

Согласовано:

Поставщик-арендатор
ИИ Саггисбаева Б.М.



Утверждаю:

Директор КГУ «ОШ №23»
Балмуханова Д.К.



Паспорт
школьного пищеблока
КГУ «ОШ № 23»

г.Караганда

ПАСПОРТ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

Методические рекомендации

1 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:

1) продукция высокой степени готовности – блюда, продукты и полуфабрикаты, готовые к употреблению;

2) доготовочная — помещение, в котором осуществляется приготовление готовой пищевой продукции из полуфабрикатов;

3) загрузочная — место приема продовольственного сырья и пищевых продуктов;

4) заготовочная — помещение, где производится подготовка продовольственного сырья и выработка полуфабрикатов;

5) кулинарные изделия — продукты питания, подвергнутые термической обработке и предназначенные для непосредственного употребления в пищу;

6) санитарный паспорт пищеблока школ — нормативный документ, устанавливающий требования к качеству и безопасности пищевой продукции, контролю качества и безопасности, условиям изготовления, транспортированию, реализации пищевой продукции в пищеблоке школ;

7) 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;

8) пищевые продукты— продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу, в том числе продукты детского питания, бутилированная вода, пищевые добавки и биологически активные добавки;

9) полуфабрикаты— сырые продукты питания, предварительно подготовленные к тепловой обработке. Подразделяются на мясные, рыбные, овощные, мучные и мясо птицы;

10) полуфабрикаты мясные—подразделяются на натуральные, панированные и рубленые:

10.1) **натуральные** — крупнокусковые или мелко нарезанные кусочки мяса (вырезка, рагу, гуляш);

10.2) **рубленые** - фарш и изделия из него (шницели, котлеты);

- 11) полуфабрикаты мучные** — тесто различных видов и полуфабрикаты для мучных блюд;
- 12) полуфабрикаты овощные** — овощи сырые очищенные, котлеты, шницели;
- 13) полуфабрикаты птицы** — тушки, филе, окорочка, котлеты, наборы для бульона и др.;
- 14) полуфабрикаты рыбные** — тушки рыбы очищенные и разрезанные на куски, порционные куски рыбы для варки, жарки, котлетная и кнельная масса, изделия из них;
- 15) продовольственное сырье** — сырье растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов;
- 16) товарное соседство** — условия, исключая совместное хранение и реализацию сырых и готовых продуктов, предотвращающие их загрязнение и проникновение посторонних запахов, отражающихся на качестве товара;
- 17) скороморозильная камера** — помещение с низким температурным режимом от минус 28°С и ниже;
- 18) скоропортящиеся пищевые продукты** — пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки;
- 19) 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;
- 20) 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;
- 21) технологическое оборудование** — совокупность механизмов, машин, устройств, приборов, необходимых для работы производства;
- 22) 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;
- 23) срок хранения** — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативных документах;
- 24) срок годности** — период времени, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению;

25) санитарная одежда — комплект защитной одежды персонала, предназначенной для защиты сырья, вспомогательных материалов и готового продукта от загрязнения механическими частицами, микроорганизмами и других загрязнений.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

3. Наименование объекта: КГУ «ОШ №23»
4. Адрес и местонахождение: г.Караганда, м-он Степной-3, стороение 7б
5. Форма собственности: государственная
6. Фамилия, имя, отчество руководителя, номер телефона: Балмуханова Дина Кошербаевна, т. 325509
7. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения государственных органов санитарно-эпидемиологической службы : имеется
8. Дата ввода в эксплуатацию: 1990г.
9. Мощность проектная: 1296
фактическая : 2039
10. Благоустройство территории:
Территория должна отвечать следующим требованиям:
 - 1) наличие ограждения: имеется
 - 2) наличие озеленения: имеется
 - 3) наличие асфальтированного покрытия: имеется
 - 4) наличие подъездных путей, имеющих
 - а) въезд: имеется
 - б) выезд: имеется
11. Наличие графика на проведение санитарных дней: имеется
12. Договор на проведение профилактических дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (№ договора, с кем) _____
13. Количество мусоросборников: 2 контейнера
- 14 Договор на вывоз твердых бытовых отходов _____

3 САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

15. ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОСНАБЖЕНИЯ. Имеются разные системы и характеристики водоснабжения:

- 1) наличие холодного водоснабжения
- 2) наличие горячего водоснабжения
- 3) централизованное водоснабжение
- 4) децентрализованное водоснабжение
- б) привозное водоснабжение
- 7) достаточность обеспечения горячей водой
- 8) наличие резервного запаса воды
- 9) обеспеченность организации паром

16. Количество используемой воды должно удовлетворять потребность производства в соответствии с нормами расхода воды.

17. Для обеспечения водой пищеблоков школ в населенных пунктах, хозяйствах, где отсутствует водопровод, источник водоснабжения должен выбираться на основании санитарно-эпидемиологического заключения органов санитарно-эпидемиологического надзора. При отсутствии источников водоснабжения допускается использование привозной воды, доставка которой производится в специальных закрытых промаркированных емкостях, изготовленных из разрешенных к применению материалов.

18. Емкости для перевозки и хранения питьевой воды необходимо очищать, промывать и дезинфицировать не реже одного раза в десять дней.

19. Дезинфекция проводится дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в Республике Казахстан, в соответствии с прилагаемой к ним инструкцией.

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

21. Необходимо предусмотреть раковины для мытья рук из расчета одна раковина на 30 учащихся.

22. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических и хозяйственно-бытовых целей.

23. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения необходимо предусматривать в моечных помещениях установку водонагревателей для нагрева достаточного объема воды.

24. Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке.

25. Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 миллиметров (далее — мм) от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны). Сброс сточных вод в открытые

водоемы и на прилегающую территорию, а также устройство поглощающих колодцев запрещается.

26. ХАРАКТЕРИСТИКА КАНАЛИЗАЦИИ.

Имеются разные системы и характеристики канализации:

- 1) централизованная канализация
- 2) локальная канализация, при локальной очистке указать способ очистки и дезинфекции
- 3) условия отведения сточных вод
- 4) наличие уклона полов, трапов
- 5) при наличии выгреба, указать наличие автотранспорта, периодичность очистки выгреба и условия для соблюдения правил личной гигиены

27. При размещении не канализованных столовых должно предусматриваться устройство местной канализации, отдельной для отведения производственных и бытовых сточных вод. Прием сточных вод осуществляется в подземную бетонированную водонепроницаемую емкость. Надворный туалет и бетонированная водонепроницаемая емкость должны находиться на расстоянии не менее 25 метров от производственных помещений.

28. Объекты пищеблоков школ для производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод оборудуются отдельными системами канализации. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

29. Обезвреживание и отведение бытовых и производственных сточных вод осуществляется в установленном порядке.

30. Не допускается прокладка внутренних канализационных сетей под потолком обеденных залов, производственных и складских помещений. Канализационные стояки в производственных и складских помещениях прокладываются в оштукатуренных коробах без ревизий.

31. ХАРАКТЕРИСТИКА ОТОПЛЕНИЯ.

Имеются разные системы отопления:

- 1) централизованное отопление
- 2) автономное отопление
- 3) печное отопление — допускается только в одноэтажных малокомплектных сельских школах вместимостью не более 200 человек, топка должна производиться в изолированном помещении с отдельным входом

32. ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕНТИЛЯЦИИ ПОМЕЩЕНИЙ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЕЕ РАБОТЫ.

- 1) Вентиляция (общеобменная, естественная)

2) Воздухообмен в школьных столовых должен рассчитываться на поглощение избытка тепла, выделяемого технологическим оборудованием кухни.

3) Запрещается применение асбестоцементных воздухопроводов.

4) Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов должны оборудоваться локальными вытяжными системами.

5) Система отопления в пищеблоках должно отвечать требованиям действующих СНиП РК «Отопление, вентиляция и кондиционирование».

6) Нагревательные приборы при всех видах отопления должны быть доступны для очистки от пыли. Нагревательные приборы не допускается располагать рядом с холодильным оборудованием.

33. ХАРАКТЕРИСТИКА ЕСТЕСТВЕННОГО И ИСКУССТВЕННОГО ОСВЕЩЕНИЯ.

1) Освещение (естественное, искусственное)

2) Требуется наличие защитной решетки (сетки), защитного стекла на осветительной арматуре. Наличие защитных плафонов на осветительной арматуре

3) Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов должны содержаться в чистоте и очищаться по мере загрязнения. Чистку осветительной арматуры светильников необходимо проводить не реже двух раз в год и своевременно заменять перегоревшие лампы. Запрещается привлекать к этой работе учащихся. Неисправные, перегоревшие люминесцентные лампы должны собираться и вывозиться из пищеблока в специально отведенные для их хранения места.

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

5) Естественное и искусственное освещение во всех производственных помещениях должно соответствовать требованиям действующих СНиП РК «Естественное и искусственное освещение», при этом максимально должно использоваться естественное освещение.

4 ЗДАНИЕ И ПОМЕЩЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИЩЕБЛОКА

34. ЗДАНИЕ ПИЩЕБЛОКА. Характеристика здания пищеблоков:

- 1) типовое здание
- 2) приспособленное здание
- 3) учет проектного числа учащихся: 1296
- 4) учет фактического числа учащихся: 2093
 - а) из них получают горячее питание: 902
 - б) буфетную продукцию: 2093
 - в) дети из малообеспеченных семей: 15

35. НАБОР ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ, ИХ ПЛОЩАДЬ.

Требования к вспомогательным помещениям:

- 1) обеденный зал следует принимать из расчета не менее 0,8 кв. м на одно посадочное место. Число посадочных мест определяется из расчета 1/3 численности учащихся;
- 2) раздаточная при обеденном зале не менее 8—12 кв. м;
- 3) обеденный зал для учащихся 1—4 классов 50—75 кв. м;
- 4) раздаточная при обеденном зале для учащихся 1—4 классов 4—7 кв. м;
- 5) буфет (помещение для посетителей) 20—30 кв. м;
 - б) при столовых должны быть установлены умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест

36. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ.

Требования к производственным помещениям:

- 1) цех первичной обработки овощей (заготовочный) — 8—12 кв. м;
- 2) доготовочный цех овощных полуфабрикатов — 8—12 кв. м;
- 3) доготовочный цех мясных и рыбных полуфабрикатов — 10 – 18 – 20 кв. м;
- 4) горячий цех — 30—60 кв. м;
- 5) цех мучных, кулинарных и булочных изделий — 7—12 кв. м;
- 6) холодный цех — 10—15 кв. м;
- 7) помещение для обработки яиц — 4 кв. м

37. МОЕЧНЫЕ.

Требования к моечным:

- 1) моечная оборотной (полуфабрикатной) тары — 4 кв. м;
- 2) моечная столовой — 18—30 кв. м;
- 3) моечная кухонной посуды — 6—10 кв. м;
- 4) помещение для мытья посуды при буфете — 4 кв. м

38. КОМПЛЕКС СКЛАДСКИХ И ЗАГРУЗОЧНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.

Требования к складским и загрузочным помещениям:

- 1) разгрузочная платформа — 4—6 кв. м;
- 2) загрузочная платформа — 8—10 кв. м;

- 3) помещение для хранения тары — 4—6 кв. м;
- 4) кладовая сухих продуктов — 8—12 кв. м;
- 5) овощная кладовая (неохлаждаемая) — 8—15 кв. м;
- 6) охлаждаемая кладовая для мясных и рыбных полуфабрикатов (среднетемпературная) — 6 кв. м;
- 8) охлаждаемая камера для замороженных полуфабрикатов (низкотемпературная) — 6 кв. м
- 9) охлаждаемая камера для овощных полуфабрикатов — 6 кв. м;
- 10) охлаждаемая камера (среднетемпературная) для молочно-жировых и гастрономических продуктов — 6—10 кв. м;
- 10) помещение для хранения и резки хлеба — 6—8 кв. м;
- 11) инвентарная кладовая — 4—6 кв. м

39. ПОДСОБНЫЕ ПОМЩЕНИЯ.

Требования к подсобным помещениям:

- 1) охлаждаемая камера для пищевых отходов с помещением для обработки баков или помещением для хранения пищевых отходов (с холодильным шкафом и ванной для обработки баков) — 8 кв. м;
- 2) комната уборочного инвентаря и приготовления дезинфекционных средств - 1—2 кв. м;
- 3) помещение для персонала — в зависимости от числа персонала;
- 4) гардеробная персонала, душевая уборная — 13—18 кв. м;
- 5) кабинет зав. производством (столовой) — 7 кв. м;
- 6) помещение отдыха и приема пищи персоналом — 6 кв. м

40. ВНУТРЕННЯЯ ОТДЕЛКА производственных и вспомогательных помещений (потолков, стен, пола, соответствие санитарно-эпидемиологическим требованиям):

1) Стены производственных помещений на высоту не менее 1,8 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашиваются влагостойкой краской на высоту 1,8 м. Полы выполняются из ударопрочных, исключая скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Для загрузки сырья и продуктов оборудуется платформа с навесом.

2) Для внутренней отделки помещений используются разрешенные к применению материалы.

41. САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ СОСТОЯНИЕ производственных и вспомогательных помещений (проведение капитального и текущего ремонта):

1) Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ

42. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан органами Госсанэпиднадзора РК.

43. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

44. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов следует иметь специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб), гладко выструганные, без щелей и зазоров. Разделочные доски и ножи маркируются 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» — квашеные овощи, «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.

45. 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 должен храниться изолированно друг от друга, в специально отведенном месте.

46. Разделочные доски, колоды для разрубка мяса и рыбы должны быть изготовлены из твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин. Колода для разрубки мяса устанавливается на крестовине или на специальной подставке. Колода ежедневно по окончании работы очищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и обстругивают.

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

48. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двух секционные — для стеклянной посуды и столовых приборов. Мытье столовой посуды должно производиться 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.

49. 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.

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

52. 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 запрещается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются мытью и просушиванию.

53. Подносы должны протираться после каждого использования. Не используются загрязненные и деформированные подносы.

54. 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.

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

56. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств, разрешенных в Республике Казахстан.

6 ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ И ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОК

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

58. ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ, ПРИЕМУ, ХРАНЕНИЮ продовольственного сырья и пищевых продуктов. Транспортировка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна осуществляться специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт в установленном порядке.

59. Кузов автотранспорта изнутри оборудуется стеллажами и обивается материалом, поддающимся мытью.

60. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты, и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться специальной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку.

61. Скоропортящиеся пищевые продукты должны перевозиться охлаждаемым транспортом. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов выполняются в соответствии с требованиями санитарных правил и норм. «Форма заполнения журнала генеральных уборок» приведены в **Приложении 2**.

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

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

64. Транспортная тара маркируется в соответствии с требованиями действующих стандартов, соответствующими каждому виду продукции.

65. Поступающие на объекты продовольственное сырье и пищевые продукты должны находиться в исправной чистой таре, соответствовать требованиям действующих нормативных документов и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Объектам запрещается принимать:

1) продовольственное сырье и пищевые продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

2) мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

3) рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу, непотрошеную птицу (кроме дичи) без ветеринарного свидетельства;

4) яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также сырые яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу, утиные и гусиные яйца;

5) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

6) крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

7) овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;

8) грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;

9) пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;

10) продукцию домашнего изготовления.

66. 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.

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

1) сухие продукты (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие);

2) хлеб;

3) мясные, рыбные, молочно-жировые и гастрономические продукты;

4) овощи и фрукты.

68. При хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов (масло сливочное, сыр, яйцо, чай), воспринимающих эти запахи. Соблюдение товарного соседства и сроков реализации соблюдаются.

69. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости — подвесными балками с лужеными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали.

70. Продовольственное сырье и пищевые продукты должны храниться при определенном температурном режиме в соответствии с установленными сроками их хранения.

71. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

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

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

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

75. 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.

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

77. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности 65—70%. При закупе яиц на длительное пользование (более двух недель) они должны храниться в холодильнике. двух недель) они должны храниться в холодильнике. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж — при температуре не выше минус 6°C.

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

79. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

80. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

81. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хлеба должна быть выделена отдельная кладовая. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

82. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба необходимо протирать однопроцентным раствором уксусной кислоты один раз в неделю.

83. Хранение овощей, плодов, ягод и зелени:

1) картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении;

2) капусту — на отдельных стеллажах, в ларях;

3) квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше 10°C;

4) плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C;

5) на объектах малой производительности при закупе не более чем на три дня использования допускается хранение овощей непосредственно на производственных участках во встроенных в рабочие столы ларях;

б) замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

84. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

85. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ И ПРОИЗВОДСТВУ ПРОДУКЦИИ. При приготовлении блюд кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдение принципа поточности технологических процессов и разделение путей доставки сырья и готовых продуктов.

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

87. Обработка сырых и готовых продуктов должна проводиться отдельно, в специализированных цехах. На объектах, не имеющих цехового деления, на основании санитарно-эпидемиологического заключения органов государственного санитарно-эпидемиологического надзора допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных промаркированных столах.

88. 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. Допускается размораживание мяса в микроволновых печах в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями.

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

90. Мясной фарш хранят не более 3 часов при температуре не более 2 С. При отсутствии холода хранение фарша не допускается.

91. Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой их вымачивают в холодной воде.

92. 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. На объектах малой производительности допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

93. Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 12°С из расчета два литра на один килограмм рыбы. Допускается добавлять соль из расчета 7—10 граммов (далее - гр) на один литр. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

94. Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4°С плюс-минус 2°С 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.

95. 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.

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

97. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

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

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

100. 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°С не более одного часа до отпуска.

101. Яйца, используемые для приготовления блюд, должны быть обработаны 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.

102. Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение тридцати-сорока минут сразу же подвергают кулинарной обработке.

103. При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) 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 С на восемь-десять минут. Яичная масса хранится не более 30 минут.

104. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения рекомендуется хранить в холодной воде, не более двух часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, должны выдерживаться в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение десяти минут, с последующим ополаскиванием проточной водой.

105. Охлаждение киселей, компотов следует проводить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

106. Промывка гарниров осуществляется только горячей кипяченой водой.

107. На объектах запрещается:

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

108. 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. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

109. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться 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**.

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

111. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые кулинарные изделия (котлеты и другие кулинарные изделия) по истечении получаса с момента снятия с плиты должны быть выставлены в холодильное оборудование, с последующим вторичным разогревом в микроволновой печи.

112. При составлении меню двух-трех разового питания одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

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

114. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, быть в наличии в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

115. При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать трех часов (включая время их транспортировки).

116. Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками, которую помещают в отдельную охлаждаемую камеру или помещение. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают. Для мытья тары для пищевых отходов должно быть выделено место, со сбросом сточных вод в канализацию. Для транспортирования отходов используется предназначенный для этой цели транспорт.

7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РАБОТЫ СТОЛОВЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛ

117. Ассортимент выпускаемой продукции в столовых разрабатывается в строгом соответствии с мощностью, типом объекта, набором помещений, оснащением его холодильным и технологическим оборудованием. Столовые

обеспечивают выпуск своей продукции согласно требованиям действующих нормативных документов.

118. Микроклимат производственных помещений и помещений для посетителей должен соответствовать гигиеническим нормативам.

119. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих СНиП.

120. Бытовые помещения оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

121. Помещения загрузочной экспедиции, вестибюлей должны быть оборудованы тепловыми завесами.

122. Оборудование и моечные ванны, являющиеся источником выделения влаги, тепла и газов, должны оборудоваться локальными вытяжными системами. На объектах малой производительности допускается устройство двойных дверей с шириной порога, обеспечивающей последовательное их открывание.

123. Интенсивность теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должна превышать 70 Ватт (далее — Вт) на квадратный метр при облучаемой поверхности тела человека 25—50%. При неблагоприятном воздействии теплового облучения на организм необходимо: применять секционнно-модульное оборудование; своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность; на рабочих местах у плит, печей, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование.

124. Содержимое концентрации вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций.

8 ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

125. ТРЕБОВАНИЯ ПО СОБЛЮДЕНИЮ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ. На пищеблоке общеобразовательной организации должны быть предусмотрены бытовые помещения в соответствии с требованиями

действующих СНиП РК «Общеобразовательные учреждения».

126. Работники должны проходить обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также гигиеническое обучение в установленном порядке.

127. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров, обследований и прохождения гигиенического обучения. Санитарная одежда хранится в индивидуально выделенных шкафах.

128. Все работники должны следить за чистотой рук, работать в санитарной одежде, при выходе из объекта и перед посещением туалета снимать санитарную одежду, мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами. Необходимо 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.

129. Работникам пищеблоков школ запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды личные предметы.

130. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем цехах, медицинский работник или другие ответственные лица проводят 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 в этих цехах не допускаются.

131. В каждом объекте должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

132. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, должны работать в чистой санитарной одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ не должно допускаться загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

133. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ.

Производственный контроль должен проводиться независимо от форм собственности. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, определяются нормативными документами.

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

9 ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

135. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ. Проводится в соответствии с методическими рекомендациями «Организация горячего питания учащихся в школьных столовых.

136. 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.**

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1

УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ В ШКОЛЬНОМ ПИЩЕБЛОКЕ

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;
- 4) журнал С-витаминизации;
- 5) журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания;
- 6) перспективное меню;
- 7) журнал учета температурного режима в холодильниках;
- 8) приказы и инструкции.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

ФОРМА ЗАПОЛНЕНИЯ ЖУРНАЛА ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

Дата	Санитарное состояние пищеблока	Замечание	Подпись Медицинской сестры

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

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
		выполнения меню	доброкачественности. Оценивается по пятибалльной системе (от 1 до 5 баллов)	правильности кулинарной обработки. Оценивается по пятибалльной системе (от 1 до 5 баллов)	С-витаминации		

ОСОБЕННОСТИ ПРОВВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ ПРОБЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ШКОЛЬНЫХ ПИЩЕБЛОКАХ

Общие положения

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

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.

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.

4. Ежедневную оценку продукции школьного питания должна осуществлять медицинская сестра, имеющая определенные навыки, знающая методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, а также не имеющая ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и

аллергия).

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

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.

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 кипятком 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.

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

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.).

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.

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

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.

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.

Особенности проведения оценки продукции школьного питания

13. 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.

14. 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, блесков 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.

15. При оценке качества *супов-пюре* содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, 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.

16. При оценке *холодных супов* оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. 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.

17. 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.) и вкус.

18. 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.

19. 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.

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

21. 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, например, паст итальянской кухни.

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

23. 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.

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

25. 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.

26. 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.

27. 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.

28. 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.

Система оценивания результатов бракеражной оценки

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

30. 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).

31. 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).

32. Снижение балльной оценки показателей качества блюд (кулинарных изделий) за обнаруженные дефекты рекомендуется проводить в соответствии с таблицами 1 и 2, приведенными в пунктах 32 и 33. В таблицах 1 и 2 различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий.

33. 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. Лиц, 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.

34. 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
1	2	3
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, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	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)	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	
	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 изделий, запеканок жареных панированных	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 массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков 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
	Незначительно отличающийся от характерного	0,5
Цвет (в том числе на разрезе)	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 плодном	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

35. 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
1	2	3
Внешний вид	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезом	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия с крупными трещинами, впадинами, вздутиями	3,0
	Рисунок изделий, отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, помады) очень расплывчатый, не выражен, смазан	2,5
	Выпеченные полуфабрикаты, изделия (кексы, рулеты, сдобные булочные изделия) с неравномерным и недостаточным подъемом	1,5
	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 толстая	0,5
	Незначительное отставание верхней корочки от выпеченного полуфабриката, изделия	1,5
	Толщина верхней или нижней корочки неравномерная	1,0
	Наличие комочков, пустот, следов непромеса	1,5
	Слабо выражена слоистость, толстые 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 полуфабрикаты; бисквитный - плотная	20
	песочный — плотная, не рассыпчатая	2,0
	слоеный — жесткая, слегка тянущаяся	2,0
	воздушный — тягучая, без крошливой рассыпчатости	2,0
	миндально-ореховый — сухая, жесткая, плотная	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия черствые; мякиш сухой, жесткий, крошливый	3,0
	Выпеченные полуфабрикаты и изделия непропеченные; 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 — жидкие	2,0

36. Результаты оценки продукции фиксируются в журнале органолептической оценки качества или бракеражном журнале в установленном на пищеблоке порядке и с учетом требований, указанных в пунктах 4 и 7 настоящего приложения.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

Сведения о поставщике услуг

ФИО арендатора: Саттибаева Макпал Байбулатовна

ИИН 890905450819

Дом.адрес, телефон : г.Темиртау, 68 квартал, дом 9 кв. 50

№ договора аренды_ : № 21 от 18.02.2022г.; № 1 от 25.08.2022г

Арендуемая площадь: 194,50 м²

Количество работников пищеблока : 11

Сведения о работниках пищеблока

№	ФИО работника	Квалификаци я по диплому	Должность	Допуск к работе (до какого числа)
1.	Саттибаева Макпал Байбулатовна	повар	Зав.производст вом; повар	22.02.2023г.
2.	Косаева Гулнар Исмайловна	Повар- пекарь	повар	09.03.2023г.
3.	Токбулатова Арман Жанбулатовна	повар	повар	09.02.2023г.
4.	Аринова Айнур Мейрамовна	-	раздатчица	08.10.2022г.
5.	Карашева Гульдана Кенжекызы	-	раздатчица	04.05.2023г.
6.	Чайка Зинаида Викторовна	-	кух.работник	24.08.2023г.
7.	Кенжина Акмарал Темиржановна	повар	повар	09.03.2023г.
8.	Укибаева Анар Жамильевна	-	раздатчица	30.03.2023г.
9.	Мусалимова Замира Жанатовна	пекарь	помощник пекаря	05.09.2023г.
10.	Казиева АнарНурланқызы	-	помощник пекаря	05.04.2023г.
11.	Жаппарова Дамеш Айбатовна	диет.систра; санитарный фельдшер	диет.систра	22.08.2023г.