

**Памятка
для комиссий по мониторингу качества питания
в организациях образования**

1. Требование по санитарно-эпидемиологическому заключению

Объект высокой эпидемиологической значимости должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение до начала работы столовой.

2. Требования к личной гигиене работников пищеблока

Для мытья рук устанавливают раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

3. Требования к уборочному инвентарю

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) должен быть промаркирован и храниться в отдельных (специальных) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу.

4. Требования к разделочному инвентарю

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) должен использоваться отдельный промаркированный разделочный инвентарь без осколов и трещин.

5. Требования к столовой посуде

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

6. Требования к приему пищевой продукции

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов утвержденной формы).

7. Требования к складским помещениям

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение на полу - не допускается.

8. Требования к мебели столовой

Запрещается использование мебели и оборудования из материалов, неустойчивых к влаге и перепадам температур, кроме шкафов для хранения хлеба.

9. Требования к хранению пищевых продуктов

В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

10. Требования к перспективному меню

На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают

продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

Для отдельных категорий обучающихся меню утверждается органом управления образованием в соответствии с нормами одноразового питания, утвержденными постановлением Правительства РК от 12 марта 2012 года №320

11. Требования к меню-раскладке

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур и технологических картах.

12. Требования к меню

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

13. Запрещенные продукты: колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в составе которых содержатся искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса и подсластители. Непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки, а также использование в питании яиц и мяса водоплавающих птиц, молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных.

Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца, печени; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированное сырье и сырье, содержащее генетически модифицированные источники.

Нейодированная соль, нефортифицированная мука, консервы в деформированных или негерметичных банках, приготовленная накануне пища, грибы, пища домашнего приготовления, жгучие специи, уксус и кофе.

Запрещены изготовление и реализация в столовых простокваши, творога, кефира, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, сложных (более четырех компонентов) салатов и салатов, заправленных сметаной и майонезом.

Окрошка, блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, фастфуд, продукты питания с искусственными красителями, консервантами, ароматизаторами, усилителями вкуса и подсластителями.

14. Требования к суточным пробам

Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной

посуде с крышками, не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

15. Контроль качества готовых блюд

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (бракеражный). Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации и представителя родительского комитета.

16. Контроль норм питания

Медицинские работники и администрация объектов подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции.

17. Требования к прохождению медицинского осмотра

Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе (проходят медосмотр 1 раз в 6 месяцев).

18. Требования к производственному контролю

На объекте организуется и проводится производственный контроль (должен быть заключен договор со специализированной лабораторией, имеющей лицензию на данный вид деятельности и разработана программа производственного контроля).

19. Требования к специальной одежде

Работники пищеблока, обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

20. Для определения фальсификации продуктов питания необходимо смотреть сопроводительные документы, где указывается полное наименование пищевого продукта.

21. Недопущение реализации товаров на пищеблоке

На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся (реализация канцелярских товаров и др.).