

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Правительство Санкт-Петербурга
Управление социального питания

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Санкт-Петербург
2014

УДК 642.58
ББК 36.99+51.28
М54

М54 Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга. — СПб. : Речь, 2014. — 64 с.

ISBN 978-5-9268-1683-6

Методические рекомендации составлены с целью повышения качества и уровня безопасности кулинарной продукции на предприятиях питания образовательных учреждений Санкт-Петербурга. В нем приведены основные требования к организации питания детей в свете современной нормативно-законодательной базы.

УДК 642.58
ББК 36.99+51.28

*Охраняется законом об авторском праве. Все права защищены.
Полная или частичная перепечатка издания, включая размещение в сети Интернет,
возможна только с разрешения издательства.*

© Управление социального питания Правительства Санкт-Петербурга, 2013

ООО Издательство «Речь»
Подписано в печать 22.09.2014 г. Формат 60×90^{1/16}.
Печ. л. 4. Тираж 900 экз. Заказ № 1409170

Отпечатано в типографии ООО «Лесник-Принт»
197183, г. Санкт-Петербург, ул. Сабировская, д. 37

СОДЕРЖАНИЕ

1. Организация пищеблока детского сада	5
2. Требования к помещениям пищеблока детского сада	6
3. Оформление информационного стенда.....	8
4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	10
5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды	18
6. Правила приемки продукции.....	24
7. Организация работы производства	33
8. Документация пищеблока.....	35
9. Бракераж готовой продукции.....	36
9.1. Методика органолептической оценки пищи	37
9.2. Органолептическая оценка супов	37
9.3. Органолептическая оценка вторых блюд.....	38
9.4. Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок.....	39
9.5. Органолептическая оценка сладких блюд	40
9.6. Органолептическая оценка мучных и булочных изделий.....	40
9.7. Установление критериев качества.....	40
10. Общие требования к персоналу.....	42
10.1. Санитарные требования к внешнему виду персонала	42
10.2. Должностные обязанности персонала	44
11. Обеспечение качества дошкольного питания.....	47
Требования к программе (плану) производственного контроля	48
Приложения.....	50
<i>Приложение 1. Термины и определения, применяемые при организации питания детей.....</i>	50
<i>Приложение 2. Снижение балльной оценки показателей качества.....</i>	56
<i>Приложение 3. Инструкция по мытью столовой посуды ручным способом.....</i>	61
<i>Приложение 4. Инструкция по мытью кухонной посуды</i>	62
<i>Приложение 5. Инструкция по обработке яиц.....</i>	63
<i>Приложение 6. Форма составления примерного циклического меню</i>	64

УТВЕРЖДАЮ
Начальник Управления
социального питания



Н. А. Петрова

«36» октября 2013 г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА ДЕТСКОГО САДА

Пищеблок детского сада — это предприятие социального питания, осуществляющее приготовление и реализацию блюд, кулинарных изделий, продовольственных товаров в соответствии с меню и утвержденным ассортиментным перечнем основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных учреждениях Санкт-Петербурга.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ ПИЩЕБЛОКА ДЕТСКОГО САДА

Пищеблок представляет собой комплекс помещений, предназначенных для размещения технологического оборудования для полного цикла приготовления пищи. Эти помещения должны быть обеспечены инженерными коммуникациями, электрическими сетями необходимой мощности, системой вентиляции.

Внутренняя отделка помещений пищеблока, освещенность, влажность и температура воздуха в помещениях должны соответствовать нормам санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН), строительным нормам и правилам (СНиП) и требованиям охраны труда.

Размещение в производственных цехах технологического, холодильного оборудования должно обеспечивать поточный принцип перемещения продуктов и готовой пищи, в соответствии с последовательностью технологических процессов.

Возле каждой единицы оборудования должна быть вывешена инструкция с указанием наименования данного оборудования, краткой технической характеристикой, правилами ее эксплуатации и техники безопасности.

Качество воды в системах водоснабжения должно отвечать требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Все производственные помещения оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С. Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для приготовления пищи, а также для обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В стационарных столовых запрещается использовать привозную воду. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

Производственное оборудование и моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от

верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод в стационарных столовых осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии — в систему локальных очистных сооружений.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками.

Все производственные цеха, моечные, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Бытовые помещения (туалеты) оборудуются автономными системами вытяжной вентиляции, преимущественно с естественным побуждением.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

3. ОФОРМЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИОННОГО СТЕНДА

Информационный стенд размещается при входе в учреждение или в группы.

Документы для информационного стенда:

- утвержденное двухнедельное цикличное меню рационов горячего питания;
- меню текущего дня.

В целях формирования культуры здорового питания необходимо разместить информационные стенды, посвященные правилам здорового и рационального питания, полезным продуктам и сведениям о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания.



Рис. 1. Образцы материалов для информационных стендов

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с санитарными нормами и правилами (табл. 1).

Таблица 1

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) — не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук

Наименование помещения	Оборудование
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электротел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию (рис. 2).



Рис. 2. Холодильное оборудование

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением № 4 к СанПиН. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.



Рис. 3. Стол производственный с бортом

Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.



Рис. 4. Стеллаж многоярусный



Рис. 5. Подтоварник

Столовые дошкольных образовательных организаций обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее **двух** комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения.

При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.



Рис. 6. Столовая посуда

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали.



Рис. 7. Столовые приборы

Посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть изготовлена из нержавеющей стали.



Рис. 8. Котел из нержавеющей стали



Рис. 9. Гастроёмкость

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «С» — сельдь, «Х» — хлеб, «З» — зелень;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
 - 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. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.
- Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.



Рис. 10. Кухонный инвентарь

Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование — контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

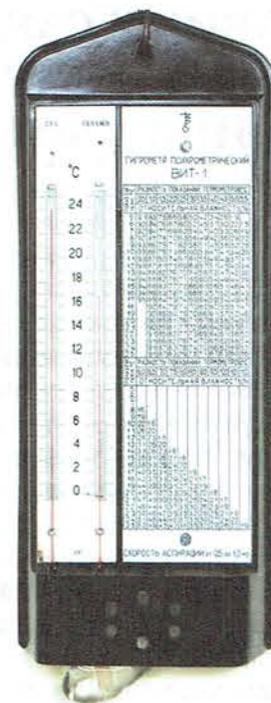


Рис. 11. Психрометр



Рис. 12. Термометр для холодильника

5. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ И МЫТЬЮ ПОСУДЫ

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции — мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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. Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, 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.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в двухгнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения 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 моют 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 кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120 °С в течение 45 минут (или кипятят в воде в течение 15 минут) и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде. Соски после употребления моют водой, замачивают в 2%-ном растворе питьевой соды в течение 15–20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием

дезинфицирующих средств. 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 не используются. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $\frac{2}{3}$ объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья столовой посуды, инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах (Приложение 3).

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. Просушивание чистой посуды осуществляют в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.



Рис. 13. Стеллаж для сушки тарелок из нержавеющей стали



Рис. 14. Контейнер для столовых приборов из нержавеющей стали

Обработку кухонной посуды проводят согласно инструкции, утвержденной санитарными правилами (Приложение 4).

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду — в шкафах или на решетках; столовые приборы — в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих

средств промывают горячей водой температуры не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.



Рис. 15. Полка для хранения разделочных досок из нержавеющей стали

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы

хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее $\frac{2}{3}$ объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом дошкольного образовательного учреждения.

6. ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ПРОДУКЦИИ

Пищевые продукты и продовольственные товары доставляются на пищеблок от поставщика специализированным транспортом с соблюдением товарного соседства и условий транспортирования.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (табл. 2), который хранится в течение года.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Таблица 2

(Образец)

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	7	8	9

Примечание:

* Указываются факты запрещения продукции к реализации.

Каждая единица товара сопровождается пакетом сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность: ярлык, сертификат о соответствии или декларация о соответствии (разрешается сертификат о соответствии или декларацию о соответствии подавать в виде реестра этих документов), товарно-транспортная накладная, ветеринарная справка (мясо, мясопродукты, рыба, рыбопродукты, яйца).

При поступлении товаров в учреждение кладовщик совместно с членами бракеражной комиссии проводит бракераж поступившего сырья и продуктов питания. Наличие товара обязательно проверяется по наименованиям, количеству и соответствию товарно-транспортной накладной и документам, подтверждающим качество и безопасность. Делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Необходимо проверить качественные характеристики продуктов на соответствие качественных характеристик, заявленных в спецификации к государственному контракту на поставку продуктов питания, нормативно-техническим документам, в соответствии с которыми произведены эти товары, сроку годности, внешнему виду, целостности каждой упаковки в случае ее перетаривания. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (табл. 3), который хранится в течение года.

Таблица 3

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

(Образец)

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц / дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры — на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные соленые овощи — при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие). Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения им температуры реализации 15 °С ± 2 °С, но не более одного часа. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2–3 минут. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных

досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах или на специальных магнитных держателях, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в Технологической карте (табл. 4), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Таблица 4

Технологическая карта

(Образец)

Технологическая карта № _____
 Наименование изделия _____
 Номер рецептуры _____
 Наименование сборника рецептов _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	

Технология приготовления _____

Коплеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекается при температуре 250–280 °С в течение 20–25 мин. Суфле, запеканки

готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке — кипячению в бульоне в течение 5–7 мин. И хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты — в течение 8–10 мин при температуре 180–200 °С, слоем не более 2,5–3 см; запеканки — 20–30 мин при температуре 220–280 °С, слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре 4 ± 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180–200 °С в течение 8–10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1 : 6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки — не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин 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 час. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезанные перед варкой. Свежая зелень добавляется 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).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить 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 промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 час при температуре плюс 4 ± 2 °С. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 час при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре плюс 4 ± 2 °С. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны). Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячеек.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли. В целях профилактики недостаточности микронутриентов

(витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1–3 лет — 35 мг, для детей 3–6 лет — 50,0 мг на порцию. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии — другим ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (табл. 5), который хранится один год.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50 °С) в течение 5 мин или в электропгревателе для детского питания до температуры +37 °С. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантные (быстрорастворимых) каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейке. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля

регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (табл. 6). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

Таблица 6

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

(Образец)

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неопределенности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда — в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюдо) — в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т. д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 час при температуре +2...+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым 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); окрошек 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.

В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный 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 хранения не более 3 час. При использовании установок с дозированным расходом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривает установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Производство должно быть обеспечено промаркированным кухонным инвентарем. В процессе всего рабочего дня работники пищеблока должны строго соблюдать маркировку мест хранения продуктов и использовать гастроёмкости, котлы, кастрюли, ножи, доски строго в соответствии с их маркировкой. Обработку яиц проводят в соответствии с санитарными правилами либо в отдельном помещении, либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. На рабочем месте должны быть посуда, инвентарь и средства для обработки яиц. Должна быть вывешена инструкция по обработке яиц (Приложение 5). С вечера предыдущего дня в производственных цехах должны находиться заранее отобранные заведующим производством технологические карты. Перед началом рабочего дня заведующий производством уточняет перечень и объем работ согласно меню текущего дня.

Кулинарная продукция для питания детей в организованных коллективах изготавливается в соответствии с действующими Сборниками технологических нормативов либо иной технической документацией (техническими условиями, технологическими инструкциями, технико-технологическими картами), утвержденной в установленном порядке и имеющей санитарно-эпидемиологическое заключение. Во все рецептуры блюд и кулинарных изделий, предназначенные для использования в питании детей, вносятся следующие изменения:

- из рецептур исключается перец (красный, черный) и другие острые приправы; кофе и другие ингредиенты, содержащие кофеин;
- уксус в рецептурах исключается и заменяется лимонным соком или лимонной кислотой;
- маргарин или кулинарный жир в рецептурах блюд подлежит замене на сливочное масло (допускается использование маргарина и других пищевых жиров в изделиях из теста);
- сметану используют для заправки супов в прокипяченном виде (либо суп кипятят вместе со сметаной);
- сливочное масло при отпуске горячих блюд растапливают и доводят до кипения.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более двух. Подогрев остывших ниже температуры раздаваемых готовых блюд не допускается.

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

При составлении меню важно разнообразить его по набору продуктов, способам их кулинарной обработки, вкусу блюд. Следует широко использовать сезонные блюда из овощей, ягод, фруктов. В жаркое время года рекомендуется включать холодные блюда (фруктовые супы, салаты).

При подборе блюд в рационе учитывается несовместимость продуктов (например, плов и молоко; молочный суп и рыбное блюдо). Рекомендуется сочетать продукты, взаимодополняющие, повышающие пищевую ценность и вкусовые свойства блюд (например, каша гречневая с молоком имеет оптимальное сочетание аминокислот).

При разработке меню для питания детей следует отдавать предпочтение свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

Не допускается в меню повторение одних и тех же блюд в один и тот же день или в последующие 2–3 дня. Форма меню в соответствии с санитарными правилами приведена в Приложении 6.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- Журнал здоровья.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Утвержденное двухнедельное циклическое меню.
- Ежедневное фактическое меню.
- Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в дошкольных образовательных организациях Санкт-Петербурга (детские сады).
- Технологические карты.
- Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
- Ведомость контроля за рационом питания (накопительная ведомость).
- Медицинские книжки работников пищеблока.

9. БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Бракераж — это последняя инстанция проверки качества готовой продукции перед ее реализацией.

Результаты вносятся в бракеражный журнал, который выдается в шестоящей организацией и хранится у заведующего производством. Встраницы в журнале должны быть пронумерованы, прошнурованы и шнуровка скреплена сургучной печатью. Поэтому удалить какие-то листы и вставить новые в такой журнал невозможно. Бракеражный журнал является документом, который администрация предприятия общественного питания использует как аргумент хорошего качества своей продукции. При возникновении разногласий, когда потребители недовольны качеством питания, администрация предъявляет бракеражный журнал, где стоят только отличные и хорошие оценки.

Очень трудно в таких случаях доказывать, что оценки не соответствуют действительности. Чтобы подобных ситуаций не было, а качество соответствовало требуемому уровню, члены комиссии должны постоянно участвовать в бракераже. Бракераж готовой продукции проводится в соответствии с ГОСТ Р53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», где указан порядок проведения бракеража.

В процессе проведения бракеража понадобятся весы, кухонные ножи, термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов. Кроме того, ложка, вилка, тарелка, стакан с холодным чаем или водой, блокнот и карандаш.

Перед тем как приступить к бракеражу, необходимо ознакомиться с меню: в нем должны быть указаны число, наименование блюд, масса и цена. Меню должно быть подписано калькулятором, заведующим производством и утверждено руководителем предприятия питания (учреждения). Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), а затем с блюд, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустуются в последнюю очередь.

9.1. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удается. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: **чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, масляный, специфический**. Специфический запах обозначается как: **селечный, чесночный, ванильный** и т. д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, губы и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие **маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости** и т. д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: **кислый, сладкий, горький, соленый**. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому — область его корня, к кислому — края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в готовом виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

9.2. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СУПОВ

Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается ложкой и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его

приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть мягких, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсионный характер и на поверхности не образуют янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой в ложку в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то сначала его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно пероваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью пересола и др.

9.3. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона.

буровато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мяса, птицы, рыбы определяют с помощью поварской иглы или деревянной шпилькой, которые легко должны входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие посторонних запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным присутствием овощей и пряностей, а жареная — приятный слегка заметный привкус масла, на котором ее жарили. Она должна быть сочной, мягкой, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, состав (лук, огурцы, корнеплоды и др.), правильность формы нарезки наполнителей, а также запах и вкус.

9.4. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД, САЛАТОВ И ЗАКУСОК

При оценке холодных блюд, салатов, закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных ингредиентов, их консистенцию.

9.5. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СЛАДКИХ БЛЮД

При оценке сладких блюд учитываются их групповые особенности.

Например, у железированных блюд сначала определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на консистенцию, затем оценивают запах и вкус. В компотах обращают внимание на концентрацию сиропа и соотношение плотной и жидкой частей.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) сначала исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки, массу на изломе, пропеченность, отсутствие закала. Суфле, пудинги характеризуются пышностью, пористостью, сочностью. Затем оценивают запах и вкус.

9.6. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МУЧНЫХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

При оценке мучных и булочных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала; обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус изделия в целом.

Оценку качества блюд, изделий по органолептическим показателям по пятибалльной системе проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

9.7. УСТАНОВЛЕНИЕ КРИТЕРИЕВ КАЧЕСТВА

Оценка «5 баллов» соответствует блюдам, изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка «4 балла» соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т. д.

Оценка «3 балла» соответствует блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то, независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше чем в 3 балла.

Оценка «2 балла» соответствует блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д. Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в Журнале бракеража готовой продукции в соответствии с рекомендуемой формой.

При подведении итогов критерии снижения балльной оценки см. в Приложении 2.

10. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРСОНАЛУ

10.1. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ ПЕРСОНАЛА

В своей профессиональной деятельности повар руководствуется определенными деловыми качествами, такими как вежливость, внимательность, выносливость, тактичность, умение работать в коллективе. Повар должен иметь хорошую фантазию, воображение, изобретательность, творческие задатки, эстетический вкус. Также немаловажную роль играет внешний вид повара, ведь аккуратность и прилежность необходима во всем. В первую очередь вид должен быть эстетичным. Опрятно одетый повар вызывает уважение и хорошее отношение. Повар должен иметь:

- чистый внешний вид;
- волосы обязательно аккуратно убраны под колпак или косынку;
- санитарная одежда идеально чистая, отглаженная;
- обувь сменная удобная, нескользящая, закрытого типа.

Желательно иметь форменную одежду, что позволит обеспечить опрятный внешний вид сотрудников и соблюдение санитарных норм и правил, предъявляемых к персоналу.



Рис. 16. Санобдежда повара

Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
 - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
 - коротко стричь ногти;
 - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
 - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
 - не принимать пищу и не курить на рабочем месте;
 - в гардеробных личные вещи и обувь персонала необходимо хранить отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах);
 - после обработки яиц, перед их разбивкой надеть чистую санитарную одежду (работникам, проводившим обработку), вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;
 - при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;
- Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций — ежегодно.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных

инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

10.2. ДОЛЖНОСТНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ ПЕРСОНАЛА

Должностные обязанности заведующего производством (шеф-повара):

- должен знать постановления, распоряжения, приказы, другие руководящие и нормативные документы вышестоящих органов, регламентирующие требования к организации школьного питания;
- осуществлять руководство деятельностью производства столовой;
- организовывать работу и эффективную координацию производства и обеденного зала, направлять их деятельность на обеспечение высокого качества приготовления продукции и высокой культуры обслуживания учащихся;
- проводить работу по совершенствованию производственного процесса, эффективному использованию техники;
- знать все виды технологического оборудования, принципы использования, технические характеристики, условия и правила его эксплуатации;
- составлять заказы на необходимые продовольственные товары и сырьё, обеспечивать их своевременное получение, контролировать сроки, количество и качество их поступления;
- осуществлять постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами отходов, выполнением санитарных требований;
- контролировать ассортимент блюд собственного производства и в буфете, соблюдение температурных режимов, выхода готовой продукции, оформление контрольной порции;
- контролировать соблюдение санитарных требований к персоналу, состоянию рабочих мест, помещений, санитарной одежды;
- составлять график выхода персонала на работу, контролировать его соблюдение;
- организовывать расстановку персонала с учетом их специальности и квалификации, а также рационального разделения труда в деятельности столовой;
- проводить бракераж готовой пищи, проводить проверку соответствия расчетного выхода блюда с фактическим;
- организовывать учет, составление и своевременное представление отчетности о деятельности кухни, проведение инвентаризаций;

- контролировать наличие, состояние и сохранность оборудования, столовой посуды, производственного инвентаря и другого имущества;
- организовать сбор и своевременный вывод пищевых отходов;
- контролировать соблюдение работниками правил и норм охраны труда и техники безопасности, санитарных требований и правил личной гигиены, производственной и трудовой дисциплины;
- обеспечивать сохранность товарно-материальных ценностей;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплины.

Должностные обязанности повара:

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- готовить блюда и кулинарные изделия по установленным технологическим и санитарно-гигиеническим нормам;
- знать виды технологического оборудования, принципы использования, технические характеристики, условия и правила его эксплуатации;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать основы рационального и диетического питания;
- знать меню и выход готовых блюд на каждый прием пищи;
- проверять перед началом работы санитарное состояние инвентаря, посуды и оборудования;
- осуществлять предварительную сервировку столов;
- производить выдачу готовых блюд в соответствии с фактическим выходом по меню, соблюдая правила подачи;
- докладывать заведующему производством о любых нестандартных ситуациях и конфликтах;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплины.

Должностные обязанности пекаря:

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- готовить кулинарные изделия из теста согласно меню и установленным технологическим и санитарно-гигиеническим нормам;
- знать виды технологического оборудования, принципы использования, технические характеристики, условия и правила его эксплуатации;

- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать нормы использования сорта муки и ее свойства;
- знать способы органолептической оценки качества сырья, нормы расхода сырья и полуфабрикатов;
- обладать знаниями технологии приготовления начинок и фаршей;
- обладать знаниями технологий приготовления теста (дрожжевого, сдобно-дрожжевого, опарного и безопарного способов) согласно рецептуре;
- обладать знаниями способов определения готовности теста;
- обладать знаниями способов отделки и формирования изделий;
- проверять перед началом работы санитарное состояние инвентаря, посуды и оборудования;
- своевременно информировать заведующего производством или старшего смены обо всех недостатках и проблемах, выявленных при приготовлении пищи;
- производить выдачу готовых изделий в соответствии с фактическим выходом по меню, соблюдая правила подачи;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплины.

Должностные обязанности мойщика посуды, уборщика:

- знать и выполнять стандарты работы предприятия питания, правила внутреннего распорядка;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- знать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и приспособлений, правила уборки;
- соблюдать правила мытья и дезинфекции посуды, содержания в чистоте с соблюдением правил эксплуатации посудомоечных машин;
- готовить дезинфицирующие растворы согласно нормам;
- содержать спецодежду в чистоте, знать и строго соблюдать правила личной гигиены, санитарно-противоэпидемический режим;
- докладывать заведующему производством о любых нестандартных ситуациях и конфликтах;
- соблюдать культуру труда и служебной этики, выполнять инструкции по охране труда, технике безопасности и трудовой дисциплины.

11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ДОШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Для обеспечения качества дошкольного питания в каждом учреждении разрабатывается программа производственного контроля в соответствии с СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

Производственный контроль включает:

- а) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- б) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;
- в) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- г) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- д) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- е) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных

правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом самостоятельно до начала осуществления деятельности. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении технологии производства.

Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, учреждения. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММЕ (ПЛАНУ) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

Программа (план) производственного контроля (далее — программа) составляется в произвольной форме и должна включать следующие данные:

- 1) перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- 2) перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
- 3) перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний);

- 4) перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию;
 - 5) мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
 - 6) другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.
- 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.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Рациональное питание — питание потребителей, организуемое с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и установленного режима питания.

Рацион питания — набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания или питания отдельных категорий потребителей (применяется для питания организованных, в т. ч. закрытых, коллективов).

Суточный рацион — рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.

Скомплектованный обед (завтрак, полдник, ужин) — набор блюд и готовых продуктов, составленный с учетом требований рационального питания для приема пищи в обед (завтрак, полдник, ужин).

Меню — перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы / объема и цены, расположенных в определенной последовательности.

Столовая — предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Продукция общественного питания:

Кулинарная продукция — совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд.

Кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат — пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности.

Кулинарный полуфабрикат высокой степени готовности — кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых (одной-двух) технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие.

Кулинарное изделие — пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности.

Мучное кулинарное изделие — кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них. К мучным кулинарным изделиям относят пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи и другие, в том числе изделия национальной и иностранной кухни.

Хлебобулочное изделие — изделие, изготавливаемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты), необходимого для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия, содержащее более 50% муки в составе изделия.

Кондитерское изделие — многокомпонентный пищевой продукт, готовый к употреблению, имеющий определенную заданную форму, полученный в результате технологической обработки основных видов сырья: сахара и / или муки, и / или жиров, и / или какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов.

Мучное кондитерское изделие — кондитерское изделие, вырабатываемое из муки с высоким содержанием сахара, жира и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц.

Рецептура продукции общественного питания — нормированный перечень сырья, пищевых продуктов, в т. ч. пищевых добавок, ароматизаторов и различных ингредиентов, и полуфабрикатов, необходимых для изготовления установленного количества продукции общественного питания.

Блюдо — пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.

Охлажденное блюдо — блюдо (кулинарное изделие), подвергнутое интенсивному охлаждению до температуры от 2 °С до 6 °С.

Порция — масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем.

Гарнир — часть блюда, подаваемая к основному компоненту с целью повышения пищевой ценности, разнообразия органолептических показателей, в том числе внешнего вида.

Соус — компонент блюда, имеющий различную консистенцию, используемый в процессе приготовления блюда (в качестве связующего

компонента) или подаваемый к нему для улучшения органолептических показателей (вкуса, аромата и цвета).

Бутерброд — кулинарное изделие, состоящее из одного ломтика хлеба с различными продуктами согласно рецептуре.

Сэндвич (сандвич) — кулинарное изделие, состоящее из двух или нескольких ломтиков хлеба или булки и одного или нескольких слоев мяса или других начинок.

Закуска (холодное или горячее блюдо) — блюдо, подаваемое перед основными блюдами.

Суп — жидкое блюдо, приготавливаемое на воде, бульонах, отварах, квасе, молоке и кисломолочных продуктах.

Напиток — жидкость или жидкий продукт, предназначенный для питья. Напитки бывают горячие (чай, кофе, какао и т. п.), молочные, соки и т. п.

Способы кулинарной обработки сырья и пищевых продуктов

Сырье продовольственное — сырье животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для дальнейшей переработки при производстве пищевой продукции.

Продукты пищевые — продукты животного, растительного, микробиологического, минерального или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе пищевая продукция с заявленными свойствами, питьевая вода, расфасованная в емкости, питьевая минеральная вода, алкогольные напитки (в том числе пиво), биологически активные добавки к пище, жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

Кулинарная обработка пищевых продуктов — воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, делающих их пригодными для дальнейшей обработки и / или употребления в пищу.

Механическая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Химическая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов химическими способами с целью получения кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Тепловая кулинарная обработка — кулинарная обработка пищевых продуктов и полуфабрикатов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до кулинарной готовности заданной степени.

Отходы при кулинарной обработке — пищевые и технические отходы / остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки: при очистке, разделке, обвалке, пластовании и т. п.

Потери при кулинарной обработке — уменьшение массы пищевых продуктов в процессе изготовления продукции общественного питания.

Кулинарная готовность (готовность) — совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей продукции общественного питания, определяющих ее пригодность к употреблению в пищу.

Нарезка — механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма.

Шинкование — нарезка овощей на мелкие, узкие кусочки или тонкие, узкие полоски.

Панирование — механическая кулинарная обработка, заключающаяся в нанесении на поверхность полуфабриката панировки (муки, сахарной крошки, нарезанного пшеничного хлеба, орехов и т. п.).

Взбивание — механическая кулинарная обработка, заключающаяся в интенсивном перемешивании одного или нескольких продуктов с целью насыщения воздухом и получения рыхлой, пышной или пенистой массы.

Порционирование — деление по массе и / или объему и / или количеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе безалкогольных и алкогольных напитков.

Фарширование — механическая кулинарная обработка, заключающаяся в наполнении фаршем или иным предварительно обработанным пищевым сырьем специально подготовленных продуктов.

Протирание — механическая кулинарная обработка, заключающаяся в измельчении продукта путем продавливания через сито, терку и другой инвентарь для придания однородной текстуры.

Отбивание — размягчение ломтиков сырого мяса, рыбы и других продуктов с помощью специального инвентаря, в т. ч. молотка для отбивных.

Рыхление — механическая кулинарная обработка продуктов, заключающаяся в частичном разрушении структуры соединительной ткани для ускорения процесса тепловой обработки и / или для изменения консистенции продукта.

Варка — тепловая кулинарная обработка продуктов в водной среде или атмосфере водяного пара.

Припускание — варка продуктов в небольшом количестве жидкости или в собственном соку.

Тушение — припускание с добавлением специй, пряностей, приправ или соусов.

Жарка — тепловая кулинарная обработка продуктов с целью доведения до кулинарной готовности при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.

Обжарка — кратковременная жарка продуктов без доведения их до кулинарной готовности с целью придания готовым изделиям заданных органолептических свойств.

Пассерование — тепловая кулинарная обработка продуктов с жиром при температуре 120 °С, с целью экстрагирования ароматических и красящих веществ.

Запекание — тепловая кулинарная обработка продуктов в камере тепловых аппаратов с целью доведения их до кулинарной готовности.

Варка на водяной бане — метод варки, при котором отсутствует контакт посуды, в которой варят продукт, с источником нагрева, за счет нахождения посуды в кипящей воде.

Изготовление продукции общественного питания:

Технология изготовления продукции общественного питания — комплекс технологических процессов и операций, осуществляемых персоналом с помощью составленных в определенной последовательности технических средств, позволяющий изготавливать продукцию общественного питания.

Технологическое оборудование — технические средства для реализации технологического процесса, его части или технологической операции.

Технические условия; ТУ — технический документ, содержащий наименование продукта, в котором изготовитель устанавливает требования к сырью, используемому при производстве, качеству (органолептические и физико-химические показатели), безопасности и сроку годности конкретной продукции (нескольких конкретных видов продукции), необходимые и достаточные для идентификации продукта, контроля его качества и безопасности при хранении, транспортировании.

Технологическая инструкция по изготовлению и / или доставке продукции общественного питания; **ТИ** — технический документ, устанавливающий

требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.

Технико-технологическая карта на продукцию общественного питания; **ТТК** — технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технологическая карта на продукцию общественного питания (**ТК**) — Технический документ, составленный на основании сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления.

Качество и безопасность продукции общественного питания (индустрии питания), качество продукции общественного питания (индустрии питания) — совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и / или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Технологический контроль — контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции общественного питания, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

Входной контроль — контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания.

Срок годности — период, по истечении которого продукция общественного питания считается непригодной для использования по назначению.

Маркировка — информация в виде знаков, надписей, пиктограмм, наносимая на упаковку, ярлык, этикетку, лист-вкладыш, предназначенная для обеспечения идентификации продукции и информирования потребителей о составе продукта, его потребительских свойствах, рекомендациях по применению и размещению иной информации, необходимой в соответствии с законодательством страны-изготовителя.

**СНИЖЕНИЕ БАЛЛЬНОЙ ОЦЕНКИ
ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА**

Таблица 1

**Снижение балльной оценки показателей качества блюд
и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты**

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
<i>Внешний вид</i>		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки 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), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности:	
	киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обжариванием и вытеканием фарша	3,0

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/5 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных 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 заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившихся 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 изделий	3,0	
Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0	
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0
Текстура (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 частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	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, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
Вкус	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний	3,0

Таблица 2

Снижение балльной оценки показателей качества выпеченных и отделочных полуфабрикатов, мучных кондитерских и булочных изделий

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Внешний вид	Слегка деформированные выпеченные полуфабрикаты и изделия	0,5
Форма	Форма изделий неправильная, с незначительными изломами, неровным обрезаем	2,0
	Выпеченные и отделочные полуфабрикаты со значительными изломами	3,0

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
	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
Состояние поверхности	Верхняя корочка выпеченных полуфабрикатов, изделий: шероховатая, матовая, влажная	2,0
	с загрязнениями	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
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 неотделяющиеся слоистые торты, 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

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Цвет	Цвет верхней корки, поверхности изделий, мякиша неравномерный	1,0
	Цвет изделий, выпеченных полуфабрикатов, верхней корочки и мякиша бледный, темный, подгорелый	2,0
	Изделия, мякиш нетипичного цвета с посторонними оттенками	3,0
	Очень яркий цвет	1,5
Запах и вкус	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп — жженого сахара	2,0
	Выпеченные полуфабрикаты, сдобные булочные изделия с посторонним интенсивным привкусом соды (аммония); помада — эссенции; сироп — жженого сахара	3,0
	Наличие посторонних запахов, нетипичных для изделий, полуфабрикатов	3,0
	Наличие постороннего 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, недостаточно выраженные запах и вкус	2,0
	Кисловатый вкус в сдобных булочных изделиях	2,5
Текстура (консистенция)	Выпеченные полуфабрикаты:	
	бисквитный — плотная	2,0
	песочный — плотная нерассыпчатая	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 непеченные; мякиш увлажненный, липкий	3,0
	Неустойчивая текстура (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
	Изделия с закалом	3,0

ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объёмной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные ёмкости.

При мытье посуды ручным способом в трёхсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

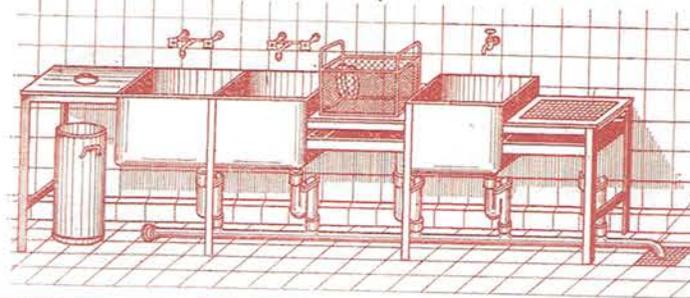
- 1 Механическое удаление остатков пищи.
- 2 Мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C.
- 3 Мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны.
- 4 Ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и шланга с душевой насадкой.
- 5 Просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожарочных) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Мытьё столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.



ИНСТРУКЦИЯ ПО МЫТЬЮ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

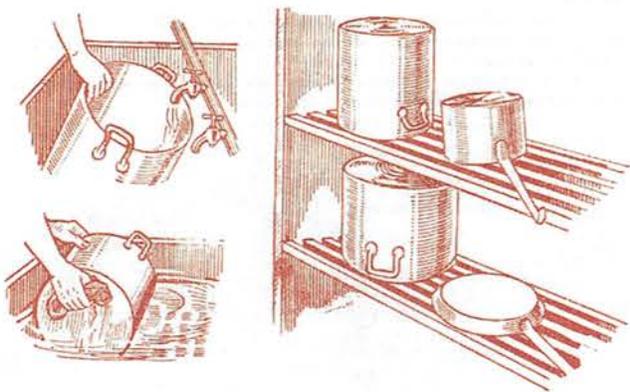
ИНСТРУКЦИЯ

ПО МЫТЬЮ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Мытьё кухонной посуды осуществляется в двухсекционных ваннах.

При мытье посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- 1 Механическое удаление остатков пищи.
- 2 Мытьё щётками в воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств.
- 3 Ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C .
- 4 Просушивание в опрокинутом виде на решётчатых полках и стеллажах.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ ЯИЦ

ИНСТРУКЦИЯ по обработке яиц

I вариант

Обработку яиц проводят в отдельном помещении, либо в специально отведённом месте мясо-рыбного цеха. Для этой цели используют промаркированные ванны и (или) ёмкости; возможно использование перфорированных ёмкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1 обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соли;
- 2 обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешённых в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- 3 ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

II вариант

Для обработки яиц применяется 2% раствор средства «Ника-2».

Способ приготовления 10 л рабочего 2% раствора: 170 мл средства + 9 л 830 мл воды

Порядок обработки яиц:

- 1 замачивание яиц в 2% растворе «Ника-2» до полного погружения при температуре $40-45^{\circ}\text{C}$ в течение 30 мин.;
- 2 ополаскивание проточной водой при температуре $40-45^{\circ}\text{C}$ до полного отмывания от дезинфектанта.

