
наименование учреждения образования

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

Комиссией в составе \_\_\_\_\_

произведено контрольное взвешивание выхода готовых блюд в столовой учебного учреждения.

Согласно меню на \_\_\_\_\_ 20\_\_ года заказано по журналу регистрации для детей всего \_\_\_\_\_ порций(я), в том числе для детей в возрасте от 7-10 лет \_\_\_\_\_ порций(я); от 11-13 лет \_\_\_\_\_ порций(я); от 14-14 лет \_\_\_\_\_ порций(я); для персонала \_\_\_\_\_ порций(я).

\_\_\_\_\_ состоял из следующих блюд:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_

При контрольном взвешивании установлены следующие результаты:

№п/п	Наименование блюда	Взвешено порций	Вес по меню (кг, г)	Фактический вес (кг, г)	Расхождение + перевес - недовес (кг, г)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					

Вывод: \_\_\_\_\_

Подписи

