# Выдержка из Региональный стандарт оказания услуги

**по обеспечению горячим питанием обучающихся**

# в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым

# ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И

**КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ**

# ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

* + 1. **Санитарно-эпидемиологические требования к объемно - планировочным решениям помещений пищеблоков**

Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

* базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций.
* столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;
* столовые-доготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;
* буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию.

Базовые организации школьного питания относятся к заготовочным предприятиям общественного питания. Состав помещений и требования к ним должны соответствовать ВНТП 04-86, ГОСТ 31989-2012.

Рекомендуемый набор помещений для столовых, работающих на сырье или на полуфабрикатах, столовых-доготовочных приведен в приложении № 2 к настоящему Стандарту.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья **не допускается**.

В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно - планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд. Буфеты-раздаточные оборудуются минимальным набором помещений и оборудования: не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками; раковина для мытья рук; два цельнометаллических производственных стола (один для термоконтейнеров, второй – для нарезки хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.); холодильник (холодильный шкаф); стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов. Перед входом в помещения для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

Школьный пищеблок и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии. Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты.

Конструкция пищеблока и оборудования должна предусматривать разделение тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, посредством разграничения пространства на участках или других эффективных методов зонирования тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

* возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
* предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;
* защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
* возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
* необходимое пространство для осуществления технологических операций;
* защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую

пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

* условия для хранения продовольственного сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

В помещениях, в которых осуществляется производство пищевой продукции:

* полы должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нескользящих материалов, легко поддающихся уборке и дезинфекции, не иметь щелей. В случае необходимости полы должны иметь наклон, достаточный для стекания жидкостей в сливы (трапы);
* стены должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся материалов светлых тонов. Они должны быть гладкими и не иметь трещин до высоты, необходимой для осуществления операций с пищевыми продуктами, а также доступными для уборки и дезинфекции. При необходимости углы между стенами, между стенами и полом, а также между стенами и потолком должны быть герметичны и соединены выкружкой для удобства мытья;
* потолок должен быть сконструирован, смонтирован и отделан таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, образование плесени и растрескивание и минимизировать конденсацию, а также обеспечивать доступность уборки;
* конструкция окон и других отверстий должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном (сетками). Экраны должны быть легко моющимися и поддерживаться в исправном состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы исключить их использование в качестве полок;
* двери должны быть выполнены из гладких, неабсорбирующих материалов, быть плотно прилегающими и закрываться автоматически. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное;
* лестницы, лестничные клетки, пролеты и другие вспомогательные помещения и устройства, такие, как платформы, стремянки, мусоропроводы, должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы не допускать загрязнения готовых блюд.

# Производственные помещения должны быть оборудованы:

* средствами естественной и механической вентиляции, количество и мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
* естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства;
* туалетами, двери которых не должны выходить в

производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

* умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук;
* в производственных помещениях не допускается хранение личной и санитарной одежды и обуви персонала;
* в производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

В помещениях, где осуществляют операции с охлажденными пищевыми продуктами, температура не должна превышать 15°С.

Для предотвращения перегрева, конденсации пара, накопления пыли и удаления загрязненного воздуха должна быть оборудована надлежащая вентиляция помещений. Поток воздуха внутрипроизводственных помещений никогда не должен идти в направлении от загрязненных участков к чистым. Вентиляционные отверстия должны быть защищены экраном или другим защитным кожухом из коррозионно- стойких материалов. Экраны должны быть съемными для удобства очистки.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Бытовые помещения, туалеты должны быть полностью отделены от помещений, где проводят операции с пищевыми продуктами, и не иметь общих коридоров.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

# Требования к обеспечению

**санитарно-эпидемиологического режима**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов. Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования – после полного отключения его от источника питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре + 40 - + 50ºС и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 0,5 % раствор хлорамина.

Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать раздельные контейнеры с

крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объёма.

Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Следует ежедневно тщательно промывать сборники водой с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2 %-ым раствором кальцинированной соды. После дезинфекции сборники необходимо промыть водой. Мероприятия по дератизации и дезинсекции специальной площадки осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 3.3686-21).

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведра). Емкости заполняют не более 2/3 объёма. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50ºС и просушивают.

**Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары.**

Столовую посуду моют вручную или машинами.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, всего 5 производственных ванн.

**При мытье столовой посуды** ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

* механическое удаление остатков пищи щетками;
* в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45ºС;
* во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45ºС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
* в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой 65ºС с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);
* вытирание посуды категорически запрещено;
* должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

**При мытье чайной посуды** (чашки, стаканы) должен соблюдаться следующий порядок:

* в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45ºС с применением моющих средств;
* во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65ºС с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание чай ной посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);

**При мытье столовых приборов** должен соблюдаться следующий порядок:

* столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 ºС с применением моющих средств;
* ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
* после мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках - кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается;
* кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
* по эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

**Требования к режиму обработки кухонной посуды.**

Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами.

Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

**При мытье кухонной посуды** должен соблюдаться следующий порядок:

* механические удаление остатков пищи;
* в первой секции ванны мытьё кухонной посуды щетками в воде при температуре 45ºС и с добавлением моющих средств;
* во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65ºС;
* просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах;
* чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

**Требования к обработке инвентаря и оборотной тары:**

* не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями;
* разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции;
* мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45ºС, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65ºС и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре;
* хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком;
* разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно;
* для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей - магнитодержатели;
* мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств. Оборотная тара хранится на подтоварниках или стеллажах, неиспользуемая тара удаляется из помещений.

В общеобразовательных организациях проводят текущую и профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию. Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал организации, прошедший соответствующий инструктаж. Используются дезинфицирующие средства IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению. Дезинсекцию, дератизацию проводят в санитарные и выходные дни в отсутствие обучающихся и работников общеобразовательной организации. До начала эксплуатации в обработанных помещениях проводят проветривание и влажную уборку. По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний. Заключительную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию и дератизацию проводят сотрудники организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.

# Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем

Пищеблоки общеобразовательных организаций должны быть обеспечены необходимым количеством технологического оборудования и инвентаря с учетом обеспечения питанием всех обучающихся.

Выделяют несколько главных групп технологического оборудования: механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное (нейтральное).

Основной перечень оборудования приводится в таблице 5.1.

*Таблица 5.1 – Перечень оборудования, используемого в школьных пищеблоках*

|  |  |
| --- | --- |
| **Группа технологического оборудования** | **Тип оборудования** |
| Механическое | Овощемоечная машина, картофелечистка, овощерезка, слайсер, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мукопросеиватель, тестомесильная машина, взбивальная машина,протирочная машина, хлеборезка, универсальная кухонная машина (привод) со сменными механизмами, посудомоечная машина |
| Тепловое | Плита электрическая, жарочный шкаф, пекарный шкаф, кипятильник, котел пищеварочный, сковорода электрическая, конвекционная печь,расстоичный шкаф, пароконвектомат, мармиты для первых, вторых блюд и горячих напитков. |
| Холодильное | Холодильный шкаф (среднетемпературный, низкотемпературный),сборно-разборная холодильная камера, холодильный прилавок, витрина охлаждаемая, морозильный ларь |
| Вспомогательное (нейтральное) | Подтоварник, стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, ваннапроизводственная, производственный стол, шкаф производственный, шкаф для хлеба, навесные полки. |

В школьных столовых на пищеблоках для обеззараживания воздуха в холодном цехе необходимо обеспечение бактерицидной установки для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

В школьных пищеблоках широко используют кухонный инвентарь, который условно можно разделить на две группы:

* кухонная посуда (кастрюля, наплитный котел, сотейник, ковш, дуршлаг, миска, гастроемкость, контейнер, жаровня, сито, сковорода);
* кухонный инвентарь (поварские ножи, мусат, половник, шумовка, поварские вилки, ложки гарнирные и соусные, разделочные доски, лопатки, венчик, щипцы, скалка).

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования для школьных столовых приводится в приложении № 3 к настоящему Стандарту.

В школьных столовых на пищеблоках большую долю блюд готовят в наплитной кухонной посуде. При определении потребности предприятия в кухонной посуде учитывают объем порции блюда и количество блюд. Методика расчета наплитной посуды приводится в приложении № 4 к настоящему Стандарту.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для предприятий общественного питания, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, выдерживать существующие санитарные режимы мытья и дезинфекции, обладать антикоррозионными свойствами, быть стойкими к высокой и низкой температуре, водо- и паронепроницаемыми. Необходимыми свойствами являются также легкость,

ударопрочность, гладкая и светлая поверхность, позволяющая легко оценить качество санитарной обработки этих изделий. Таким требованиям отвечает нержавеющая сталь.

Технологическое оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, конструкция его должна обеспечивать удобство и безопасность при эксплуатации. Рабочие части должны легко подвергаться разборке для мытья, не иметь щелей и зазоров, наплывов в швах, острых углов и иметь устойчивость к воздействию горячей воды, щелочных и дезинфицирующих растворов.

Конструкция оборудования должна обеспечивать безопасную и надежную работу в течение всего срока службы.

Детали оборудования, подвергающиеся загрязнению при эксплуатации должны быть легкодоступны для чистки без помощи инструмента и без перемещения самого оборудования.

Необходимо, чтобы машины и механизмы отвечали требованиям техники безопасности и производственной санитарии (машины заземляют; рабочие органы, инструменты и элемент» передачи закрывают кожухами, крышками, предохрани тельными кольцами, облицовками или заключают в корпуса; в конструкцию многих машин включают различные блокировочные устройства и элементы, обеспечивающие отключение их при поднятых ограждениях).

Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарно - гигиеническим требованиям.

Механическое оборудование должно иметь рабочие части машин из нержавеющей стали, а наружные части окрашенными эмалевой краской.

После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде.

Пищеблоки должны быть оборудованы среднетемпературным или низкотемпературным оборудованием (шкафами) для хранения охлажденных или замороженных готовых блюд из расчета их максимальной суточной выработки.

Все холодильные камеры и оборудование должны быть оснащены приборами для измерения температуры. Рекомендуется по возможности использовать устройства для регистрации температуры. Устройства должны быть хорошо видимы и расположены таким образом, чтобы регистрировать максимальную температуру в охлаждаемом помещении и оборудовании с максимальной точностью. По возможности среднетемпературное или низкотемпературное холодильное оборудование должно быть оборудовано сигнализацией, предупреждающей о превышении допустимой температуры.

Все установленное технологическое и холодильное оборудование в пищеблоках должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

При работе на технологическом оборудовании должны соблюдаться правила техники безопасности в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для правильного использования технологического оборудования работники пищеблока школьной столовой должны внимательно изучить правила эксплуатации машин и аппаратов, приобрести практические навыки пользования ими, а заведующий производством обязан обеспечить за ним повседневный уход и технический надзор.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах должны строго соблюдаться всеми работниками пищеблока школьной столовой. Должна быть предусмотрена инструкция по охране труда.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Во всех общеобразовательных организациях должны быть оформлены паспорта пищеблоков, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта.

Кухонный инвентарь и посуда должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами». Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Кухонный инвентарь должен обладать прочностью и сохранностью при длительном и интенсивном использовании, надежностью крепежа ручек у кастрюль и котлов; дизайн профессиональной посуды должен предусматривать интенсивное ежедневное использование, возможность легкой и быстрой очистки даже в самых труднодоступных местах с использованием абразивных моющих средств и в посудомоечных машинах. Наплитная кухонная посуда должна иметь ровное утолщенное дно, плотно прилегающее к поверхности конфорки. Площадь дна наплитной посуды должна соответствовать площади рабочей поверхности конфорки.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать

раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантам маркировки:

* холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия»,

«молочные продукты», «мясо, птицы», «рыба», « фрукты, овощи», «яйца» и т.п.;

* производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо,

«ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень,

«Х» - хлеб и т.п.

* разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой:

«СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г»,

«З», «Х», «сельдь»;

* кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо»,

«молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло»,

«сметана», «фрукты», «яйцо чистые», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

# Требования к безопасности и качеству

**продовольственного сырья, пищевых продуктов**

Продовольственное сырье и пищевые продукты, предназначенные для использования в общеобразовательных организациях, должны удовлетворять физиологические потребности обучающихся в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения, выданного органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного ветеринарного надзора, уполномоченными в области ветеринарии органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственными им организациями, входящими в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Обязательные требования к пищевым продуктам, упаковке, маркировке, производственному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации устанавливаются законодательством Российской Федерации.

Показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, применяемых для производства пищевой продукции в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов,

государственных стандартов, технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Упаковка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продукции, соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Маркировка, нанесенная на этикетку пищевых продуктов, устанавливаются в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение № 5 к настоящему Стандарту). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 г, мандарин - 60 - 70 г и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

# Требования к приемке, хранению и срокам реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в пищеблоки школьных столовых общеобразовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата о соответствии, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации), на основании достоверной, доступной и достаточной информации на маркировке продукции в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации.

Поставщики в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в пищеблоки школьных столовых общеобразовательных организаций необходимые продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с цикличным меню, обеспечивать их качество и безопасность соблюдая установленные правила их доставки.

Для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов

должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Для доставки пищевой продукции в буфетно-раздаточные столовые общеобразовательных организаций термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению. При централизованной поставке пищевой продукции из комбината питания, школьно-базового предприятия для подтверждения качества и безопасности продукции, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата о соответствии, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

С целью обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов ответственное лицо осуществляет входной контроль поступающей пищевой продукции, состоящий из нескольких этапов: контроль условий транспортирования, проверка сопроводительных документов, проверка упаковки и маркировки, приемка по качеству и количеству.

Контроль условий транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, включает: оценку чистоты транспортного средства, товарное соседство, оценку температурных режимов транспортирования, с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость и идентификацию продовольственного сырья и пищевой продукции посредствам поступающей документации, маркировки и т.д.:

* соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации;
* сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная, счет-фактура);
* сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация о соответствии, сертификат о соответствии);
* иметь свидетельство о государственной регистрации для специализированных пищевых продуктов, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения. Ветеринарно-сопроводительный документ (далее - ВСД) формируется и гасится в электронной автоматизированной системе ФГИС «Меркурий» уполномоченным лицом организации на каждую партию продукции животного происхождения;
* иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022/2011, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

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

Ответственное лицо общеобразовательной организации за приемку продовольственного сырья и пищевой продукции при входном контроле должно проверить:

* соблюдение правил перевозки, обеспечивающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции (укладка, товарное соседство, температурный режим, условия транспортировки и т.д.);
* сохранность пищевой продукции, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);
* соответствие графику поставки по времени;
* наличие и содержание сопроводительной документации: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации о соответствии, сертификат о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, ВСД;
* соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и дополнительные данные;
* соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-транспортных документах и документах, подтверждающие их качество и безопасность;
* соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству (приемка по количеству);
* сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции (маркировка продукции);
* провести визуальный контроль регламентируемых органолептических показателей качества каждой партии продукции;

- органолептические показатели пищевых продуктов не должны

изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта (приемка по качеству);

- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, договора поставки (контракта), заявки по следующим сведениям: наименование пищевой продукции; дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Приемка продовольственного сырья, пищевых продуктов в общеобразовательных организациях на соответствие условиям договора поставки осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований в аккредитованных организациях, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Результаты входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок школьной столовой общеобразовательной организации, который хранится в течение года, в соответствии с формой (приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При выявлении нарушений требований по качеству и количеству пищевой продукции ответственное лицо за приемку сообщает руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, составляется акт, продукция возвращается поставщику.

Остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в пищеблоки общеобразовательных организаций должен составлять не менее 50 % от установленного срока.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие входной контроль, поступают на хранение в складские помещения пищеблока общеобразовательной организации. Набор и состояние складских помещений должны отвечать требованиям, направленным на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в процессе хранения.

Количество продовольственного сырья и пищевых продуктов, находящихся на хранении, должно определяться:

* размерами и количеством складских помещений, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения каждого вида пищевой продукции (режимов хранения, сроков реализации, товарного соседства);
* объемами работающего холодильного оборудования (для пищевой продукции, требующей охлаждения), которые должны соответствовать количеству (объему) принимаемых скоропортящихся и (или) особо скоропортящихся пищевых продуктов;
* наличием необходимого складского оборудования;

Все складские помещения должны быть обеспечены специальным

оборудованием в необходимом количестве: стационарными стеллажами, подтоварниками, установленными высотой от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами – не менее 20 см.

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть созданы условия хранения, обеспечивающие их качество и безопасность, сохранность пищевой ценности. Для этого складские помещения оснащаются охлаждаемыми камерами.

Для обеспечения качества и микробиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов хранение должно осуществляться при оптимальных параметрах окружающей среды (температуры, влажности окружающего воздуха) для каждого вида продукции.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

«Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Загрузочная для получения и выдачи пищевой продукции должна быть оснащена контрольно-измерительными приборами, прошедшими государственную поверку в установленном порядке.

Персонал пищеблока общеобразовательной организации должен соблюдать маркировку мест хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и использовать оборудование, инвентарь, тару строго в соответствии с маркировкой.

При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами, меры сохранения целостности упаковки и др., необходимые для обеспечения безопасности и качества продукции.

В конце смены и по мере загрязнения проводится санитарная уборка неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, холодильного оборудования, тары, инвентаря с применением моющих, дезинфицирующих средств, промаркированным уборочным инвентарем.

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно

осуществляться на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

После приемки и проведения входного контроля продовольственное сырье и пищевые продукты должны храниться в охлаждаемых камерах и складских помещениях при соблюдении условий, предусмотренных изготовителем.

При хранении продовольственного сырья и пищевой продукции необходимо учитывать следующие требования:

* продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты хранят в отдельных помещениях, холодильных камерах в соответствии с маркировкой по товарным группам продуктов с учетом указанных на маркировочных ярлыках режимов хранения;
* при наличии одной холодильной камеры в столовых малой мощности, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного сырья и пищевой продукции на отдельных полках, стеллажах; вместе с тем, с целью недопущения обсеменения готовых продуктов микроорганизмами от продовольственного сырья, места хранения должны быть разграничены (на разных полках), должно строго соблюдаться товарное соседство;
* скоропортящиеся и (или) особо скоропортящиеся продукты хранят в таре поставщика в холодильных камерах (холодильных шкафах) с учетом установленных изготовителем режимов и сроков хранения;
* продовольственное сырье и пищевые продукты хранят в таре производителя, при необходимости перекладывают в чистую, промаркированную, в соответствии с видом продукта, производственную тару и хранят на стеллажах и (или) подтоварниках;
* продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);
* яйцо хранят в отдельно выделенном месте в сухом помещении или холодильниках, в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках, стеллажах.

Ежедневно, на этапе хранения продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимо осуществлять производственный контроль за соблюдением:

* сроков хранения продукции;
* условий хранения продукции;
* правил товарного соседства;
* температурно-влажностного режима хранения;
* использования маркированной тары и инвентаря.

# Требования к технологическому процессу приготовления блюд

В соответствии с законодательством Российской Федерации производство продукции в пищеблоках школьных столовых осуществляется при наличии:

* программ производственного контроля, утвержденных и согласованных в соответствии с санитарными правилами;
* технических документов, согласованных в установленном порядке;
* использования одноразовых перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых в обязательном порядке указывается температура подачи блюда.

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания. Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в раздельных специально оборудованных производственных

цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо- рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме:

1. - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды;
2. - обработка в 0,5 % растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства;
3. - ополаскивание проточной водой в течение не менее

5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработка яиц осуществляется при температуре 40 - 45°C, допускается использовать другие моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

# Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают

проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50°C, ополаскивают, замачивают в дезинфицирующем растворе на 10 - 15 минут, затем ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 часов при температуре 4 ± 2°C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше + 12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

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

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

**Механическая обработка** овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи, используемые для салатов в сыром виде, ошпариваются кипятком.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, перед дальнейшим использованием корнеплоды ошпаривают.

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

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

Производство готовых блюд в столовых общеобразовательных учреждений осуществляется в соответствии с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве

продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21.

Способы производства кулинарной продукции в столовых общеобразовательных учреждений определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно- эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Технологии применяются в зависимости от типа столовой общеобразовательной организации, технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая максимальное сохранение витаминов, микро-и макроэлементов при тепловой обработке.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, приготовление на пapy, тушение, запекание, приготовление в пароконвенктомате и исключающим продукты с раздражающими свойствами. Жарка при приготовлении блюд не используется.

В таблице 5.3 представлены условия термической обработки разной кулинарной продукции — применяемая температура и продолжительность.

*Таблица 5.3 Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование кулинарной продукции** | **Температура** | **Продолжительность мин., час** | **Способ термической обработки** |
| 1 | Котлеты, биточки из мясного илирыбного фарша, рыба кусками | 250°С | 20-25 минут | Запекание |
| 2 | Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы);формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша | 220°С | 20-30 минут | На пару или запеченные в соусе |
| 3 | Рыба (филе) кусками | 180-200°С | 20-30 минут | Отваривается,припускается,тушится или запекается |
| 4 | Вторые блюда из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпусквареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо | 180-200°С | 5-7 минут хранится в бульоне притемпературе + 75°С до раздачи не более1 часа. | Вторичная термическая обработка – кипячение в бульоне |
| 5 | Омлеты слоем не более 2,5-3 см | 180-200°С | 8-10 минут, хранение яичноймассыосуществляется не более 30 минут при температуре4 ± 2°С | В жарочном шкафу и пароконвектоматах |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Запеканки слоем не более 3-4 см | 220-280°С | 20-30 минут | В жарочном шкафу и пароконвектоматах |
| 7 | Оладьи, сырники | 180-200°С | 8-10 мин | В духовом илижарочном шкафу и пароконвектоматах |
| 8 | Яйцо |  | 10 мин послезакипания воды | Варка |

Овощи, предназначенные для приготовления салатов и винегретов, 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.**

Овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают в кипящую воду, варят при умеренном кипении, при закрытой крышке, не допуская выкипания жидкости. При варке не доливают холодную воду. Для сохранения минеральных веществ все овощи (кроме свеклы) варят в подсоленной воде.

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующего промывания.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование.

В таблице 5.4 даны режимы приготовления блюд при использовании пароконвектоматов.

*Таблица 5.4 Режимы приготовления блюд в пароконвектомате*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюда | Первая фаза | Вторая фаза |
| *Режим* | *Т0С**печь* | *Время, мин.* | *Влажн ость,**%* | *Режим* | *Т0С**печь* | *Время, мин.* |
| *Разное* |
| Плов | пар | 110 | 35 | 100 |  |  |  |
| Рис (1 часть риса на 1.7 частиводы) | комбинированный | 110 | 25 |  |  |  |  |
| Крупа гречневая (1 часть рисана 2 части воды) | пар | 110 | 35 | 100 |  |  |  |
| Вареные яйца крутые | пар | 100 | 35 | 100 |  |  |  |
| *Мясо птицы* |
| Панированные котлеты | комбинированный | 190 | 20 | 20 |  |  |  |
| Язык отварной | пар | 100 | 150 | 100 |  |  |  |
| Тушеное мясо | комбиниро ванный | 160 | 45 | 30 |  |  |  |
| Фаршированный перец | комбинированный | 170 | 30 | 40 | конвекция | 180 | 10 |
| Куриная грудка запеченная | комбинированный | 220 | 15 | 20 |  |  |  |
| Цыпленок 1,2 кг | комбиниро ванный | 170 | 30 | 20 | сухая конвекция | 200 | 10 |
| Цыпленок 1,2 кг,разделанный на 4 части | конвекция | 190 | 25 | 20 |  |  |  |
| Тефтели мясные или рыбные | комбинированный | 170-180 | 30 | 30 |  |  |  |

|  |
| --- |
| *Рыба и морепродукты* |
| Запеченная треска | конвекция | 180 | 18 |  |  |  |  |
| Паровая треска | пар | 100 | 20 | 100 |  |  |  |
| Хек | пар | 100 | 18 | 100 |  |  |  |
| Лосось на пару | пар | 90 | 15 | 100 |  |  |  |
| Запеченный лосось | комбиниро ванный | 210 | 10 | 10 | сухая конвек-ция | 70 | 13 |
| Запеченная форель | конвекция | 160 | 20 |  |  |  |  |
| Паровая форель | пар | 100 | 13 | 100 |  |  |  |
| *Овощи* |
| Морковь брусочком | пар | 100 | 22 |  |  |  |  |
| Мини-морковьзамороженная | пар | 100 | 15 |  |  |  |  |
| Брюссельская капуста | пар | 100 | 14 |  |  |  |  |
| Запеканка из цветной капусты | конвекция | 180 | 25 |  |  |  |  |
| Цветная капустазамороженная | пар | 100 | 22 |  |  |  |  |
| Зеленая фасоль | пар | 100 | 30 |  |  |  |  |
| Нарезанный кружкамибаклажан | комбиниро-ванный | 190 | 10 | 10 |  |  |  |
| Запеченный картофельчетвертинками | комбиниро-ванный | 175 | 35 | 30 |  |  |  |
| Картофельная запеканка | комбиниро-ванный | 170 | 40 | 40 |  |  |  |
| Отварной картофель целиком | пар | 100 | 40 | 100 |  |  |  |
| *Творожные блюда* |
| Запеканка творожная | комбиниро- ванный | 160 | 40 | 40 |  |  |  |
| Сырники творожные | комбиниро-ванный | 180 | 15 | 30 |  |  |  |

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

* строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;
* использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
* продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
* при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи

блюд.

Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при

гарантированном обеспечении холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть

документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

**Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче**

Критерием качества готовой кулинарной продукции при раздаче является соблюдение требований к температуре подачи блюд и их хранению. При реализации блюд необходимо соблюдать температуру подачи:

* супы, соусы, горячие напитки - не ниже 75°С;
* основные горячие блюда (вторые) и гарниры - не ниже 65°С;
* холодные супы, холодные напитки - не выше 20°С.

Холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемой прилавков-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.

# Хранение заправленных салатов не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4 ± 2°C не более 30 минут.

Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд **не допускается.**

В изотермической таре (термосе) готовые блюда хранятся при температуре подачи не более 2 часов с момента изготовления.

Отварное мясо, птица, рыба для супов нарезается на порции, заливается бульоном, кипятится в течение 5 - 7 минут и хранится в этом же бульоне при температуре + 75°C до отпуска (не более 1 часа).

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Сметана используется в прокипяченном виде (супы, соусы). Свежая зелень закладывается в блюда во время раздачи.

Использование майонеза для заправки салатов **не допускается**.

Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, обязательно использование только йодированной соли. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной и микроэлементной

недостаточности, которые изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С - витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением. Введение витамина С в пищевые продукты (напитки) фиксируется в специальном журнале, при введении витамина должна быть температура напитка не выше 35°С.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков и пациентов под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков 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.

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 иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год (таблица 5.5)

*Таблица 5.5 Журнал проведения витаминизации напитков и сладких блюд*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество учащихся | Общее количество внесенного витаминного препарата(грамм) | Время внесения препарата или приготовления витаминизиро- ванного блюда | Время приема блюда | Приме чание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

В общеобразовательной организации создается бракеражная комиссия, в состав которой входят представители организации питания, общеобразовательной организации, медицинский работник. Бракеражной комиссией в обязательном порядке проводится бракераж каждого приготовленного блюда с занесением результатов его приготовления в бракеражный журнал готовых блюд. Отпуск готовой продукции обучающимся разрешается только после решения бракеражной комиссии.

# Требования к организации питания в общеобразовательных организациях

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Для повышения эффективности производства и качества продукции в столовых при общеобразовательных организациях рекомендуется:

* осуществлять, по возможности, перевод их на работу с полуфабрикатами, снабжение столовых полуфабрикатами должно быть полным и комплексным;
* производить при необходимости и замену в столовых физически изношенного оборудования и инвентаря на технологичные и ресурсосберегающие.

Производство скомплектованных завтраков и обедов в индивидуальной упаковке с применением контейнерной доставки требует организовать выпуск одноразовой посуды, столовых приборов, индивидуальной упаковки и проведения реконструкции, технического перевооружения действующих столовых при общеобразовательных организациях с учетом их работы на централизованно изготовленной продукции.

Производство продукции на заготовочных предприятиях организуется с учетом методов ее хранения и доставки в общеобразовательные организации.

При этом могут применяться хранение и доставка готовой продукции в горячем, охлажденном или консервированном состоянии.

Основным методом обслуживания является пока самообслуживание, осуществляемое путем отпуска скомплектованных рационов питания.

Обучающихся младших классов в общеобразовательных организациях рекомендуется обслуживать по методу предварительного накрытия столов.

Для улучшения обслуживания рекомендуется применять серийно выпускаемые квадратные судки из нержавеющей стали, позволяющие рационально использовать полезные площади подносов, тележек, тепловых шкафов. Кратковременное хранение готовой продукции можно осуществлять с помощью тепловых шкафов.

Данный вариант раздаточной линии целесообразно применять в столовых, где обслуживание питанием осуществляется по методу предварительного накрытия столов.

**Организация питания по типу «шведского стола».**

В общеобразовательных организациях допускается питания по типу

«шведского стола». Для этого устанавливается линия раздачи по типу

«шведского стола» с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек. Доставка пищи с основного производства комбината и раздача ее в буфете школы осуществляется в многофункциональной таре – гастроемкостях. Эта форма обслуживания позволяет: расширить ассортимент блюд, обучающимся самостоятельно выбирать блюда, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность. Использование данного метода приучает обучающихся к самообслуживанию и культуре поведения в предприятиях общественного питания. В целом подобная форма обслуживания позволяет увеличить охват обучающихся питанием более чем в 3 раза.

Организация питания по типу «шведского стола», развивая высокую культуру приема пищи и исключая нарушения санитарно-гигиенических норм в процессе транспортировки и хранения сырья и полуфабрикатов, не обеспечивает соблюдения гигиенических норм в процессе приема пищи.

Технология предполагает порционирование учащимися готовой пищи в индивидуальную посуду из общих гастроемкостей, что не всегда рекомендуется. Обеспечение санитарно-гигиенических норм при данной организации питания требует особого внимания.

# Организация питания с доставкой горячих завтраков и обедов.

При использовании этого варианта, приготовленная на основном производстве пища в горячем виде расфасовывается в отдельные термобочки и в термоконтейнеры, и доставляется в общеобразовательные организации, где учащиеся получают уже готовые горячие завтраки и обеды.

Установка высокопроизводительного оборудования позволяет освободить устаревшее громоздкое оборудование, уменьшить время приготовления пищи, сократить потери при тепловой обработке, обеспечить экономию затрат на электроэнергию.

Используемая многофункциональная тара для приготовления пищи служит также тарой для доставки и раздачи ее в буфетах-раздаточных при общеобразовательных организациях. Это предотвращает потери при перекладывании, сохраняет внешний вид и качество пищи, а также исключает нарушение санитарно-гигиенических правил, связанных с приготовлением пищи в условиях столовых общеобразовательных учреждений.

Формы организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях: штатным подразделением по организации питания, подчиненным руководителю общеобразовательной организации или специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания по контракту (форма передачи функции организации питания сторонней организации).

В зависимости от формы организации питания ответственность в данной сфере возлагается на руководителя образовательного организации:

* при организации питания через штатное подразделение – за выполнение всего комплекса мероприятий;
* при передаче функции организации питания сторонней организации
* за организацию контроля за выполнением специализированным предприятием договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневному контролю за качеством пищи, полновесностью порций и витаминизацией блюд, проведению мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, при данном методе организации питания возлагается на специализированные предприятия.

Управление организацией питания в общеобразовательной организации осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

Одной из формы организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала образовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Для обеспечения качества питания в общеобразовательной организации организуется и осуществляется родительский контроль в соответствии с MP 2.4.0180-20. Результаты родительского контроля ежемесячно анализируются руководителем общеобразовательной организации и организатором питания для принятия мер по улучшению качества питания обучающихся.

# Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

Основным критерием оценки персонала, который необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях,

* это уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями.

Повар пищеблока общеобразовательной организации должен иметь:

* + среднее профессиональное образование (программы подготовки квалификационных рабочих (служащих) или профессиональное обучение

(программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);

* + опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное образование, или не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организации питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

Производственный персонал должен знать основы школьного питания, особенности производства продукции общественного питания для школьников; рецептуры и технологию производства продукции школьного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов; условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства; органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий; принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции школьного питания.

Производственный персонал должен уметь обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований и с учетом специализации школьного питания; использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции; использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, технологические карты; отпускать готовую продукцию с раздачи (раздаточного прилавка) с учетом технологических требований к безопасности продукции.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

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 профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Объем и периодичность проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников предприятий общественного питания составляет:

* + осмотр дерматовенерологом, отоларингологом, стоматологом, терапевтом, рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, исследование на гельминтозы (копроовоскопия и соскоб на энтеробиоз);
	+ при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год;
	+ исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое исследование на брюшной тиф, исследование мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу (в дальнейшем по эпидпоказаниям).

Объем и периодичность медицинских обследований, результаты которых подлежат внесению в паспорт здоровья (при поступлении на работу и в дальнейшем ежегодно): клинический анализ крови; клинический анализ мочи; биохимический скрининг (глюкоза, холестерин); электрокардиографи; осмотры врача-психиатра и врача-нарколога.

Женщины – осмотр акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования.

Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки с мылом щеткой, с использованием дезинфицирующим средством. Для высушивания рук используют электросушитель для рук, индивидуальные полотенца или салфетки разового пользования.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты и тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

Все сотрудники пищеблока обеспечиваются специальной санитарной одеждой.

Санитарный комплект повара включает в себя: халат или куртка белая, брюки, головной убор (косынка или колпак) белые, фартук, обувь.

Санитарная одежда должна:

* + подходить по размеру;
	+ содержаться в чистоте и аккуратно выглажена;
	+ постоянно носится в рабочее время.

Наличие посторонних предметов в карманах форменной одежды не допускается.

Обувь должна быть чистой, легко моющейся, нескользящей, закрытого типа иметь низкий каблук.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа.

Работник пищеблока общеобразовательной организации обязан: оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для

персонала; работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект; тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; при посещении туалета снимать санитарную одежду; не выходить на улицу в санитарной одежде; не застегивать одежду булавками; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

Количество работников пищеблока определяется исходя из минимально рекомендованного количества работников пищеблока в образовательных организациях (приложение № 6 к настоящему Стандарту).

Условия труда работников организации питания общеобразовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области труда.

Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Параметры микроклимата производственных помещений должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

Пищеблоки должны быть обеспечены достаточным числом источников искусственного или естественного освещения. Освещение, по возможности, не должно менять цвета, а его интенсивность должна быть не менее:

* + 540 Лк - в помещениях, где осуществляют изготовление полуфабрикатов и готовых блюд их контроль;
	+ 220 Лк - во вспомогательных помещениях;
	+ 110 Лк - в других зонах.

Лампы накаливания и светильники, подвешенные над пищевыми продуктами на любой стадии их переработки, должны быть безопасными и обеспечены защитой для предотвращения загрязнения продуктов в случае поломки.

Требования к освещению рабочих мест в производственных помещениях в школьных пищеблоках представлены в таблице 5.6.

*Таблица 5.6 Требования к освещению рабочих мест*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Помещение | Рабочая поверхность и плоскость нормирования | Естественноеосвещение | Совмещенноеосвещение | Искусственное освещение |
| КЕО, % | КЕО, % | Освещенность, лк | При общем освещени и | Объеденный показатель дискоформат а UGR, не более | Коэффиц иент пульсаци и освещен ности, Кп, %, не более |
| При верхнем или комбинированном освещении | При боковом освещении | При верхнем или комбинированном освещении | При боковом освещении | При комбинированномосвещении |
| всего | от общего |
| Горячие, холодные,заготовочные цеха | Г-0,8 | - | - | 1,2 | 0,3 | - | - | 300 | 21 | 10 |
| Доготовочный цех | Г-0,8 | - | - | - | - | - | - | 200 | 24 | 20 |
| Моечные посуды | Г-0,8 | - | - | - | - | - | - | 200 | 24 | 20 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кондитерские цехи, помещения для мучныхизделий | Г-0,8 | - | - | 1,8 | 0,6 | - | - | 300 | 21 | 20 |

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоне производственных помещений организаций питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, естественное и искусственное освещение во всех помещениях, уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания должны удовлетворять СанПиН 1.2.3685-21. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников в соответствии с требованиями охраны труда возлагается на работодателя. В этих целях работодателем по установленным нормам оборудуются санитарно-бытовые помещения, помещения для приема пищи, помещения для оказания медицинской помощи, комнаты для отдыха в рабочее время и психологической разгрузки; организуются посты для оказания первой помощи, укомплектованные аптечками для оказания первой помощи; устанавливаются аппараты (устройства) для обеспечения работников горячих цехов и участков газированной соленой водой и другое.

К санитарно-бытовым помещения относятся: гардеробные, душевые, умывальные, уборные и помещения личной гигиены женщин, комната приема пищи.

Организация и проектирование этих помещений должно производиться согласно требованиям СП 44.13330.2011.

Необходимость вспомогательных помещений устанавливается в соответствии с санитарной характеристикой производственных процессов и числом работающих.

В гардеробных число индивидуальных шкафах для одежды второго и третьего слоя, обувь, головной убор и санитарной одежды следует принимать равным списочной численности работающих.

Площадь комнаты приема пищи следует определять из расчета 1 м2 на каждого работника, но не менее 12 м2. Комната приема пищи должна быть оборудована умывальником, стационарным кипятильником, электрической плитой, холодильником. При численности работающих до 10 человек в смену вместо комнаты приема пищи следует предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 м2 с установкой стола для приема пищи.

Число душевых и специальных бытовых устройств следует принимать по численности работающих.

Помещения для личной гигиены женщин оборудуют при работе 15 женщин и более и, как правило, совмещают с женскими уборными.