

Щодо організації та якості харчування дітей у навчальних закладах

Харчування дітей у навчальних закладах забезпечується безпосередньо у закладі. При відсутності їдальні, харчоблоку дітей харчують у закладі громадського харчування. Між засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування, укладаються угоди за погодженням з територіальною установою Держпродспоживслужби. Угоду про надання послуг на організацію харчування може бути розірвано однією зі сторін, які її уклали при невиконанні домовленостей щодо забезпечення дітей безпечним і якісним харчуванням, у тому числі за умови не укомплектування штату, порушення термінів проходження обов'язкових медичних оглядів, вимог санітарного законодавства тощо.

Щоденний контроль за організацією і якістю харчування покладається на засновників (власників), керівників навчальних закладів, медичний персонал.

У межах компетенції контроль за роботою їдалень повинні здійснювати державні адміністрації, виконкоми, управління або відділи освіти, органи громадського самоврядування в освіті тощо. Результати перевірок повинні відображатись у контрольному журналі з наступним обговоренням їх на педагогічній раді закладу освіти.

Перевірки виробничих та складських приміщень повинні проводитись у санітарному одязі.

За результатами перевірок у разі встановлення порушень адміністрація підприємства (закладу) харчування зобов'язана негайно вжити відповідних заходів для усунення виявлених недоліків.

Відповідальність за організацію харчування, виконання норм харчування, за матеріально-технічний стан харчоблоку, їдальні, дотримання санітарного законодавства в навчальних закладах незалежно від їх підпорядкування, типів і форм власності, покладається на засновників (власників), керівників цих закладів та на організації і підприємства, що забезпечують харчування дітей та постачають продукти харчування і продовольчу сировину.

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів, або керівника закладу, якщо працівники харчоблоку входять до штатного розпису закладу, відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини».

ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ

Організація харчування дітей у навчальних закладах включає: напрацювання режиму і графіку харчування дітей, визначення постачальників харчових продуктів і продовольчої сировини, прийом харчових продуктів і продовольчої сировини гарантованої якості, складання меню-розкладу, виготовлення страв, контроль за харчуванням, інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

Харчоблоки, їдальні облаштовують відповідно до діючих будівельних та санітарних норм. З метою забезпечення повного охоплення дітей харчуванням, запобігання спалахам гострих кишкових захворювань і харчових отруєнь потрібно створити необхідну матеріально-технічну базу з достатньою кількістю технологічного і холодильного обладнання, кухонного і столового посуду, мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю, санітарного і спеціального одягу тощо.

Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів навчальних закладів не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо). Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

Вживання їжі слід проводити в один і той же час відповідно до спеціально складеного графіку.

Важливим елементом організації раціонального харчування учнів є правильний **розподіл обсягів добового споживання їжі між окремими її прийомами**. Найбільш оптимальним режимом харчування дітей протягом дня слід вважати чотириразовий прийом їжі з інтервалами між прийомами 3 - 4 години.

У загальноосвітніх навчальних закладах кількість прийомів їжі встановлюється залежно від віку, стану здоров'я та розпорядку дня учнів.

Сніданок і вечеря у школярів повинні становити 20 - 25 відсотків, обід - 35 - 40 відсотків, полуденок 10 - 15 відсотків, вечеря 20 - 25 відсотків відповідної вікової добової потреби в харчових речовинах та енергії.

Сніданок та вечеря складається із закуски, гарячої, солодкої страви або гарячого напою; обід - із закуски, першої, другої та солодкої страви. На полуденок рекомендується 200 мл соку, молока чи кисломолочних продуктів із булочними виробами. У різні прийоми їжі протягом дня не допускається повторення тих самих страв.

При харчоблоці повинні бути списки учнів, які знаходяться на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування.

Керівником закладу (навчального, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей) затверджуються **примірні двотижневі меню**, які погоджуються з Держпродспоживслужбою.

Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку навчального, закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу.

Меню-розклад складається єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину.

Наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей.

Рекомендовані обсяги порцій страв, г* для школярів

* Сборник рецептур блюд для питания школьников, утвержденный приказом Минторга УССР от 24.12.85 N 341. - С. 15.

| Страва | Обсяг порції | |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------------|
| | 7 - 10 років | 11 - 17 років |
| Холодні закуски (салати, вінегрети) | 50 - 75 | 50 - 100 |
| Перші страви | 250 | 300 |
| Другі страви | 75 - 130 | 75 - 170 |
| Гарніри | 150 - 200 | 200 - 270 |
| Напої | 200 | |
| Хліб** | 30 г (пшеничний), 20 г (житній) | |

___* **До сніданку рекомендується давати пшеничний хліб, до обіду - пшеничний та житній. За наявності в меню борошняних і кондитерських виробів, з урахуванням енергетичної та харчової цінності раціону, хліб може виключатися.

У разі відсутності якогось продукту для збереження біологічної та харчової цінності раціону слід здійснювати його заміну відповідно до таблиці взаємозамінюваності, затвердженої Постановою Кабінету Міністрів України №1591.

Столи в обідній залі у загальноосвітніх навчальних закладах повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезинфікуючих засобів. Столи щодня повинні митися гарячою водою з миючими засобами, а після кожного прийому їжі протиратися вологими і чистими ганчірками.

Умивальники слід передбачати із розрахунку один на 20 місць, електрорушники — один на 40 місць. Для дітей початкових класів висота столів

та стільців повинна відповідати зросту дітей. Меблі для них встановлюються окремо від столових меблів для середніх та старших класів.

Перед вживанням їжі діти обов'язково повинні мити руки з милом і сушити їх рушниками (паперові, електро).

Шкільні їдальні мають бути забезпечені столовим посудом та наборами згідно з Нормами оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими наборами, меблями та кухонним інвентарем, затвердженими наказом Міністерства торгівлі СРСР від 09.02.73 N 38.

Технологічні та калькуляційні картки на страви, що входять до складу обідів (сніданків, вечері), розробляють відповідно до Збірника рецептур страв для харчування школярів, затвердженого наказом Мінторгу УРСР від 24.12.1985 № 341.

Щоденний контроль за якістю готових страв у їдальнях при навчальних закладах рекомендується здійснювати бракеражною комісією, до складу якої входять завідувач виробництва, медичний працівник і представник адміністрації закладу.

Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Знімає пробу медичний працівник закладу, або визначена наказом особа.

Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5 - 10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Бракераж сирі продукції здійснюється комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу.

Бракеражні журнали повинні бути пронумерованими, прошнурованими, завіреними підписом керівника і печаткою закладу.

Медичні працівники (при їх відсутності — особи, які затверджено наказом керівника навчального закладу) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів

реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню.

Розміщення технологічного і холодильного обладнання повинне забезпечити зручний зв'язок між приміщеннями і передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, використаного і чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях.

У кожному виробничому цеху їдальні повинні бути раковини для миття рук з підведеною через змішувачі гарячою і холодною водою.

Раковини повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.

Приміщення їдалень повинні утримуватись у чистоті, для чого після кожного прийому їжі необхідно проводити ретельне прибирання, миття підлоги, протирання меблів, підвіконня, миття і дезінфекцію раковин, унітазів тощо.

Зберігати мийні та дезінфекційні засоби належить у промаркованому посуді в спеціально виділених місцях.

Для подрібнення сирих продуктів та продуктів, що пройшли теплову обробку, повинне використовуватися окреме механічне обладнання, а в універсальних машинах - змінні механізми.

Технологічне обладнання для обробки сирих і готових продуктів повинно мати відповідне маркування.

Санітарна обробка технологічного обладнання повинна проводитись відповідно до інструкції по експлуатації кожного виду обладнання.

Столи, призначені для обробки харчових продуктів, повинні бути цільнометалеві з нержавіючої сталі або дюралюмінію.

Допускаються столи, покриті оцинкованим залізом з закругленими кутами (тільки для обробки сирого м'яса та риби). Для приготування тіста повинні бути столи з дерев'яних твердих порід (дуб, бук, ясень, береза) без щілин, гладко обстругані.

Обробні дошки повинні бути промарковані згідно з видом продуктів, що на них обробляються: „СМ” – сире м'ясо, „ВМ” – варене м'ясо, „СР” – сира риба, „ВР” – варена риба, „ОС” – овочі сирі, „ВО” – варені овочі, „Г” – гастрономія, „О” – оселедці, „Х” – хліб.

Аналогічно повинні бути промаркіровані обробні ножі та виробничі столи.

Після кожної операції обробні дошки повинні чиститись ножем від залишків продуктів, митись гарячою водою з додаванням мийних засобів, ошпарюватись кип'ятком і зберігатись поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.

Виробничий інвентар, у тому числі і виробничі столи, після миття мийними засобами і обполіскування обливають кип'ятком.

Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, повинна відповідати не менше як **трикратній кількості місць** закладу.

Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники у групах ДНЗ повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд.

Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з неіржавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю.

Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше як 0,5 - 0,7 м від підлоги. Чисті столові прибори зберігають в залі у спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігання їх на підносах розсипом. Чистий столовий посуд зберігають в закритих шафах або на ґратах на ребрі.

Щітки, ганчірки для миття посуду та підносів після закінчення роботи повинні промиватись у гарячій воді з додаванням мийних засобів, просушуватись і зберігатись у спеціально виділеному місці.

У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентаря.

Схема постачання, транспортування

Перелік постачальників харчових продуктів і продовольчої сировини визначається засновником (власником) закладу при погодженні з Держпродспоживслужбою. Під час прийняття рішень комісіями повинна надаватися перевага прямим поставкам та поставкам із найменшою кількістю посередників. Постачальники складають разом із засновником (власником), керівником закладу графіки і маршрути постачання.

У схемі постачання вказується постачальник, його адреса, продукт харчування, який буде постачатись, кратність заводу та час транспортування харчових продуктів, які швидко псуються, з урахуванням графіків заходів.

Транспортування харчових продуктів повинно здійснюватись спеціальним транспортом з маркуванням «Продукти». Кузови таких машин з середини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм і забезпечуються змінними стелажми.

Швидкопсувні продукти та кулінарні вироби перевозять у закритій маркірованій тарі холодильним або ізотермічним автотранспортом.

Транспорт для перевезення продуктів повинен мати санітарний паспорт, у якому вказується номер автомашини, прізвище відповідального за санітарний стан транспорту, обладнання, наявність санітарного огляду.

Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не повинні використовуватися для перевезення інших товарів!

Водій, експедитор та інші особи, що одержують, перевозять продукти повинні мати при собі особові медичні книжки та санітарний одяг (халат, рукавиці).

Тара, у якій привозять продукти, повинна бути промаркована і використовуватися тільки за призначенням. Клейончасті та інші мішки, металеві та дерев'яні ящики, діжки, бідони, фляги і контейнери з полімерних матеріалів і т. ін. після використання повинні очищатись, промиватись водою з 2% розчином кальцінованої соди (20г препарату на 1 л води), обливатись кип'ятком, висушуватись і зберігатись у місцях, не приступних для забруднення.

і правильно одродити

Харчові продукти

Харчові продукти, які надходять на склади їдалень навчальних закладів повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватись документами, які засвідчують їх безпеку та якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) з вказівкою дати виготовлення, номеру партії, кінцевого терміну їх реалізації.

Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.

Не допускається приймати харчові продукти без супровідних документів, з минулим терміном зберігання, з ознаками псування. У супровідних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Супровідні документи (товарно-транспортна накладна, декларація виробника (якісне посвідчення), висновок держсанепідекспертизи, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах (холодильних шафах, побутових холодильниках) повинні суворо дотримуватись правила товарного сусідства.

Усі холодильні установки повинні бути оснащені спиртовими або електричними термометрами для контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів. **Термометри** встановлюються на видному місці, віддаленому

від дверей та випарників. Результати щоденного контролю температури повинні записуватись у спеціальний журнал або температурний лист.

У харчування не повинні включатися:

- гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава
- гриби
- молоко, сир кисломолочний, сметана без термічної обробки
- кров'яні, ліверні ковбаси, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту)
- яйця і м'ясо водоплавних птахів
- консервовані продукти домашнього виготовлення
- кондитерські вироби з кремом
- субпродукти
- газовані напої
- консерви непромислового виготовлення
- напівфабрикати (млинці, котлети, голубці тощо)
- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і

ветеринарного посвідчення

- птиця і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками
- крупи, борошно, фруктові та інші продукти, заражені коморними шкідниками
- овочі і фрукти з ознаками гнилі
- швидкопсувні продукти з закінченим терміном реалізації або на межі його закінчення
- продукція рослинництва без документів про безпечність та якість.

Згідно п.17 спільного наказу МОЗ України і МОН України № 242/329 від 01.06.2005, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України від 15.06.2005 № 661/10941 у харчуванні дітей не повинно бути:

сухариків, чіпсів, „Мівіна” та інших не корисних для дитини харчових продуктів, які містять харчові добавки, синтетичні барвники, консерванти, підсолоджувачі, смако-ароматичні добавки, глутамат натрію тощо.

У закладі категорично забороняється приготування:

- кислого молока та інших кисломолочних продуктів
- млинців з м'ясом
- макарон по-флотськи
- кремів, морсів, напоїв, квасів
- холодцю, заливних блюд, фаршмаку
- виробів у фритюрі
- паштетів
- нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною
- виробів із м'ясної обрізі, свинячих баків, діафрагми, крові

- рулетів із м'якоті голів.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:

- використання сирого і пастеризованого фляжного молока у натуральному виді без кип'ятіння
- перелив фасованих кисломолочних напоїв (кефір, ряжанка) - порціонування проводиться безпосередньо із пляшок, пакетів, стаканів, або видають у дрібно фасувальній промисловій упаковці.

Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва). З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо **забороняється** приносити у навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

Прийняті на зберігання продукти харчування повинні перекладатись у чисту, промарковану тару у відповідності до виду продукту. Тара повинна бути призначена для зберігання харчових продуктів.

Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирого та готової продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні харчових продуктів **забороняється** класти їх безпосередньо на ваги. Продукти повинні зважуватись у тарі або на чистій клейонці, папері.

Зберігання продуктів проводиться згідно прийнятої класифікації по умовам зберігання.

Харчові продукти, продовольча сировина і тара повинні зберігатись у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим.

Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажках їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). **Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання.**

Для попередження захворювання ієрсиніозом необхідно дотримуватись правил зберігання овочів та захисту їх від мишовидних гризунів.

Категорично забороняється зберігання готових овочевих страв і їх напівфабрикатів навіть у холодильниках.

Неприпустиме приготування страв напередодні.

Терміни реалізації харчових продуктів повинні відповідати діючій нормативно-технічній документації на кожен вид харчової продукції.

Маркувальний ярлик в обов'язковому порядку повинен зберігатися до повного використання продукції!

Категорично забороняється зберігати продукти харчування на підлозі.

Вимоги до обробки сировини та приготування страв

Для приготування страв необхідно суворо дотримуватись поточності виробничого процесу.

Обробка сирих та готових продуктів повинна проводитись у відповідних цехах.

М'ясний фарш зберігається не більше 6 годин при температурі 2 - 6 °С. При відсутності холоду зберігати фарш категорично забороняється.

Кулінарна обробка харчових продуктів проводиться у відповідності з вимогами нормативних документів згідно з ДСТУ, ТУ У, збірника рецептур, технологічних карт, при дотриманні санітарних правил для підприємств громадського харчування.

Вимоги до видачі готових страв

При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75 °С, другі страви та гарніри не нижче 65 °С, холодні супи, напої - не вище 14 °С.

Готові страви можуть знаходитись на марміті або плиті не більше 2-3 годин.

Гастрономічні вироби, овочі на видачу повинні порціонуватись безпосередньо перед видачею.

Охолодження киселів, компотів, молока, виготовлених в плитних казанах, належить проводити тільки в холодному цеху, малодоступному для сторонніх осіб.

Добова проба

Щодня завідувач виробництва (кухар) повинен відбирати добові проби кожної страви раціону, які є показником якості роботи кухарів закладу.

Добова проба відбирається перед видачею їжі з казана у присутності медпрацівника або відповідальної за харчування особи в чистий посуд із кришкою (попередньо перекип'ячений).

Проби кожного приймання їжі повинні зберігатись впродовж доби, до завершення аналогічного приймання їжі наступного дня, на харчоблоці у спеціально відведеному в холодильнику місці при температурі від +2 до +6 С.

Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоків

Усі приміщення їдальні повинні щодня ретельно прибиратись вологим способом та митись підлога, обмітатись павутина, видалятись пил, протиратись меблі, радіатори, підвіконня.

Щотижня з використанням мийних засобів повинно проводитися миття стін, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви і т.

Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання обідніх залів повинні проводитись після кожного прийому їжі. Прибирання повинно проводитись спеціально виділеним технічним персоналом.

Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями і зберігатися чистими – окремо на спеціальних нішах, полицях.

Окремо повинен зберігатись і мати сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням мийних і дезінфекційних засобів.

При чергуванні на кухні та в їдальні діти не допускаються до готування їжі, чищення варених овочів, роздачі готової їжі, різання хліба, миття чайного, столового та кухонного посуду, розносу гарячої їжі.

Особиста гігієна та кваліфікація працівників харчоблоку

Обслуговуючий персонал повинен дотримуватись вимог санітарії, правил особистої гігієни та гігієни робочого місця; знати вимоги нормативних документів на продукцію та послуги громадського харчування.

Працівники, пов'язані з харчуванням дітей, повинні проходити обов'язкові медичні огляди та гігієнічне навчання відповідно до чинного законодавства.

На харчоблоці необхідно працювати в спеціальному одязі (халат, куртка, косинка чи ковпак). Забороняється в спецодязі відвідувати місця загального користування і туалет. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

Персонал повинен ретельно мити руки з милом після кожної роботи, пов'язаної із забрудненням рук, і головне після відвідування туалету.

Повинен здійснюватись щоденний медичний огляд працівників харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань. Результати повинні вноситись у журнал встановленої форми.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Головні напрямки профілактики захворювань, що пов'язані з вживанням епідемічно та санітарно - небезпечної їжі:

- Виконання санітарних правил щодо технології приготування, зберігання харчових продуктів та готових страв
- Контроль якості сировини та харчових продуктів
- Контроль стану здоров'я осіб, що займаються приготуванням, зберіганням, транспортуванням їжі

Додаток 1

**Терміни зберігання продуктів, що швидко
та особливо швидко псуються**

| Найменування продуктів | Термін зберігання Не більше | Температура зберігання |
|---|--------------------------------|---------------------------|
| М'ясні напівфабрикати великими шматками* | 48 годин | Від +2° до +6° |
| Печінка: охолоджена | 24 години | - » - |
| заморожена | 48 годин | - » - |
| М'ясо птиці: охолоджене | 48 годин | - » - |
| заморожене | 72 години | - » - |
| Ковбаси варені: вищого гатунку | 72 години | - » - |
| першого гатунку | 48 годин | - » - |
| Сосиски, сардельки вищого і першого гатунку | 48 годин | - » - |
| Риба всіх найменувань охолоджена | 24 години | Від 0° до - 2° |
| Риба і рибні продукти всіх найменувань морожені** | 48 годин | - » - |
| Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін | 36 годин | Від +2° до + 6° |
| Кефір | 36 годин | - » - |
| Сметана (фляжка) | 72 години | - » - |
| Сметана фасована | Згідно терміну на упаковці | - » - |
| Сир жирний і знежирений | 36 годин | Від 0° до - 2° |
| Масло вершкове (брусочками) | 6 годин | - » - |
| Яйця | 21 доба | - » - |
| Продукція дитячих молочних кухонь | 24 години | - » - |
| Капуста білокачанна свіжа зачищена | 12 годин | - » - |
| Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат): зелень | 18 годин | Від +2° до +6° |
| корінь | 24 години | - » - |
| Цибуля зелена оброблена | 18 годин | - » - |
| Кріп оброблений | 18 годин | - » - |
| Овочі відварені неочищені | 6 годин | - » - |

Примітка:

* морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при t° нижче 0°C – до 5 діб.

** морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при $t^{\circ} - 4^{\circ} - 6^{\circ} \text{C}$ – до 14 діб при умові дотримання температурного режиму, вологості і виключення повторної дефростації.

*** масло вершкове (упаковка) – згідно терміну та умовам, які вказано на упаковці.

Додаток 2

Картка-розклад страви (для картотеки страв)

Найменування страви

| Продукти | Маса | Маса | Хімічний склад | | | Енергетична цінність |
|---------------|--------|-------|----------------|------|-----------|----------------------|
| | брутто | нетто | білки | жири | вуглеводи | |
| 1. | | | | | | |
| 2. тощо | | | | | | |
| Вихід страви: | | | | | | |

Технологія приготування страви:

Додаток 3

Тривалість термічної обробки продуктів

| Продукти | Вид обробки | Тривалість теплової обробки, години, хвилини |
|---|-------------------------------------|--|
| Яловичина (шматки) | Варіння, тушкування | 2 - 2,5 год. |
| Риба (шматки) | Варіння | 5 - 10 хв. |
| Вироби з січеного м'яса і риби | Смаження і тушкування до готовності | 20 хв. |
| Печінка | Смаження і тушкування | 15 - 20 хв. |
| Сосиски, ковбаса варена (розділена на порції) | Варіння | 3 - 5 хв. |
| Кури молоді, старі | Варіння Варіння | 50 - 60 хв. 3 - 4 год. |
| Риба (шматки) | Смаження і тушкування | 20 хв. |
| Картопля очищена | Смаження | 15 - 20 хв. |
| Буряк, нарізаний соломкою | Припускання | 15 - 20 хв. |
| Морква, нарізана соломкою | Припускання | 15 - 20 хв. |
| Капуста шаткована | Тушкування | 1,5 год. |
| Картопля очищена (ціла) | Варіння | 30 хв. |
| Картопля, нарізана кубиками | Варіння | 20 хв. |
| Буряк неочищений | Варіння | 1,5 год. |
| Морква неочищена | Варіння | 25 хв. |
| Капуста білокачанна | Варіння | 10 - 12 хв. |
| Шпинат | Варіння | 8 - 10 хв. |
| Щавель | Варіння | 5 - 7 хв. |

| | | |
|--------------------------|--------------------|-------------|
| Ревінь | Варіння | 5 - 10 хв. |
| Гарбуз, кабачки нарізані | Припускання | 15 - 20 хв. |
| Консерви - м'ясні, рибні | Довести до кипіння | 1 - 2 хв. |

Додаток 4

Книга складського обліку

| Дата, час отримання продукту | Вид та N супровідного документа | Від кого отримано | Кількість отримано продукту | Видаток продукту (кількість, дата) | Залишок продукту у (кількість, дата) | Підпис матер. відповідальної особи |
|------------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
|------------------------------|---------------------------------|-------------------|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|

Заповнює комірник (завгосп).

Додаток 5

Журнал обліку виконання норм харчування

| N з/п | Продукт | Норма на 1 дитину | Видано на 1 дитину (число, місяць) | | | | |
|-------|----------------|-------------------|--|-------------------------|-------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| | | | 1, 2 ... 9, 10 (за кожне число окремо) | у середньому за 10 днів | аналіз дефіцит (-) або надлишок (+) | у середньому за місяць | аналіз дефіцит (-) або надлишок (+) |
| 1. | Хліб пшеничний | | | | | | |

Додаток 6

Журнал бракеражу сирих продуктів

| N з/п | Назва продукту, звідки отримано | Дата, час надходження, N супровідного документа | Кількість продукту (кг, шт.) | Термін реалізації (у супровідному документі постачальника або виробника) | Дата реалізації продукту і кількість | Оцінка якості продукту у | Підпис медпрацівника |
|-------|---------------------------------|---|------------------------------|--|--------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| 1. | Сир кисломолочний | 15.01.2006 12.00 N 354 | 5 кг | 36 годин | 16.01.2006 2,5 кг 17.01.2 | Доброякісний | Підпис |

Журнал бракеражу готової продукції

| Дата | Назва страв за прийомами їжі, з них дієтичних страв | Вихід страви | Підпис медпрацівника про доброякісність та дозвіл до видачі кожної страви окремо | Примітка (відмітки у разі заміни) |
|------|---|--------------|--|-----------------------------------|
|------|---|--------------|--|-----------------------------------|

Журнал здоров'я працівників харчоблоку

| Дата | NN з/п | Прізвище, ім'я, по батькові | Особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій | Підпис медсестри про відсутність гнійничкових захворювань |
|------------|--------|-----------------------------|---|---|
| 01.02.2005 | 1. | Коваленко А. Н. | Підпис | Підпис |

Пам'ятка

для керівників загальноосвітніх навчальних закладів, організацій (підприємств), що забезпечують харчування дітей

1. Постачання харчових продуктів і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціалізованим автотранспортом з маркуванням "Продукти", обладнаним стелажми, що можуть зніматися. Кожен автомобіль повинен мати санітарний паспорт. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особисту медичну книжку, бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).
2. Продукти харчування і продовольча сировина повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість.
3. Перед вживанням їжі діти обов'язково мийть руки з милом і сушать їх рушниками (із тканини, паперові, електро). Умивальники з підведенням холодної та гарячої проточної води слід передбачати із розрахунку один на 20 місць, електрорушники — один на 40 місць.
4. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на столах з відповідним маркуванням у виробничих цехах (овочевий, м'ясний, рибний або м'ясо-рибний тощо).
5. Харчоблок навчального закладу повинен включати: кухню (цех для варіння), окремі приміщення для зберігання продуктів (овочі, фрукти, сипучі продукти, хліб), приміщення для первинної обробки овочів, овочевий, м'ясо-рибний цехи, мийні для миття кухонного, столового посуду тощо.

6. На харчоблоці не повинно бути зустрічних потоків сирової і готової продукції. Виробничі приміщення їдалень повинні бути обладнані витяжною вентиляцією з механічним спонуканням.

7. Харчоблок повинен бути забезпечений:

- достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води;
- технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму і призначення; духовою шафою; електричною сковородою; м'ясорубкою; картопличастою; пристроєм для протирання; овочерізкою; електрокип'ятильником; столами для обробки продуктів харчування; шафами; стелажками; підтоварниками тощо;

- для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, - холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери), забезпеченим термометрами для контролю температурного режиму. Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство;

- посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополоники розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з неіржавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо;

- засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що повинні бути промарковані окремо для сирової та готової продукції;

- інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення.

8. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (втирати пил, мити підлогу тощо) з мийними засобами. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання з застосуванням мийних і дезинфікуючих засобів. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку повинні бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра, швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з цехів, складами, туалетом.

9. Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів не за призначенням.

10. Усі працівники харчоблоку повинні проходити обов'язкові медичні огляди. Особисті медичні книжки повинні зберігатися у медичного працівника або у особи, яка закріплена наказом керівника навчального закладу як відповідальна за їх зберігання. Персонал їдалень (роздаткових, буфетів) повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним оглядом та необхідними умовами для додержання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи, хустки, ковпаки, до спеціального — халати темного кольору, рукавички гумові, гумове взуття.

Медичні працівники школи (при їх відсутності — особи, які затверджено наказом керівника навчального закладу) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню.