**Методические**

**рекомендации по организации питания**

**в КГУ «Общеобразовательная школа №9»**

**Требования к организации, режиму и качеству питания**

         В общеобразовательных учреждениях организация горячего и буфетного питания предусматривается в соответствии с требованиями СанПиН № 2.01.015.03 от 25.07.2003 года «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в общеобразовательных и интернатных организациях»,Приказ МЗ РК от 15 января 2008 года №7 «О внесении изменения и дополнений в приказ МЗ РК от 25 июля 2003 года №570  «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения  в общеобразовательных и интернатных организациях», Приказ №463 от 22.06.2010 г. «О внесении  дополнений в приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 25 июля 2003 года №570 «Об утверждении санитарных правил и норм «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и условиям обучения в  общеобразовательных  и интернатных организациях», СанПиН № 4.01.069.03 от 25.07.2003 года «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» и в соответствии с приказом и.о.Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан от 13 августа 2008года №98:

1. В организациях должно быть организовано горячее питание: в общеобразовательных школах – двухразовое для детей групп продленного дня и горячие завтраки для остальных детей.

2. Организация и  рацион питания учащихся в общеобразовательных учреждениях подлежат обязательному согласованию с органами госсанэпиднадзора.

3. Питание организуется в столовой, работающей на сырье или на полуфабрикатах и в буфете. Столовые должны предусматриваться в школах с числом учащихся более 100 человек. Столовая, работающая на сырье, буфет должны иметь набор оборудования и помещений в соответствии с требованиями действующих СНиП.

4. Объемно-планировочные и конструкторские  решения помещений должны предусматривать поточность технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. В состав пищеблока должны входить: обеденный зал, кухня с заготовочной и моечной, кладовая для сухих продуктов с холодильной установкой и кладовая для овощей, комната персонала, санитарный узел для персонала. Моечная, заготовочная и разделочные отделяются от кухни. В пищеблоке предусматривают холодное и горячее водоснабжение, отвечающую требованиям СанПиН и канализацию.

5. Администрация общеобразовательной школы организует горячее питание учащихся, арендатор столовой обеспечивает качественное и безопасное горячее питание в школах.

     **6.**  Запрещается приготовление и употребление для питания детей: не пастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки, простокваши собственного приготовления, макарон с мясным фаршем, блинчиков с мясом, студней, окрошки, паштетов, заливных блюд, морсов и напитков собственного приготовления, кремовых изделий, жаренных во фритюре пирожков и пончиков, консервов и компотов домашнего приготовления, яйца всмятку, яичница - глазунья, салаты с майонезом, гамбургеры, хот-доги),установлен контроль за его исполнением

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан от 30 марта 2007 года №12 «О запрете реализации в дошкольных и общеобразовательных организациях отдельных видов продуктов питания» не допускается реализация в детских и подростковых учреждениях газированных напитков, чипсов, сухариков и продуктов питания, содержащих генномодифицированные ингредиенты, пищевой продукции без документов, удостоверяющих качество и безопасность продукции.

     **7.** Запрещается использование готовых блюд на следующий день после их изготовления.

     8. Оценка качества готовых блюд должна проводиться ежедневно. Медицинская сестра снимает пробы с каждого блюда непосредственно из котла и делает запись в бракеражном журнале о качестве пищи и возможности выдачи ее учащимся.

     9. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более двух часов с момента изготовителя.

     10. Школьный врач (медицинская сестра) контролирует правильность организации питания детей, участвует в разработке рационов питания, составлении меню, следит за их выполнением, контролирует качество поступающих продуктов, условия их хранения и соблюдение правильности технологического процесса приготовления пищи, а также следить за ассортиментом и  качеством продуктов, поступающих в буфеты.

Медицинские работники школ должны требовать выполнения санитарных правил по уборке помещений (столовой, буфета, кухни, подсобных помещений), мытью посуды, хранению отбросов, выполнения правил личной гигиены и проведения обязательных профилактических  медицинских обследований персонала.

**Требования к  условиям хранения  продуктов.**

     1. Продукты  следует  хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и другие); хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты. При хранении пищевых продуктов необходимо соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельд) следует хранить отдельно от воспринимающих его продуктов (масло сливочное, сыр, яйцо, чай).

      2. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости подвесными балками с луженными крючьями или изготовленными из нержавеющей стали.

     3. Сметану, творог хранят в таре с крышкой, Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

     4. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, топленое масло – в таре производителя.

      5. Яйцо в коробках хранят на подтоварниках в помещениях при температуре не выше 200С и относительной влажности 65-70%. При закупке яиц на длительное пользование (более двух недель) они должны храниться в холодильнике. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 60С.

      6. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

       7. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках и в штабелях на расстоянии до пола не менее 15см.

       8. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих, проветриваемых помещениях.

 9.  Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хлеба должна быть выделена отдельная кладовая. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. Шкафы для хранения хлеба необходимо протирать однопроцентным раствором уксусной кислоты один раз в неделю.

       10.  Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту на отдельных стеллажах, в ларях, при температуре не выше 10 гр.,

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 гр. На объектах малой производительности при закупе не более чем на три дня использования, допускается хранение овощей непосредственно на производственных участках во встроенных в рабочие столы ларях.

**Требования к устройству и содержанию помещений**

     1. На объектах общественного питания малой производительности допускается ведение технологических процессов в одном помещении с выделением отдельных рабочих зон.

Стены производственных помещений  отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашиваются влагостойкой краской на всю высоту. Полы выполняются из ударопрочных, исключающих скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов.

    2.  В производственных цехах запрещается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. Все помещения должны содержаться в чистоте. В производственных помещениях ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводится уборка обеденного стола.

    3.  Генеральная уборка и дезинфекция помещений производится не реже одного раза в месяц.

    4. На объектах общественного питания не допускается наличие насекомых и грызунов. Администрация объекта должна обеспечить во всех помещениях и на территории объекта проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в течении всего года. Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

    5. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно. По окончанию уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивается.

Уборка производственных, вспомогательных, складских помещений проводится техническими работниками, а уборка рабочих мест в производственных помещениях – самими работниками либо лицами, специально закрепленными для этих целей. Для уборки туалетов выделяется отдельный персонал, который хранится отдельно.

**Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

    1.  Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

     2.      Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов следует иметь специальные ножи и разделочные доски из твердых пород дерева (ясень, береза, клен, дуб) гладко выструганные, без щелей и зазоров. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - мясо варенное, «ВР» - варенная рыба, «ВО» - варенные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашенные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергают обработке, механической очистке, мытью горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться изолировано друг от друга, в специально отведенном  месте.

   3.   Для мытья посуды ручным способом необходимо  предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. На объектах малой производительности допускается установка трехсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

Мытье посуды должно осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная  ванна. Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей температуру 50 градусов,с добавлением моющих средств (одна ванна).После этого посуда погружается в дезинфицирующий раствор ( вторая ванна) и ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 градусов (третья ванна). Просушивается в специальных шкафах или на решетках.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в прилагаемой к ней инструкции.

              **Требования по соблюдению личной гигиены персоналом**

**объектов общественного питания**

1.Работники пищеблока должны обеспечиваться не менее чем тремя комплектами специальной одежды. При обработке сырых продуктов и мытья посуды должны использоваться клеенчатые фартуки.

Также должны быть созданы  условия для соблюдения правил личной гигиены. К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, о сдаче санитарного минимума. Работники пищеблока должны строго выполнять следующие правила личной гигиены:

     ·Перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф, тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;

     ·В столовой работать только в чистой спецодежде, неукоснительно соблюдая правила ее ношения;

   ·При выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую тщательно мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду.

**Методические**

**рекомендации по организации питания**