

**Частное общеобразовательное учреждение «Прогимназия № 63
открытого акционерного общества «Российские железные дороги»
(ЧОУ Прогимназия № 63 ОАО «РЖД»)**

ПРИНЯТО на общем собрании
Работников ЧОУ Прогимназии № 63
ОАО «РЖД»
Протокол от 15.03.2021 № _2_

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____ С.Г.Колосова
ЧОУ Прогимназии №63 ОАО «РЖД»
«15» марта 2021г.

ПОЛОЖЕНИЕ

«Об организации детского питания в ЧОУ Прогимназии № 63 ОАО «РЖД»

1. Общие положения и область применения.

1.1 Настоящее Положение (далее Положение) по организации питания воспитанников и учащихся, посещающих Частное общеобразовательное учреждение «Прогимназия №63 открытого акционерного общества «Российские железные дороги» (далее Учреждение) разработано в соответствии со статьями 37,41,79 Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 27.10.2020), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 28.09.2020), Рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20(утверждены руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020); методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников и учащихся в Учреждении, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (директора, медперсонала, кладовщика, педагогических работников, младших воспитателей, шеф-повара, работников пищеблока), а также, деятельность родительской общественности организации питания воспитанников и учащихся в Учреждении:

II. Организационные принципы.

2.1. Способ организации питания.

2.1.1. Учреждение самостоятельно предоставляет питание воспитанникам и учащимся на базе пищеблока Учреждения. Обслуживание воспитанников и учащихся осуществляется штатными работниками (шеф-повар, 2 повара, подсобные рабочие, кладовщик) Учреждения имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинский осмотры в установленном порядке, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания Учреждение взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников и учащихся, с отделом образовательных учреждений службы управления персоналом СКЖД – филиала ОАО «РЖД», территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников и учащихся организуется в соответствии с требованиями санитарных правил и норм устройства, содержания и организации учебно-воспитательного процесса, утверждаемых в установленном порядке.

2.1.4. При организации питания учитываются базовые принципы здорового питания*, в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой

2.2. Режим организации питания.

2.2.1. Режим питания устанавливается приказом директора Учреждения в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания.

2.2.2. Питание предоставляется в дни работы Учреждения 5 дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно (суббота, воскресенье – выходные дни).

2.2.3. В случае проведения мероприятий, связанных с выходом или выездом воспитанников и учащихся из здания Учреждения, режим предоставления питания переводится на специальный график, утверждаемый приказом директора.

2.3. Условия организации питания.

2.3.1. Для создания условий организации питания в Учреждении в соответствии с требованиями СанПиН. Помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка продуктов питания осуществляется путем проведения комиссионной экспертной оценки по отбору поставщиков.

2.3.3. Для организации питания работники Учреждения ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников и учащихся и назначении ответственного за организацию питания;
- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 1);
- среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки) (приложение № 2);
- среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (приложение № 3);
- основное (организованное меню) меню приготавливаемых блюд (приложение № 4);
- масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах) (приложение № 5);
- суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее) (приложение № 6);
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение № 7);
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (приложение № 8);
- режимы питания в зависимости от длительности пребывания детей в прогимназии (приложение № 9);
- таблица замены пищевой продукции в граммах с учетом их пищевой ценности(приложение №10);

- количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение № 11);
- ведомости контроля за рационом питания (приложение № 12);
- ежедневное меню (приложение № 13);
- меню-требование (приложение № 14);
- индивидуальное меню (при наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании) (приложение № 15);
- технологические карты кулинарных блюд (приложение № 16);
- график смены кипяченой воды (приложение № 17);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение № 18)
- приказ о создании комиссии по осуществлению контроля закладки продуктов в котел на пищеблоке (приложение № 19);
- положение о работе комиссии по контролю закладки продуктов в котел на пищеблоке (приложение № 20);
- график дежурства комиссии по закладке продуктов для приготовления пищи на пищеблоке (приложение № 21);
- журнал контроля закладки сырой продукции (приложение № 22);
- приказ о создании комиссии по осуществлению приемочного контроля готовой продукции (бракеражной комиссии) на пищеблоке (приложение № 23);
- положение о комиссии по осуществлению приемочного контроля готовой продукции (бракеражной комиссии) на пищеблоке (приложение № 24);
- график дежурства членов комиссии по осуществлению приемочного контроля готовой продукции (бракеражной комиссии) на пищеблоке (приложение № 25);
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (приложение № 26);
- программа производственного контроля организации питания на основе принципов ХАССП (приложение № 27);
- договоры на поставку продуктов питания;

2.4. Меры по улучшению организации питания

При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций" и МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников и учащихся администрация Учреждения совместно с педагогами групп и классов:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников и учащихся в рамках учебной деятельности и внеучебных мероприятий;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников и учащихся беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания Учреждения с учетом широкого использования потенциала совета родителей;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в отдел образовательных учреждений службы управления персоналом СКЖД – филиала ОАО «РЖД», сведения о показателях эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания в Учреждении.

2.4.2. Переоснащение и комплектование пищеблока производится с учетом новых технологий.

2.5. Порядок предоставления питания воспитанникам и учащимся

2.5.1. Всем воспитанникам и учащимся предоставляется пятиразовое питание – завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.

2.5.2. Отпуск питания организуется по группам и классам в соответствии с графиком, утверждаемым директором Учреждения. Отпуск блюд осуществляется по заявкам ответственного лица. Заявка на количество питающихся предоставляется воспитателями, учителями класса накануне и уточняется на следующий день не позднее 8.00 часов.

2.5.3. График предоставления питания устанавливает директор Учреждения с учетом возрастных особенностей воспитанников и учащихся, числа посадочных мест в обеденном зале и продолжительности учебных занятий.

2.5.4. Основное (организованное) меню приготовляемых блюд двухнедельное меню разрабатывает ответственный за питание (медсестра Учреждения) при взаимодействии с работниками пищеблока (шеф-поваром и кладовщиком Учреждения), принимается и утверждается директором Учреждения.

Замена блюд в меню производится в исключительных случаях на основе норм взаимозаменяемости продуктов по согласованию с директором Учреждения. При наличии медицинских показаний для детей формируется рацион диетического питания.

2.5.5. Ежедневно меню размещается на официальном сайте учреждения в сети Интернет, на стенде перед пищеблоком и раздевалках групповых и классных помещений, а в теплое время года с апреля по сентябрь и на прогулочных верандах Учреждения.

III. Обязанности участников процесса организации питания

3.1. Директор Учреждения:

- ежегодно в начале учебного года издает приказ о предоставлении питания воспитанникам и учащимся;

- несет ответственность за организацию питания воспитанников и учащихся в соответствии с федеральными, нормативными актами, санитарными правилами и нормами, уставом Учреждения и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников Учреждения ответственных за организацию питания и закрепляет их обязанности в должностных инструкциях;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников и учащихся на родительских собраниях, заседаниях совета родителей, а также педагогических советах;

- контролирует деятельность ответственных за организацию питания в учреждении работников, деятельности бракеражных комиссий, поставщиков продуктов питания и работников пищеблока; работу по формированию культуры питания;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- вносит предложения по улучшению организации питания;

3.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает своевременную организацию ремонта технологического, механического и холодильного оборудования;

- снабжает столовую достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиеническими средствами, уборочным инвентарем;

- участвует в проведении производственного контроля в Учреждении, административного контроля за соблюдением требований ОТ, ППБ, электробезопасности;

- организует профилактические мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

3.3. Заместитель директора по Учебной работе (УР), заместитель директора по Учебно-воспитательной работе (УВР):

- совместно с медсестрой, шеф-поваром разрабатывают график выдачи пищи с пищеблока, режимы дня и расписание уроков в 1-4 классах, сетку НООД в дошкольных группах Учреждения с учетом организации приема пищи в дошкольных группах и начальных классах в течение дня;
- обеспечить организацию питания воспитанников и учащихся с учетом педагогического аспекта (обеспечение условий приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических мероприятий, формирование навыков самообслуживания, пользования столовыми приборами, поведением во время приема пищи, питьевого режима;
- обеспечение своевременного, не реже 1 раза в квартал обновления информации в блоке «Организация питания в прогимназии на официальном сайте прогимназии в сети Интернет.

3.4. Шеф-повар, медперсонал:

- шеф-повар организует работу пищеблока Учреждения, обеспечивает применение нового оборудования, внедрение рациональной организации труда работников пищеблока; распределяет обязанности среди работников пищеблока, проводит производственный контроль по принципам ХАССП;
- шеф-повар, медперсонал организуют питание для воспитанников и учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и требованиями;
- шеф-повар совместно с медсестрой, кладовщиком составляют меню-требование (накануне предшествующего дня, на основании перспективного меню и технологических карт);
- шеф-повар, медперсонал участвуют в закладке продуктов в котел для приготовления блюд по утвержденному директором графику;
- шеф-повар, медперсонал обеспечивают соблюдение норм закладки сырья, качество поступающих на пищеблок продуктов, наличие подтверждающих документов, сроки реализации продуктов;
- шеф-повар, медперсонал обеспечивают и контролируют соблюдение сотрудниками пищеблока санитарных норм и правил приготовления пищи, проводят инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам на пищеблоке;
- шеф-повар обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи на пищеблоке в соответствии с утвержденным директором Учреждения технологическими картами;
- шеф-повар совместно с медсестрой проводит С-витаминизацию третьих блюд;
- шеф-повар перед каждой выдачей готовых блюд с пищеблока выставляет контрольные блюда в специально отведенном для этого месте;
- шеф-повар осуществляет выдачу готовой продукции в соответствии с графиком выдачи продуктов питания, утвержденным директором Учреждения;
- шеф-повар совместно с медсестрой проводит 1 раз в месяц анализ качественного состава питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
- шеф-повар, медперсонал участвуют в бракераже готовой продукции на пищеблоке;
- шеф-повар ведет ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке, обеспечивает ее хранение в соответствии с санитарными правилами в течение 48 часов;
- шеф-повар обеспечивает соблюдение сотрудниками пищеблока охраны труда и безопасной эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке: наличие на пищеблоке инструкций по охране труда и безопасной эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по обеспечению санитарно-гигиенического состояния и соблюдению санитарно-эпидемиологического режима пищеблока и кладовой, ППБ, электробезопасности, должностных инструкций, технологических карт, графиков уборки и кварцевания пищеблока и продуктовой кладовой, мытья и дезинфекции

технологического оборудования, кухонной посуды и инвентаря; графиков закладки продуктов в котел, графика бракеража готовой продукции; графика выдачи готовой продукции с пищеблока; установку и хранения суточных проб; укомплектованность медицинской аптечки на пищеблоке; укомплектованностью пищеблока посудой, инвентарем, дезинфицирующими и моющими средствами; своевременно маркирует посуду и инвентарь пищеблока;

- шеф-повар, медперсонал организуют пропаганду здорового питания среди детей, родителей (законных представителей);

- шеф-повар посещает группы и классы во время приема пищи детьми для определения вкусовых предпочтений, аппетита детей, учитывает полученную информацию при составлении перспективного меню;

- шеф-повар обеспечивает доступ общественной комиссии по контролю за работой пищеблока по согласованию с директором Учреждения;

- шеф-повар, медперсонал ведут необходимую документацию по организации питания воспитанников и учащихся;

- шеф-повар, медперсонал получают от директора Учреждения информацию по организации питания, знакомятся с соответствующими документами;

- шеф-повар, медперсонал докладывают директору Учреждения обо всех происшествиях, которые случились или могли случиться на пищеблоке;

- шеф-повар, медперсонал вносят предложения директору Учреждения по улучшению организации питания воспитанников и учащихся на пищеблоке, в том числе по обеспечению требований безопасности;

- шеф-повар систематически обменивается информацией по вопросам организации питания на пищеблоке с медицинским персоналом, заместителем директора по АХР, заместителем директора по УР, заместителем директора по УВР, кладовщиком, младшими воспитателями;

- шеф-повар представляет подчиненный по работе персонал пищеблока к поощрениям, стимулирующим выплатам и вносит предложения о наложении дисциплинарных взысканий при нарушении им трудовой дисциплины и неудовлетворительном выполнении должностных обязанностей;

- шеф-повар, медперсонал требуют от персонала пищеблока соблюдения санитарно-гигиенических и эпидемиологических норм и правил, правил внутреннего трудового распорядка.

3.5. Работники пищеблока, кладовщик выполняют обязанности в рамках своих должностных инструкций;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания;

3.6. Педагогические работники:

– ежедневно представляют на пищеблок заявку для организации питания на количество воспитанников и учащихся на следующий день;

– ежедневно не позднее чем за 1 час до предоставления обеда уточняют представленную накануне, заявку;

– осуществляют в части своей компетенции мониторинг организации питания;

– предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни детей, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения обучающихся полноценным питанием;

– выносят на обсуждение на заседаниях, педагогического совета, совещаниях при директоре предложения по улучшению питания.

3.7. Младшие воспитатели, выполняют обязанности в рамках своих должностных инструкций;

– вправе вносить предложения по улучшению организации питания.

3.8. Все работники, имеющие отношение к продуктам питания, мытью и обработке тары, инвентаря, посуды и др. обязаны использовать перчатки, которые должны своевременно меняться.

3.9. Родители (законные представители) воспитанников и учащихся:

- сообщают педагогам групп, классов о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают медицинского работника, педагогов группы или класса об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вносят предложения по улучшению организации питания в Учреждении;
- вправе знакомиться с основным и ежедневным меню;
- выносят на обсуждение конкретные обоснованные предложения по вопросам питания, контролируют выполнение принятых на заседаниях Совета родителей предложений, поручений;
- вправе давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении.

IV. Требования к используемому оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

4.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием, которое должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

- Обеденные столы в помещении столовой для питания детей оборудуют столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями) имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечить поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами;
- покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород;
- для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко

выструганные. Разделочные доски из пластмассы и пресованной фанеры к использованию не допускаются;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной для здоровья детей;
- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали;
- инвентарь используемый для раздачи и порционирования блюд должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуду хранят в буфете.
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению в соответствии с маркировкой.
- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:
 - - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо", «бакалея», «сырая продукция» и т.п.;
 - - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, и т.п.;
 - - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
 - - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- производственные столы моются в конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств, при необходимости, с их ополаскиванием горячей водой, а также вытирать насухо.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря.

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) должны быть оборудованы системой вентиляции в соответствии с Требованиями.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Для обеззараживания воздуха на участке приготовления холодных блюд, овощном, мясорыбном и в помещениях для обработки яиц используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

4.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

4.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

4.7. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

4.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

4.9. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

4.10. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

4.11. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

4.12. Кухонную посуду, после механического удаления остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 45° С с добавлением моющих средств; мытье во второй секции и добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции; ополаскивают посуду в металлической сетке проточной горячей водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

4.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

4.14. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу в течение 10 минут; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

4.16. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

В конце рабочего дня рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Для мытья и дезинфекции оборотной тары рекомендуется выделять специальное помещение.

Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению.

Щетки, салфетки для мытья посуды после окончания работы замачивать в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицировать (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте.

Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря вывешиваются в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

4.17. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

4.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

4.19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

4.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.21. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

V. Требования к составлению основного меню при организации питания детей разного возраста.

5.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

5.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп от 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет.

Основное меню разрабатывают ответственные по питанию лица минимум на две недели для каждой возрастной группы 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет.

При организации питания детей и составления основного (организованного) на две недели (10 рабочих дней) меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в Учреждении. Меню, используемое для организации питания рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.

В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции, наименование приема пищи и калорийность.

Режим питания детей должен быть составлен с учетом с 12 часового пребывания в Учреждении в соответствии с требованиями СанПиН.

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

5.3. Должно быть учтено распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи с дневным пребыванием в Учреждении 12 часов в соответствии с возрастом детей.

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

5.4. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели (10 рабочих дней), с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей 3 до 7 лет и от 7 до 11 лет, утверждено директором Учреждения.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).

При составлении основного меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов представлен в СанПиН.

5.5. Форма Основное (организованное) меню приготавливаемых блюд должна соответствовать СанПиН.

5.6. Основное (организованное) меню приготавливаемых блюд должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном (организованное) меню приготавливаемых блюд должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В основном (организованное) меню приготавливаемых блюд примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно СанПиН.

5.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов СанПиН.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

5.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта в соответствии с СанПиНом.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

В Учреждении проводится ежесезонная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 3-10 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15° С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

5.10.1. Сведения о проводимой ежедневно витаминизации заносится в соответствующий журнал учета витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

5.11. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

5.12. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка, размещая ежедневное меню на официальном сайте в сети Интернет, на информационных стендах.

5.13. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо.

5.15. Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

5.16. Отступления от типового рациона питания не допускаются. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

5.17. Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается

замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно приготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

5.18. В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию белков, жиров, углеводов и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

5.19. Потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

5.20. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

5.21. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

5.22. При наличии детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, составляется индивидуальное меню, в котором прописаны рационы по назначению лечащего врача ребенка. Назначение предоставляется родителями (законными представителями ребенка). Если родители детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании, приносят готовую пищу, меню для них не составляется. В этом случае создаются специальные условия для питания в столовой или отдельном помещении с учетом требований СанПиН.

5.24. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

VI. Источники финансирования питания детей.

6.1. Источником финансирования питания детей в Учреждении являются средства ОАО «РЖД», а также средства родителей (законных представителей) воспитанников и учащихся, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в Учреждении. Компенсировать недостаточность средств несанкционированным исключением из рациона каких-либо блюд или продуктов, или их заменой не допускается.

VII. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

7.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье не допускается. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Обязательное ведение работы по погашению и оформлению ветеринарных сопроводительных документов в ФГИС «Меркурий» ответственным лицом, назначенным приказом директора Учреждения

7.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 градусов С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

7.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Холодильное оборудование должно быть исправным и поддерживать температурный режим.

7.4. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

7.5. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса. Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках. Мясо, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой.

7.6. Обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

7.7. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

7.8. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

7.9. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

7.10. Сметану, творог хранят в потребительской или транспортной упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

7.11. Яйцо в коробах хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

7.12. Крупу, муку, макаронные изделия сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты размещаются на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранят при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

7.13. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в специализированном шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

7.14. Обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

7.15. Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке. . Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Капусту хранят отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С.

Флоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С.

7.16. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль и другие аналогичные).

7.17. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

7.18. На пищеблоке не имеющих цехового деления проводить изготовление готовых к употреблению кулинарных изделий и блюд в одном помещении на разных технологических участках (производственных столах), с обеспечением поточности технологических процессов. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд: . Для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками.

7.19. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

7.20. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:

7.20.1. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты.

7.20.2. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

7.20.3. Мясной фарш, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2°С до плюс 4°С.

7.20.4. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

7.21. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

7.22. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

7.23. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные емкости.

Обработку яиц рекомендуется проводить в следующем порядке: I - мытье в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор); II - замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина (0,5% раствор); III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Инструкцию по режиму обработки яиц рекомендуется размещать на рабочем месте.

7.24. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

7.25. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

7.26. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

7.27. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, холодные напитки - не выше 20°С.

7.28. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

7.28.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием

дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

7.28.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки (варка, запекание и другие).

7.28.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

7.28.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

7.28.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

7.29. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

7.30. Фрукты, включая citrusовые, тщательно промывают.

7.31. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

7.32. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

7.33. Мука для приготовления мучных кондитерских изделий предварительно просеивается.

7.34. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) обучающихся.

7.35. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование запрещенных пищевых продуктов;
- изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

7.36. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов в соответствии с графиком смены кипяченой воды.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в Учреждении.

7.37. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

VIII. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

8.1. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют организации, на договорных условиях в которых определяются обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов.

8.2. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

8.3. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

8.4. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

8.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. Исходя из этого график завоза продуктов в Учреждение подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение должно отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

IX. Технологические потери.

9.1. Организация, снабжающая Учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания высокого качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

9.2. Средние нормы отходов и потерь по различным видам продовольственного сырья приведены в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

9.3. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы (приложение 10).

9.4. Если фактический процент отходов и потерь отличается от указанного в технологических картах, но продукт при этом соответствует установленным (обязательным) требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, в таком случае следует провести контрольную выработку блюда.

9.5. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

X. Контроль организации питания в Учреждении.

10.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами и нормами.

10.2. При организации питания в Учреждении наибольшее значение имеет производственный контроль, ежегодно на начало учебного года составляется программа производственного контроля. Производственный контроль должен проводиться на

основании принципов ХАССП, в английской транскрипции HACCP (HARD ANALYSIS and CRITICAL CONTROL POINTS) в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленные в учреждении.

10.3. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания воспитанников и учащихся заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 2-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод;
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов

10.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. При этом количества всех фактически используемых в рационе продуктов заносятся в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

10.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится анализ используемого набора продуктов (по всем группам продуктов), результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

10.6. Текущий контроль за организацией питания осуществляют ответственные работники Учреждения, специализированная организация по договору о проведении производственного контроля на основании программы производственного контроля на учебный год, утвержденной директором. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом директора.

10.7. Проверку качества готовой кулинарной продукции осуществляет бракеражная комиссия, деятельность которой регулируется Положением о бракеражной комиссии. Состав комиссии и график ее работы утверждаются приказом директора Учреждения. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении в состав бракеражной комиссии могут входить родители (законные представители) воспитанников и учащихся.

10.8. Контроль родительской общественности организации питания в Учреждении
При организации питания рекомендуется учитывать положения методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания обучающихся

общеобразовательных организаций" и МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

Представители совета родителей Учреждения осуществляют контроль:

- за работой пищеблока;
- соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи в группах и классах, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировка посуды для пищи;
- за работой продуктовой кладовой (прием, хранение, выдача продуктов, оформление документации, санитарно-эпидемиологический режим);
- за выполнением двухнедельного меню (10-рабочих дней) меню, за выполнением норм раскладки;
- за организацией транспортировки продуктов, их качеством;
- за ведением документации по организации питания.

XI. Ответственность

11.1. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

11.2. Лица, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

XII. Заключительные положения.

Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует до замены его новым Положением.

