

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПОЛЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 18»**

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Разработчик

**Заместитель директора по административно-хозяйственной работе
Антипова Ю.А.**

Приказ от 25.06.2025 г. № 512-Д

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.....	3
2.	Общая характеристика школьного пищеблока.....	4
3.	Санитарно-техническая характеристика школьного пищеблока.....	4
4.	Здание и помещения школьного пищеблока.....	6
5.	Требования к технологическому оборудованию, инвентарю.....	7
6.	Продовольственное сырье, пищевые продукты и готовая продукция в школьном пищеблоке.....	8
7.	Требования к условиям работы столовых общеобразовательных школ.....	12
8.	Требования к персоналу и производственный контроль в школьном пищеблоке.....	12
9.	Организация горячего питания в школьных столовых.....	13
10.	Приложения.....	14
11.	Перечень нормативных документов	27

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящий санитарный паспорт школьного пищеблока предназначен для физических и юридических лиц, независимо от форм собственности, занимающихся организацией питания, которая связана с производством, переработкой и реализацией пищевой продукции.

2. В настоящем санитарном паспорте использованы следующие термины и определения:

- **продукция высокой степени готовности** – блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;
- **загрузочная**— место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- **заготовочная** — помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;
- **кулинарные изделия** — продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;
- **санитарный паспорт пищеблока школы** — нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школы;
- **предельно-допустимые концентрации (далее ПДК)** — уровни вредных производственных факторов, которые при ежедневной работе в течение всего рабочего стажа не должны вызвать заболевание или отклонение в состоянии здоровья;
- **пищевые продукты**— продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, пищевые добавки;
- **полуфабрикаты**— сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке. Подразделяются на мясные, рыбные, овощные, мучные и мясо птицы;
- **полуфабрикаты мясные**—подразделяются на натуральные, панированные и рубленые:
 - *натуральные* — крупнокусковые или мелко нарезанные кусочки мяса (вырезка, рагу, гуляш);
 - *рубленые* - фарш и изделия из него (шницели, котлеты);
- **полуфабрикаты мучные** — тесто различных видов и полуфабрикаты для мучных блюд;
- **полуфабрикаты овощные** — овощи сырые очищенные, котлеты, шницели;
- **полуфабрикаты птицы** — тушки, филе, окорочка, котлеты, наборы для бульона и др.;
- **полуфабрикаты рыбные** — тушки рыбы очищенные и разрезанные на куски, порционные куски рыбы для варки, жарки, котлетная масса, изделия из них;
- **продовольственное сырье** — сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;
- **товарное соседство** — условия, исключающие совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;
- **скороморозильная камера** — помещение с низким температурным режимом от минус 28°С и ниже;
- **скоропортящиеся пищевые продукты** — пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентированные сроки;
- **санитарный брак** — изменение продукта, возникшее вследствие нарушений в ходе технологической операции, правил перевозки и складирования, порча продукта с изменением его органолептических и потребительских свойств, приводящая к невозможности использования его по прямому назначению;

- **санитарный день** — специально отведенное время (не менее одного раза в месяц) для проведения генеральной уборки помещений, мойки оборудования и инвентаря, при необходимости — дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- **технологическое оборудование** — совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;
- **нормативно-правовые акты** — стандарты, санитарные, ветеринарно-санитарные и фитосанитарные правила и нормы и другие нормативные правовые акты, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с ними, контролю за их качеством и безопасностью, к условиям их изготовления, хранения, перевозки, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий;
- **срок хранения** — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;
- **срок годности** — период времени, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;
- **санитарная одежда** — комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений.

II. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

1. Наименование объекта **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Полевского муниципального округа Свердловской области «Средняя общеобразовательная школа № 18»**
2. Адрес и местонахождение **623384 Свердловская обл., г.Полевской ул.Розы Люксембург, № 95**
3. Форма собственности **ОО Муниципальная**
4. ФИО руководителя **Тарасова Тамара Георгиевна, тел.8 (34350) 4-56-18**
5. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы **66.01.37.000.М.001984.12.14 от 24.12.2014 г.**
6. Дата ввода в эксплуатацию **1973 год**
7. Мощность проектная **1320 человек**
Фактическая **880 человек**
8. Благоустройство территории:
 - наличие ограждения
 - наличие озеленения
 - наличие асфальтированного покрытия
 - наличие подъездных путей, имеющих въезд/выезд
9. Наличие графика на проведение генеральных уборок **1 раз в неделю**
10. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»**)
11. Количество мусоросборников **один**
12. Договор на вывоз твердых бытовых отходов **АО «Спецавтобаза»**

III. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ:

1. Наличие холодного и горячего централизованного водоснабжения **Муниципальный контракт с ОАО «Полевская коммунальная компания»**

2. Количество используемой воды удовлетворяет потребность производства в соответствии с нормами расхода воды.

3. Горячая и холодная вода подведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также к необходимому технологическому оборудованию. Конструкции используемых смесителей исключают повторное загрязнение рук после мытья. Температура горячей воды в точке разбора не ниже 65°C.

4. Предусмотрены раковины для мытья рук из учета одна раковина на 30 учащихся (**всего в обеденном зале 9 раковин**).

5. В технологическом процессе не используется горячая вода из системы водяного отопления для хозяйственно-бытовых и других целей.

6. В моечных помещениях установлены водонагреватели (кипятильники) для нагрева (кипячения) воды.

7. Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке через систему централизованной канализации.

8. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны). Сброс сточных вод в открытые водоемы и на прилегающую территорию запрещен.

ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ:

1. Централизованная канализация **Муниципальный контракт с ОАО «Полевская коммунальная компания»**

2. В наличие уклон полов, трапов

3. Условия для соблюдения правил личной гигиены **имеются.**

ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ.

1. Централизованное отопление **Муниципальный контракт № с ОАО «Полевская коммунальная компания»**

ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ

1. Вентиляция (общеобменная, естественная), **эффективность работы высокая** (воздухообмен необходимо рассчитать на поглощение избытка тепла, выделяемого технологическим оборудованием кухни)

2. Горячий цех и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов **оборудованы локальными вытяжными системами**

3. Система отопления в пищеблоках **отвечает требованиям действующих СП 60.13330.2020 «СНиП 41-01-2003 Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха»**

4. Нагревательные приборы доступны для очистки от пыли, расположены вдали от холодильного оборудования

ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ

1. Освещение: **естественное, искусственное**

2. Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре

3. Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения. Чистку осветительной арматуры светильников проводят два раза в год и своевременно заменяют перегоревшие лампы. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы собираются и вывозятся в специально отведенные места для их хранения (утилизация ртутных ламп производится ООО «Центр безопасности промышленных отходов»).

4. Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влаго-пылезащитном исполнении. Светильники не размещены над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости на рабочих местах оборудуются дополнительные источники освещения.

5. Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях соответствует требованиям действующих СП 52.13330.2016 «Естественное и искусственное освещение», при этом максимально используется естественное освещение.

IV. ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

ЗДАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО УЧРЕЖДЕНИЯ

1. Здание типовое общей площадью **5876 м²**
2. Проектное число учащихся **1320 человек**
3. Фактическое число учащихся **880 человек**
 - ✓ из них получают горячее питание 880 человек
 - ✓ дети льготных категорий, бесплатное питание 490 человек

НАБОР ПОМЕЩЕНИЙ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

1. Обеденный зал (следует принимать из расчета не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место) Число посадочных мест **280**
2. Раздаточная при обеденном зале (не менее 8 - 12 м²) **10 м²**
3. Буфет (входит в состав раздаточной линии), содержит специально-отведенные места для приема пищи

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

1. Помещение первичной обработки овощей (заготовочный 8 -12 м²) **8 м²**
2. Горячий цех (30 - 60 м²) **50 м²**

МОЕЧНЫЕ

1. Моечная столовой посуды **13 м²**
2. Моечная кухонной посуды **6 м²**

КОМПЛЕКС СКЛАДСКИХ И ЗАГРУЗОЧНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

1. Разгрузочная платформа (4 - 6 м²) **6 м²**
2. Кладовая сухих продуктов (8 - 12 м²) **8 м²**
3. Овощная кладовая (неохлаждаемая) (8 - 15 м²) **8 м²**
4. Охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов (низкотемпературная) (6 м²) **8 м²**
5. Помещение для хранения и резки хлеба (6 - 8 м²) **10 м²**

ПОДСОБНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

1. Охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков или помещением для хранения пищевых отходов **8 м²**
2. Комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных средств **2 м²**
3. Гардеробная персонала, душевая уборная **6 м²**
4. Кабинет заведующей производством (столовой) **7 м²**

ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА

1. Стены производственных и складских помещений на высоту 1,6 м - облицовочная плитка, выдерживающая влажную уборку и дезинфекцию. Полы выполнены из ударопрочных, исключают скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не имеют порогов

САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ

1. Проведение текущего ремонта **ежегодно в летний период**
2. Окраска потолков производится по мере необходимости; стен производственных и вспомогательных помещений один раз в год.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРИЮ

1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из материалов, разрешенных к применению органами Госсанэпиднадзора РФ.

2. Разделочный инвентарь закреплен за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов в наличии специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб), гладко выструганные, без щелей и зазоров. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашенные овощи, «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

4. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции хранится изолированно друг от друга, в специально отведенном месте.

5. Разделочные доски, колоды для разуба мяса и рыбы изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разубки мяса устанавливается на специальной подставке. Колода ежедневно по окончании работы очищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и обстругивают.

6. Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (не более одного часа). Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью.

7. Для мытья посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные — для стеклянной посуды и столовых приборов. Мытье столовой посуды производится в следующем порядке:

- 1) механическое удаление остатков пищи;
- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны;
- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- 5) просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

8. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производят в двухсекционной ванне при следующем режиме:

- 1) мытье водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- 2) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- 3) просушивание на сетках, стеллажах.

50. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- 1) механическая чистка от остатков пищи;
- 2) мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;
- 3) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах, на высоте 0,5 м от пола.

9. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой, чайной посуды, приборов, а также кружек, стаканов, бокалов разрешенными к применению дезинфицирующими средствами.

10. Чистую столовую посуду хранят в шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью запрещено. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются мытью и просушиванию.

11. Подносы протираются после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.

12. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде с температурой 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

13. В моечных отделениях вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

14. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств.

VI. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОК

В школьном пищеблоке ведется соответствующая учетно-отчетная документация, перечень которой приведен в Приложении 1.

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИЕМУ, ХРАНЕНИЮ

продовольственного сырья и пищевых продуктов. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт в установленном порядке.

1. Кузова автотранспорта изнутри оборудованы стеллажами и отделаны материалом, поддающимся мытью.

2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, и выполняющие их погрузку и выгрузку, используют специальную одежду (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку.

3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозят охлаждаемым транспортом. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. «Форма заполнения журнала по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок» и «Форма заполнения журнала генеральных уборок» приведены в Приложении 2.

4. Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в промаркированной и чистой таре.

5. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей запрещено.

6. Транспортная тара маркируется в соответствии с требованиями действующих стандартов по каждому виду продукции.

7. Поступающие на объекты продовольственное сырье и пищевые продукты находятся в исправной чистой таре и соответствуют требованиям действующих нормативных документов в сопровождении документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Запрещается принимать:

- ✓ продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- ✓ мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- ✓ рыбу, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу без ветеринарного свидетельства;
- ✓ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;
- ✓ консервы с нарушением герметичности банок, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- ✓ крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- ✓ овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- ✓ грибы несъедобные, некультивируемые съедобные;
- ✓ пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

10) продукцию домашнего изготовления.

4. Продукты следует хранить в таре производителя, при необходимости — перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта тару. Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

5. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

- сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие);
- хлеб;
- мясные, рыбные, молочно-жировые и гастрономические продукты;
- овощи и фрукты.

6. При хранении пищевых продуктов соблюдаются правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продуктов (масло сливочное, сыр, яйцо, чай) Соблюдение товарного соседства и сроков реализации обязательно

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

8. Продовольственное сырье и пищевые продукты хранятся при определенном температурном режиме в соответствии с установленными сроками их хранения.

9. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины располагают в холодильной камере так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

10. Мороженые субпродукты, птица и рыба хранятся в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

11. Сметану и творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

12. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, топленое масло — в таре производителя.

13. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре.

14. Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

15. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности 65—70%.

16. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках и в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

17. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

18. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухом проветриваемом помещении.

19. Хлеб хранят в шкафу. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

20. Дверцы в шкафу для хлеба имеют отверстия для вентиляции. Шкаф для хранения хлеба протирают однопроцентным раствором уксусной кислоты один раз в неделю.

21. Хранение овощей, плодов, ягод и зелени:

- картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении;
- капусту — на отдельных стеллажах, в ларях;
- квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10°C;
- плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C;
- замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

22. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции хранят до полного использования продукта.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ

При приготовлении блюд кулинарных и кондитерских изделий обязательно соблюдение принципа поточности технологических процессов и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов.

1. На условия производства, транспортировки, хранения, применения и реализации сырья и продукции выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы. Применение новых рецептур, изменения в технологии производства допускается при наличии нормативно-технической документации, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение государственных органов санитарно-эпидемиологической службы.

2. Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно на разных промаркированных столах.

3. Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0°C до 6°C, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Размораживание мяса в воде или около плиты и повторное замораживание дефростированного мяса запрещается.

4. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, промывают проточной водой при помощи щетки.

5. Мясной фарш хранят не более 3 часов при температуре не более 2°C. При отсутствии холода хранение фарша не допускается.

6. Субпродукты использовать запрещено.

7. Тушки птицы размораживают на воздухе, промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 12°C из расчета два литра на один килограмм рыбы. Допускается добавлять соль из расчета 7-10 граммов грамм на один литр.

9. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4°C плюс-минус 2°C не более шести часов (салаты должны состоять не более чем из 2-х компонентов). Заправлять салаты и винегреты (подсолнечным маслом) следует непосредственно перед отпуском. Время нахождения салатов без холода при этом не должно превышать полутора часов с момента выкладки. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями в зависимости от спроса.

10. Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта.

11. Готовность изделия из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

12. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки не менее 20 минут.

13. Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта.

14. При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

15. Отварное мясо, птицу, субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение пяти-семи минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75°C не более одного часа до отпуска.

16. Яйца, используемые для приготовления блюд, обрабатываются в отведенном месте и в маркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1—2% раствором кальцинированной соды или другими, разрешенными к применению моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскиваются холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в производственных цехах запрещается.

17. При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5—3 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180—200°C на восемь-десять минут. Яичная масса хранится не более 30 минут.

18. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения хранят в холодной воде, не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3%-ном растворе

уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение десяти минут, с последующим ополаскиванием проточной водой.

19. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

20. Промывка гарниров осуществляется только горячей кипяченой водой.

Запрещено:

- ✓ изготовление макарон по-флотски;
- ✓ изготовление творога из непастеризованного молока и приготовление фаршированных блинчиков;
- ✓ использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- ✓ переливание кисломолочных напитков из потребительской тары в емкости, их порционируют из производственной потребительской упаковки в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- ✓ использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- ✓ приготовление и использование консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- ✓ приготовление кисломолочных напитков.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ ГОТОВЫХ БЛЮД И ОТПУСКУ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается использование готовых блюд на следующий день после их изготовления. Свежеприготовленную пищу запрещено смешивать с остатками от предыдущего дня.

1. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий проводится ежедневно (снятие бракеражной пробы), с записью в журнале, где отражаются результаты органолептической оценки, степень готовности, время разрешения на отпуск (реализацию) продукции, фамилии изготовителя продукции и проводившего органолептическую оценку. Порядок проведения бракеражной пробы для контроля за качеством готовой пищи в школьных пищеблоках приведен в Приложении 3.

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

3. Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляют в порционном виде на охлаждаемый прилавок-витрину и реализовывают в течение одного часа. Готовые кулинарные изделия по истечении получаса с момента снятия с плиты должны выставлять в холодильное оборудование, с последующим вторичным разогревом.

4. При составлении меню двухразового питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

5. Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды запрещается.

6. Раздаточный инвентарь хранят быть чистым, всегда в наличии в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

7. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками, которую помещают в отдельное помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Для транспортирования отходов используется предназначенный для этой цели транспорт.

VII. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РАБОТЫ СТОЛОВЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ

1. Ассортимент выпускаемой продукции разрабатывается в соответствии с производственной мощностью, набором помещений, оснащением холодильным и технологическим оборудованием, согласно требованиям действующих нормативных документов.

2. Микроклимат производственных помещений и помещения столовой поддерживают в соответствии с гигиеническими нормативами.

3. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями СНиП.

4. Бытовые помещения оборудованы автономной системой вытяжной вентиляции с естественным побуждением.

5. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги и тепла оборудованы локальной вытяжной системой.

6. Интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не превышает 70 Ватт на квадратный метр при облучаемой поверхности тела человека 25—50%. При неблагоприятном воздействии теплового облучения на организм своевременно выключают секции электроплит или переключают их на меньшую мощность; на рабочих местах у плит, печей, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применяют воздушное душирование.

7. Концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений не превышает предельно допустимых концентраций.

VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ

На пищеблоке предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями действующих СНиП РК 3.02-25-2004 «Общеобразовательные учреждения».

1. Работники пищеблока ОУ проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в установленном порядке.

2. Каждый работник имеет личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров, обследований и прохождения гигиенического обучения. Санитарная одежда хранится в индивидуально выделенных шкафах.

3. Все работники обязаны

- следить за чистотой рук
- работать в санитарной одежде
- при выходе из объекта снимать санитарную одежду
- мыть руки с мылом перед началом работы, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами
- подбирать волосы под колпак или косынку
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком

4. Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иглками и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.

5. Ежедневно перед началом смены медицинский работник проводит осмотр открытых поверхностей тела работника на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с заболеваниями и при подозрении на инфекционное заболевание к работе не допускаются.

6. Пищеблок оснащен аптечкой с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

7. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ недопустимо загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

1. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений с соответствующими санитарно-гигиеническими и противоэпидемическими мероприятиями.

IX. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

1. Проводится в соответствии санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2. Контроль качества готовой пищи (бракеражный журнал) и форма заполнения журнала «Особенности проведения бракеражной пробы для контроля качества готовой пищи в школьных пищеблоках» приводится в соответствии с Приложением 3.

УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

- 1) журнал проведения генеральных уборок (1 раз в неделю)
- 2) журнал по контролю качества скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
- 3) бракеражный журнал (с учетом витаминизации блюд)
- 4) журнал общественного контроля качества
- 5) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания
- 6) перспективное меню
- 7) журнал учета температурного режима в холодильниках
- 8) приказы и инструкции
- 9) книга жалоб и предложений
- 10) журнал мониторинга микроклимата производственных помещений
- 11) Журнал мониторинга работы технологического и холодильного оборудования

ОБОРУДОВАНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ	Год ввода в эксплуатацию / износ
1.	КИПЯТИЛЬНИК КНЭ-100М	2020/25
2.	ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА	2021/20
3.	МЯСОРУБКА МИМ	2010/80
4.	ОВОЩЕРЕЗ.ПРОТИРОЧ.МАШИНА УКМ-11 ОМ-300	2012/50
5.	МАРМИТ 2 БЛЮД ЭМК-70М	2008/90
6.	МАШИНА ПОСУДОМОЕЧНАЯ ММУ 1000	2022/10
7.	СТОЛ ДЛЯ ПОДНОСОВ	2008/90
8.	ХОЛОДИЛЬНИК	2012/50
9.	ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ ДЛЯ РУК	2012/50
10.	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭП-6ЖШ	2012/50
11.	ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ЭП-6ЖШ	2012/50
12.	СПЛИТ-СИСТЕМА SM115P	2012/50
13.	ПАРОКОНВЕКТОМАТ	2021/30
14.	ПРИЛАВОК ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ	2010/70
15.	ПРИЛАВОК ХОЛОДИЛЬНЫЙ ВЫСОКОТЕМПЕРАТУРНЫЙ	2012/50
16.	ШКАФ ПЕКАРСКИЙ (ЭШ-3К)	2022/0
17.	СУШИЛКА ДЛЯ РУК 2500	2010/80
18.	СУШИЛКА ДЛЯ РУК 2500	2010/80

**ФОРМА ЗАПОЛНЕНИЯ ЖУРНАЛА ПО КОНТРОЛЮ
КАЧЕСТВА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ,
ПОСТУПАЮЩИХ НА ПИЩЕБЛОК**

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

ФОРМА ЗАПОЛНЕНИЯ ЖУРНАЛА ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

Дата	Санитарное состояние пищеблока, наименование проводимых работ	Замечание	Подпись медицинского работника, ответственного от администрации ОУ

**ФОРМА ЗАПОЛНЕНИЯ ЖУРНАЛА
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ
(БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ)**

Дата	Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин)	ОЦЕНКА	Разрешение медицинского работника на выдачу и данные указания. Фамилия, имя, отчество медицинского работника	Подпись

**ОСОБЕННОСТИ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ ПРОБЫ
ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ**

I. Общие положения

1.1. Контроль качества готовой пищи в школьных пищеблоках проводят методом бракеража или органолептического анализа.

1.2. Бракеражная проба (далее — оценка) в школьных пищеблоках осуществляется на основе органолептической или сенсорной оценки продукции общественного питания, вкусовых и ароматических веществ с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха.

К органолептическим показателям продукции относят: внешний вид (цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.), консистенцию, запах, вкус.

1.3. При проведении оценки качества продукции школьного питания необходимо соблюдать определенные требования, в том числе и к специалистам, помещению, приборам, материалам и к системе оценки.

1.4. Ежедневную оценку продукции школьного питания должен осуществлять медицинский работник, имеющий определенные навыки, знающий методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, а также не имеющий ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия).

Перед проведением бракеражной пробы медицинский работник должен ознакомиться с действующими техническими документами на исследуемую продукцию школьного питания, включающую требования к ее качеству. Ежедневную (в первый или пятый день недели) оценку проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят директор школы, медицинский работник, представитель родительского комитета школы.

1.5. Помещение, в котором проводится оценка, должно быть хорошо вентилируемое, но без сквозняков. При этом помещение должно быть хорошо освещено, предпочтительно рассеянным дневным светом без проникания прямых солнечных лучей. Освещенность рабочих мест должна быть равномерной и составлять не менее 500 лк. Искусственный свет не должен изменять натуральную окраску продукта, что особенно важно при обнаружении различий в оттенках цвета. Для обеспечения равномерного, рассеянного света стены помещения должны быть окрашены в светлые тона.

1.6. Для проведения оценки необходимо использовать следующие вспомогательные устройства, инвентарь и материалы: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали или других

металлических сплавов для отбора проб жидких блюд; ножи, вилки из нержавеющей стали или других металлических сплавов для отбора проб блюд с плотной консистенцией; чайник с кипяtkом для ополаскивания приборов; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из варочных емкостей; нейтрализующие продукты, восстанавливающие вкусовую чувствительность (хлеб пшеничный белый, питьевая минеральная негазированная вода, холодный черный байховый чай); салфетки бумажные; блокнот и карандаш для записей.

1.7. Оценку качества готовой продукции по органолептическим показателям определяют для каждой партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

1.8. В начале оценки должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет, прозрачность, блеск и т. д.), затем показатели, определяемые обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельченность, вкусность, и такие специфические показатели, как соленость мясных, рыбных, овощных и квашеных продуктов, прогорклость жиров и др.).

1.9. Сначала дегустируют (пробуют) блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым. Сладкие блюда оценивают последними. Пробу следует хорошо разжевать, распределив ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5—10 сек. во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы. Не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г). Для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

1.10. При оценке явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

1.11. Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или прожевать слегка подсушенный пшеничный хлеб.

1.12. В процессе оценки различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила. Оценку следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют. Оценку блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования, оформления и подачи: соответствия посуды, укладки гарнира, украшений и т. д.

II. Особенности проведения оценки продукции школьного питания

2.1. Для проведения оценки *поправочных супов* (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и дегустируют (пробуют) ее. Дегустацию производят без добавления сметаны, так как она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т. д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

2.2. Основными показателями качества *прозрачных супов* являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов, прежде всего, обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесок жира. Все гарниры к супам дегустируют (пробуют) отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т. д.

2.3. При оценке качества *супов-пюре* содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и дегустируют (пробуют) суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, дегустируют (пробуют) отдельно.

2.4. При оценке *холодных супов* оценивают их внешний вид и дегустируют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясopодуктов и рыбopодуктов. После этого дегустируют (пробуют) суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т. д.), то проверяют также их качество.

2.5. При оценке *соусных блюд* определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), вкус.

2.6. Оценка вторых, холодных и сладких блюд: блюда с плотной консистенцией (*вторые, холодные, сладкие*) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке, на куски, которые затем оценщики перекладывают в свои тарелки.

2.7. Оценка блюд из отварных и жареных овощей. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

2.8. При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно дегустируют (пробуют) овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

2.9. При оценке блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость, а также особенности технологии.

2.10. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептов; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

2.11. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т. ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

2.12. Для мясных соусных блюд отдельно дегустируют (пробуют) все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

2.13. При оценке *холодных блюд* применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов, их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

2.14. При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

2.15. При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем определяют запах и вкус.

2.16. Оценка мучных кондитерских и булочных изделий: характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала.

III. Система оценивания результатов бракеражной оценки

3.1. Основой применяемой системы балльной оценки результатов анализа является установление зависимости между качеством блюда (изделия) и соответствующей ему оценкой в баллах.

3.2. Каждый показатель качества блюд и кулинарных изделий (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) оценивается по пятибалльной системе: 5 — отличное качество; 4 — хорошее; 3 — удовлетворительное; 2 — неудовлетворительное; 1 — очень плохое (брак).

3.3. При органолептическом анализе проводят сравнение фактически установленных показателей качества анализируемых блюд и изделий с данными, приведенными в технологических документах (технологических картах, технико-технологических картах, технологических инструкциях).

3.4. Снижение балльной оценки показателей качества блюд (кулинарных изделий) за обнаруженные дефекты рекомендуется проводить в соответствии с таблицами 1 и 2, приведенными в пунктах 3.5. и 3.6. В таблицах 1 и 2 различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий.

3.5. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое значение с точностью до одного знака после запятой.

1) Баллом «5»- оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям технических и технологических документов.

2) Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, слегка недосоленное блюдо (изделие) и т. д.

3) Баллом «3» оценивают блюда (изделия) с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др. Если вкус и запах блюда(изделия) оцениваются в 3 балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

4) Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Лица, допустивших брак, привлекают к ответственности согласно действующему законодательству.

5) Бракуют и снимают с реализации блюда (изделия) и в том случае, если хотя бы один из органолептических показателей качества оценивается в 2 или 1 балл.

3.5. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты (табл. 1).

Таблица 1

Наименование показателей	Дефекты (отклонения от установленных требований)	Снижение оценки в баллах
ВНЕШНИЙ ВИД		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0	
Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0	
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах,	0,5

	винегретах, супах, овощных рагу и др.)	
Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5	
Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0	
Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0	
Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0	
Поверхность (характер, цвет)	Слабоеподсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
Слабоеподсыхание (заветривание) отделочных по л у фабрикатов		
Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0	
Наличие пленки на поверхности: киселей соусов чая-заварки	0,5 1,0 2,0	
Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0	
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0	
Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0	
Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0	
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0	
Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5	
Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5	
Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0	
Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. молочнокислых напитков	3,0	
Наличие непромеса у изделий из котлетной	2,0	

массы, запеканок, пудингов		
Изделия слабо прожарены, имеются следы за-кала в изделиях из теста	3,0	
Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5	
Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0	
Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах супах-пюре, киселях, блинах	2,0	
Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0	
Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0	
Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0	
Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0	
Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от характерного	0,5
Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0	
Изделия подгорелые, темноокрашенные или с несвойственной окраской для данных изделий блюд или отдельных компонентов	3,0	
Консистенция	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
Очень жесткая в салатах из редьки, редиса	2,0	
Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле	2,0	
Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой части (в соусах, супах, компотах)	2,0	
Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0	
Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0	
Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная — в творожном и овощном; жидкая - в плодovém	2,0	

Запах	Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента	1,5
Нетипичный, посторонний, неприятный	3,0	
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
Слегка пересоленный	2,0	
Нетипичный, нежелательный, слишком острый, соленый, кислый, посторонний	3,0	

3.6. Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий (табл. 2).

Таблица 2

Наименование показателей	Дефекты (отклонения от установленных требований)	Снижение оценки в баллах
Внешний вид	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезаем	2,0	
Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0	
Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0	
Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан	2,5	
Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5	
Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная с загрязнениями	2,0 3,0	
Отделочные полуфабрикаты в тортах и пирожных распределены неравномерно	1,0	
Отделочные полуфабрикаты (помада, глазурь) отстают от поверхности изделий	2,0	
Шоколадная глазурь поседевшая; помадная глазурь липкая, засахаренная	2,0	
Глазурь частично скололась с изделия	2,0	
Помадная глазурь с пятнами	3,0	
Желе непрозрачное	2,0	
Высота выпеченного полуфабриката или изделия недостаточная	1,0	
Вид на разрезе	Верхняя или нижняя корочка изделия слишком	0,5

	толстая	
Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5	
Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0	
Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5	
Слабо выражена слоистость, толстые не отделяющиеся слои слоеных тортов, пирожных	2,0	
Отделочные полуфабрикаты (начинка, фарш) распределены неравномерно между слоями выпеченных полуфабрикатов, изделий или значительно выступают за края	2,0	
Торты и пирожные бисквитные, рулеты, ромовая баба сильно пропитаны сиропом (мокрые)	2,0	
Состояние мякиша	Пористость мякиша неравномерная, недостаточная	1,0
Значительные уплотнения мякиша	2,5	
Наличие пустот, закала, комочков, следов непромеса	3,0	
Мякиш сухой, жесткий, крошливый	2,5	
Цвет	Окраска верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерная	1,0
Изделия, выпеченные полуфабрикаты, верхняя корочка, мякиш бледные, темные, подгорелые	2,0	
Изделия, мякиш нехарактерного цвета с посторонними оттенками	3,0	
Очень яркая окраска и неудачное сочетание цветовых оттенков отделочных полуфабрикатов	1,5	
Запах и вкус	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с выраженным привкусом соды (аммония); помада - эссенции; сироп — жженого сахара	2,0
Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с сильным привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп - жженого сахара	3,0	
Наличие посторонних запахов, несвойственных изделиям, полуфабрикатам	3,0	
Наличие неприятного запаха и привкуса несвежих продуктов	3,0	
Отсутствие запаха и вкуса отдельных компонентов	2,0	
Наличие хруста от минеральных примесей в сдобных булочных изделиях	3,0	
Нетипичные, слабо выраженные запах и вкус	2,0	
Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5	
Консистенция	Выпеченные	20

	полуфабрикаты; бисквитный - плотная песочный — плотная, не рассыпчатая слоеный — жесткая, слегка тянущаяся воздушный — тягучая, без крошливой рас- сыпчатости миндально-ореховый — сухая, жесткая, плотная	2,0 2,0 2,0 2,0
Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0	
Выпеченные полуфабрикаты и изделия непеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0	
Слабая консистенция желе, суфле	1,5	
Крем белковый - плотный, сильно тягучий или слабый с комочками; крем сливочный - плотный или очень слабый с отделяющейся влагой, творожистый с крупинками; помада - липкая	2,0	
Сироп для промочки, начинка фруктовая	2,0	

3.7. Результаты оценки продукции фиксируются в журнале органолептической оценки качества или бракеражном журнале в установленном на пищеблоке порядке.

ПЕРЕЧЕНЬ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ,

регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций

- Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации: Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;
- Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».
- Нормативные акты Правительства Российской Федерации: Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 октября 2014 г. № 2028-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года». Федеральные законы: Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно – частном партнерстве, муниципально – частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»; Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»);
- Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей».
- Ведомственные нормативные акты:
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».
- Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты: Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах.
- Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях.
- Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34;
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34.

- Технические регламенты ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880; ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;
- ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;
- ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утверждённый решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.
- СанПиН санитарно-эпидемиологические правила и нормы 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).