

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

*1. Требование по санитарно-эпидемиологическому заключению*

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

*2. Требования к личной гигиене работников пищеблока*

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

*3. Требования к уборочному инвентарю*

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

*4. Требования к разделочному инвентарю*

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

*5. Требования к столовой посуде*

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

*6. Требования к приему пищевой продукции*

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

*7. Требования к складским помещениям*

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

*8. Требования к мебели столовой*

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

*9. Требования к хранению пищевых продуктов*

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

*10. Требования к перспективному меню*

На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную

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

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

#### *11. Требования к меню-раскладке*

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

#### *12. Требования к меню*

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

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

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

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

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

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

#### *14. Требования к суточным пробам*

Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной посуде с крышками, не менее 24-х часов до замены приготовленным на

следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

#### *15. Контроль качества готовых блюд*

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

#### *16. Контроль норм питания*

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

#### *17. Требования к прохождению медицинского осмотра*

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

#### *18. Требования к производственному контролю*

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

#### *19. Требования к специальной одежде*

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

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

#### *21. Недопущение реализации товаров на пищеблоке*

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