

КОГПОБУ «СЛОБОДСКОЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИКИ И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»

ПРИКАЗ

« 01 » сентября 2023 года

№ 245

Слободской

Об организации питания

В целях организации горячего питания обучающихся колледжа в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и исполнении ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 ФЗ-№237 «Об образовании в Российской Федерации»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие положения:

1.1. «Положение об организации питания обучающихся КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений» (Приложение 1);

1.2. «Положение о комиссии по бракеражу готовой продукции КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»» (Приложение 5).

2. Утвердить примерное десятидневное меню (Приложение 2).

3. Утвердить «Санитарные инструкции» (Приложение 3).

4. Утвердить состав комиссии по бракеражу готовой продукции и график работы КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений» (Приложение 4).

5. Утвердить форму журнала бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 6).

6. Белореченскому А.Ю., заместителю директора по безопасности разработать программу производственного контроля на 2024 год.

7. Плеханову Е.В., заведующему производством:

7.1. Разрабатывать ежеквартально меню для обучающихся, для преподавателей с учетом сезона. Предоставлять для рассмотрения за месяц.

7.2. Проводить корректировку меню в допусках, установленных санитарными нормами и правилами (Приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) в зависи-

мости от имеющегося в наличии состава продуктов на складе;

7.3. Считать Плеханова Е.В. ответственным по пищеблоку за отбор суточных проб. Проводить отбор и хранение суточной пробы под руководством медицинского работника время;

7.4. В целях предотвращения инфекционных заболеваний, в рамках производственного контроля, подавать заявку на объем и периодичность лабораторных и инструментальных исследований ежегодно (Приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21).

7.5. Сообщать на оперативном совещании при директоре о случаях отсутствия общественного контроля и принятии дополнительных мер производственного контроля.

7.6. Своевременно заполнять журналы, согласно номенклатуре дел.

8. Заведующей здравпунктом КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений» Кузнецовой М.С. (по согласованию):

8.1. Осуществлять руководство по отбору и хранению суточных проб;

8.2. Ежедневно принимать участие в бракераже готовой пищевой продукции;

8.3. Проводить осмотры на наличие гнойничковых заболеваний.

9. Членам комиссии по бракеражу готовой пищевой продукции:

9.1. Осуществлять проверку готовой продукции согласно утвержденного графика и акта приема готовой продукции;

9.2. В своей работе руководствоваться «Положением о комиссии по бракеражу готовой продукции КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений».

10. Назначить Бармину Ольгу Андреевну, начальника отдела по воспитательной работе, ответственной за организацию питания в колледже.

11. Общий контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



О.М. Шеренцова

нию по одному или нескольким показателям на конкретную дату меню утверждается заново.

2.4. В помещении столовой колледжа размещается следующая информация:

- меню питания с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции и стоимости;
- рекомендации по организации здорового питания.

2.5. При организации дополнительного питания может закупаться ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в (Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения").

Например, соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления;

2.6. Меню должно быть размещено на сайте колледжа.

2.7. Организации горячего питания детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей:

2.7.1. Заведующий производством разрабатывает 10-дневное сезонное меню для обеспечения бесплатным питанием детей-сирот и лиц из числа детей-сирот с учётом медицинских рекомендаций на основании приказа по колледжу.

2.7.2. Предоставление горячего бесплатного питания осуществляется строго по графику, утвержденному приказом:

№ п/п	Время	Режим питания
1.	7.30 – 8.00	завтрак
2.	11.00 – 12.00	обед
3.	15.30	полдник
4.	18.00	ужин
5.	19.30	второй ужин

2.7.3. Социальный педагог доводит до сведения классного руководителя учебной группы, в которой обучается студент из числа детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, порядок, график предоставления горячего бесплатного питания, разработанное меню, а также разъясняет исключительные случаи, при которых осуществляется замена обеспечения горячим питанием денежной компенсацией с целью осуществления контроля по предоставлению горячего питания обучающимся.

2.7.4. При отсутствии возможности организовать питание в выходные, праздничные и каникулярные дни студентам по докладной записке классного руководителя и приказа по колледжу заведующий производством выдает продукты питания в присутствии классного руководителя или социального педагога.

2.7.5. При участии совершеннолетних обучающихся в областных, окружных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, выставках, конференциях, соревнованиях, сборах при отсутствии возможности организовать питание в колледже при согласовании с классным руководителем совершеннолетний студент пишет заявление на имя директора о выплате денежной компенсации с указанием причин и количества дней отсутствия на территории колледжа.

2.8. Социальный педагог составляет список студентов на получение денежной компенсации для приобретения горячего питания, который утверждается приказом руководителя.

2.9. Преподаватель, отвечающий за жизнь и здоровье студента, участвующего в областных, окружных, всероссийских олимпиадах, конкурсах, выставках, конференциях, соревнованиях, сборах, несёт ответственность за своевременное приобретение студентом качественного горячего питания.

2.10. Несоввершеннолетние обучающиеся по заявлению имеют право получить продукты питания или денежную компенсацию в случае пребывания в семье родственников на период каникул более 10 дней. Заявление согласовывается с классными руководителями и социальным педагогом. Заявления также предоставляют и граждане, принимающие детей-сирот на период каникул. Заявление от граждан может быть направлено по электронной почте.

2.11. Проект приказа о временной передаче ребёнка в семью граждан готовит социальный педагог совместно с начальником отдела по воспитательной работе.

2.12. Заведующий столовой передаёт продукты питания гражданам, временно принимающим ребёнка в семью, но позднее следующего рабочего дня после подачи заявления.

3. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

3.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции в столовой колледжа отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

3.2. Отбор суточной пробы осуществляется заведующим производством под руководством медицинского работника в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

3.3. Контроль качества готовых блюд в столовой колледжа осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал.

3.4. Комиссия по бракеражу готовой пищевой продукции утверждается приказом директора и осуществляет свою работу в соответствии с положением и графиком работы членов бракеражной комиссии.

Приложение 2
к приказу от 01.09.2023 № 245

УТВЕРЖДАЮ

Директор КОГПОБУ СКПиСО

О.М. Шеренцова



**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ,
ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД
В СТОЛОВОЙ КОГПОБУ СКПиСО на 2023-2024 учебный год
(для всех категорий обучающихся)**

Неделя: первая

№ реп.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины			Минеральные элементы		
			Б	Ж	У		В ₁ , мг	С, мг	В ₂ , мг	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	Понедельник											
	завтрак											
20	Салат из свежих помидоров и огурцов	100	0,8	4,7	3,6	61	0,03	5,70	0,02	15,0	12,07	0,56
297	Каша ячневая	250/10	11,4	10,4	55,8	336	0,23	0,61	0,22	201,02	54,39	1,55
1	Масло сливочное	10	-	8,3	-	75	-	-	-	1,5	-	0,02
204	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0,13	110,37	26,97	0,88
	Хлеб пшеничный	50	6,97	1,02	48,19	235,6	300	-	300	27	-	2,1
	ИТОГО:		22,77	27,72	121,29	805,60	300,29	6,83	300,37	354,89	93,43	5,11
	обед											
181	Суп картофельный с рыбой	250/30	10,1	4,8	14,6	143	0,13	8,00	0,10	19,73	30,17	1,04
205	Котлета куриная	120	15,0	21,4	15,5	316	0,07	0,47	0,13	22,0	22,69	1,79
332	Макаронные изделия отварные	200/5	6,6	4,7	39,4	230	0,07	0,00	0,02	11,31	9,07	0,92
	Горошек зеленый(дополнительно)	50	5	0,2	8,3	69,8	0,3	-	0,2	-	38	68
638	Компот из изюма	200	1,3	0,1	32,4	130	0,02	0,4	0,05	39,4	24,94	0,84
	Хлеб ржано-пшеничный	70	4,69	0,74	39,2	186,8	150	-	15	27	-	2,1
746	Пирожки печеные с повидлом	75	6,2	3,1	57,7	282	0,07	0,08	0,04	18,05	10,23	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	ИТОГО:		48,89	35,04	207,10	1357,60	150,66	8,95	15,54	137,09	135,10	74,69
	ОБЩИЙ ИТОГ:		71,66	62,76	328,39	2163,2	450,95	15,78	315,91	491,98	228,53	79,80

Вторник

	завтрак																				
4	Салат «весенний» (капуста, огурцы, масло)	100	1	5	8,6	83,5	-	17,1	-	47,1	13,4	1									
267	Морковная запеканка с маслом сливочным	250/20	10,5	16,5	70,50	453,50	-	5,5	-	278,00	120	3,5									
685	Чай с сахаром	200	0,1	-	9,1	35	0,26	-	0,03	-	-	-									
	Хлеб пшеничный	50	6,97	1,02	48,19	235,6	300	-	300	27	-	2,1									
	ИТОГО:		12,27	12,62	94,09	535,5	300,26	19,3	300,03	185,3	61,4	4,5									
	обед																				
110	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	1,7	5,0	11,6	97	0,04	7,94	0,04	28,94	20,97	0,95									
436	Жаркое по-домашнему	240/80	25,4	25,8	23,0	429	0,19	10,65	0,23	29,97	61,07	4,65									
	Помидоры свежие (дополнительно)	50	0,3	0,1	2,1	19,9	0,03	12,5	0,02	7	10	0,45									
638	Компот из кураги	200	1,3	0,1	32,4	130	0,02	0,4	0,05	39,4	24,94	0,84									
746	Пирожки печеные с рыбой	75	8,2	7,1	30,7	222	0,06	0,04	0,03	12,29	8,13	0,6									
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35									
	ИТОГО:		40,26	38,76	125,78	1017,9	0,4	31,53	0,38	135,6	152,11	8,84									
	ОБЩИЙ ИТОГ:		52,53	51,38	219,87	1553,4	300,66	50,83	300,41	320,9	213,51	13,34									

Среда												
Завтрак	100	1,8	35,5	20,2	394,1	0,1	12,1	0,1	34,9	21,7	1,1	
52	Салат картофельный(картофель, лук, заправка для салатов)	250/7	7,5	10,0	37,2	269	0,09	0,67	0,20	158,89	23,66	0,52
311	Каша манная	30	6,96	8,85	0,00		0,01	0,21	0,09	264	10,5	0,30
	Сыр российский	200	0,1	0,03	9,9	35	0	0	0	0,26	0	0,03
271	Чай с лимоном	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
	Хлеб ржаной	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	ИТОГО:		19,72	55,04	93,28	818,1	0,26	12,98	0,4	476,05	82,86	3,3
	обед											
45	Салат из квашеной капусты	100	1,6	5,0	7,6	83	0,02	26,75	0,03	48,05	14,46	0,59
132	Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	2,1	5,2	15,4	119	0,08	6,70	0,05	15,05	22,50	0,84
431	Печень по - строгановски	100/50	25,7	18,3	3,1	280	0,31	16,45	2,60	13,45	27,31	9,79
32	Рис с овощами	200	2,9	3,8	16,4	130,6	0	0,7	0	13,9	26,3	0,9
	Компот яблочно-персиковый	200	0,2	-	-	57	-	1,0	0,10	7	4	0,4
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
769	Булочка домашняя	100	7,3	11,7	55,4	358	0,08	0	0,04	15,51	9,72	0,82
	ИТОГО:		43,16	44,66	123,88	1147,60	0,55	51,60	2,83	130,96	131,29	14,69
	ОБЩИЙ ИТОГ:		62,88	99,7	217,16	1965,7	0,81	64,58	3,23	607,01	214,15	17,99

Четверг

Завтрак

64	Салат из отварной свеклы с маслом растительный	100	1,3	8,2	6,6	105	0,01	1,86	0,03	34,61	18,65	1,2
358	Сырники из творога со сгущ.мол	250/15	34,2	21,3	28,3	447	0,10	0,59	0,50	312,4	45,39	1,04
692	Кофейный напиток	200	3,2	2,8	18,5	109	0,03	0,52	0,12	105,86	12,18	0,11
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
	ИТОГО:		42,06	32,96	79,38	781	0,2	2,97	0,66	470,87	103,22	3,7
	обед											
124	Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной	250/10	1,7	5,6	8,4	91	0,05	12	0,04	31,82	19,09	0,70
	Огурец свежий (парниковый)	100	0,7	0,1	1,9	11,0	0,01	0,02	0,03	14,0	30,0	0,5
388	Биточки рыбные	120	19,0	12,8	18,3	266	0,17	0,45	0,16	55,55	35,58	1,18
520	Пюре картофельное	200	4,5	7,2	29,4	203	0,17	15,22	0,15	52,21	41,66	1,51
631	Компот из свежих яблок	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,60	0,01	6,03	3,13	0,80
2	Булочка сырная	75	8,3	13,5	32,3	273,7	0,1	0,1	0	122,7	15,4	0,6
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
	ИТОГО:		37,76	39,96	133,48	1032,7	0,57	29,39	0,4	300,31	171,86	6,64
	ОБЩИЙ ИТОГ:		79,82	72,92	212,86	1813,7	0,77	32,36	1,06	771,18	275,08	10,34

Пятница												
завтрак												
71	Салат из моркови (морковь, сахар)	100	1,1	4,5	14,5	100	0,04	1,72	0,05	20,70	28,43	0,55
297	Каша пшеничная	250/7	10,8	8,8	60,5	370	0,34	0	0,34	25,95	75,66	2,53
	Колбаса п/к	15	21,6	17,5	17,4	315	0,10	1,34	0,16	39,19	32,27	1,55
685	Чай с сахаром	200/15	0,1	0	9,1	35	0	0	0	0,26	0	0,03
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
	ИТОГО:		36,96	31,46	127,48	940	0,54	3,06	0,56	104,10	163,36	6,01
обед												
43	Салат из белокочанной капусты	100	2,1	4,5	10,3	89,4	0,03	21,65	0,05	58,83	20,53	0,75
140	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,7	2,5	18,8	111	0,08	6,60	0,05	13,38	20,92	0,86
443	Плов из говядины	320	31,3	30,4	46,3	588	0,10	0,77	0,19	24,45	65,94	4,40
631	Компот из винограда	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,60	0,01	6,03	3,13	0,80
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
736	Пирожки печеные с творогом	75	10,4	2	29,7	174,9	0,1	0	0,1	40,4	12,8	0,5
	ИТОГО:		50,06	40,16	148,28	1151,3	0,38	30,62	0,41	161,09	150,32	8,66
	ОБЩИЙ ИТОГ:		87,02	71,62	275,76	2091,3	0,92	33,68	0,97	265,19	313,68	14,67

Составлено на основании сборника технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для школьного питания – Уфа: 2013, Маннанова Н.А., Еникеева А.Р., Залиева И.В.

Неделя: вторая

№ реп.	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины				Минеральные элементы			
			Б	Ж	У		В ₁ , мг	С, мг	В ₂ , мг	Са, мг	Mg, мг	Fe, мг		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Понедельник														
завтрак														
32	Салат картофельный с огурцом соленым и маслом растит.	100	1,5	5,2	10,0	94	0,06	6,41	0,05	21,80	19,99	0,74		
297	Каша рисовая	250	6,3	10,0	38,4	270	0,07	0,67	0,20	154,5	35,13	0,52		
	Масло сливочное	15	0,05	8,25	0,08	112,4	0	0	0,01	1,2	0	0,02		
693	Какао с молоком	200	3,6	3,3	13,7	98	0,03	0,52	0,13	110,37	26,97	0,88		
	Хлеб пшеничный	50	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35		
	ИТОГО:		14,81	27,41	88,16	694,40	0,22	7,60	0,4	305,87	109,90	3,51		
обед														
51	Салат из свеклы с яблоками	100	0,8	5,1	7,4	78	0,02	3,94	0,02	22,9	12,68	1,29		
	Суп крестьянский с крупой	250/10	2,1	5,1	12,4	105	0,04	8,0	0,03	23,32	17,18	0,64		
	Зразы ленивые	120	14,0	17,7	13,1	269	0,07	0,42	0,15	41,99	26,74	1,43		
216	Картофель тушеный	200	4,6	13,5	32,8	274	0,19	17,77	0,14	34,22	51,31	1,98		
699	Напиток лимонный	200	0,2	0	19,8	77	0,01	5,28	0	7,11	2,49	0,11		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
738	Пирожки печеные с мясом	75	10,8	8,0	25,7	220	0,06	0,02	0,07	14,91	14,61	0,91		
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35		
	ИТОГО:		35,86	50,06	137,18	1143	0,45	35,43	0,42	162,45	152,01			
	ОБЩИЙ ИТОГ:		50,67	77,47	225,34	1837,40	0,67	43,03	0,82	468,32	261,10			

		Вторник											
завтрак													
7	Салат «солнечный зайчик» (капуста, кукуруза, масло)	100	2,7	5,5	8	121,6	0,1	13,7	0	37,6		25	1,2
340	Омлет натуральный	250/8	36,50	60,25	6,5	712,50	0,175	0,55	1,15	250,58		42,03	6,25
99	сыр	15	7,32	9,33	0	364	0,02	0,21	0,14	285,0		15,0	0,27
686	Чай с сахаром и лимоном	200/15	0,1	0	9,3	37	0	1,12	0	2,73		0,73	0,06
	Хлеб ржаной	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0		27,0	1,35
	ИТОГО:		28,08	39,59	45,88	927,60	0,25	15,25	0,61	443,56		84,54	5,38
	Обед												
104	Винегрет овощной	100	1,3	2,3	7,2	54	0,03	5,18	0,03	23,23		16,16	0,67
167	суп пюре с гречками	250/25	5,3	7,4	28,0	202	0,12	6,06	0,12	68,37		32,40	1,21
280	Брезоль куриная	120	21,8	30,5	6,9	390,2	0,1	0,8	0,3	33,1		20,8	2,2
508	Каша гречневая рассыпчатая	200	10,4	6,8	45,4	288	0,31	0	0,16	16,88		159,54	5,47
593	Соус томатный	50	0,6	2,2	3,4	36	0,01	1,36	0,01	2,9		4,47	0,19
	Нектар яблочно-абрикосовый	200	1,0	0	25,4	110	0,08	16,0	0,16	80,0		40,0	0,80
738	Пирожки печеные с капустой и яйцом	75	5,1	4,5	27,9	168,5	0,1	5,6	0	25,9		11,5	0,8
	Хлеб ржано-пшеничный	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0		27,0	1,35
	ИТОГО:		48,86	54,36	170,18	1368,70	0,81	35	0,79	268,38		311,87	12,69
	ОБЩИЙ ИТОГ:		76,94	93,95	216,06	2296,3	1,06	50,25	1,4	711,94		396,41	18,07

		Среда											
завтрак													
19	Салат из свежих помидор	100	0,9	4,5	4,5	63	0,03	6,90	0,02	14,29	13,13	0,63	
349	Запеканка из творога с изюмом	250	28,6	18,4	48,8	475	0,08	0,37	0,38	226,89	35,94	1,09	
685	Чай с сахаром	200/15	0,1	0	9,1	35	0	0	0	0,26	0	0,03	
	Хлеб пшеничный	60	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35	
	ИТОГО:		32,96	23,56	88,38	693	0,17	7,27	0,41	259,44	76,07	3,1	
	Обед												
139	Суп картофельный с горохом	250/20	7,9	4,3	31,5	199	0,22	4,66	0,08	32,23	39,84	2,30	
413	Сосиска отварная	120	10,0	21,7	0,8	238	0,02	0	0,08	22,97	13,31	1,61	
534	Капуста тушеная	200	3,9	4,9	17,0	127	0,06	29,66	0,08	93,08	35,34	1,37	
	огурцы свежие(порциями)	50	0,35	0,05	1,0	6,0	0,01	0,02	0,02	7,0	15,0	0,25	
631	Компот из груш	200	0,2	0,1	17,2	68	0,01	1,60	0,01	6,03	3,13	0,80	
	Хлеб пшеничный	70	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35	
738	Пирожки печеные с курагой	75	4,4	1,7	32,1	158,8	0,1	0,6	0	13,3	8,7	0,5	
	ИТОГО:		30,11	33,41	125,58	916,80	0,48	36,54	0,28	192,61	142,32	8,18	
	ОБЩИЙ ИТОГ:		63,07	56,97	213,96	1609,8	,065	43,81	0,69	452,05	218,39	11,28	

		Четверг										
Завтрак												
50	Салат из отварной свеклы с сыром	100	5,6	7,1	6,1	109,6	0	2,8	0	35,3	15,1	0,9
302	Каша овсяная с маслом	250/10	10,0	12,7	43,7	330	0,25	0,63	0,22	168,75	82,69	2,05
	Колбаса п/к	15	12,8	1,5	22,2	257	14,7	0	8,3	2,9	5,5	9,4
692	Кофейный напиток	200	3,2	2,8	18,5	109	0,03	0,52	0,12	105,86	12,18	0,11
	Хлеб пшеничный	70	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
	ИТОГО:		34,96	24,76	116,48	925,60	15,04	3,95	8,65	330,81	142,47	13,81
	Обед											
135	Суп из овощей со сметаной	250/10	1,8	4,2	10,7	88	0,07	8,52	0,05	21,34	20,5	0,75
437	Гуляш	70/50	22,9	22,9	3,2	311	0,06	0,98	0,16	14,88	29,58	3,42
297	Рис отварной	200	4,3	4,7	44,1	240	0,06	0	0,04	5,48	29,94	0,62
	Кукуруза (дополнительно)	50	2,2	11,2	0,4	58	1,3	5,3	2,8	4,2	3,3	0
636	Компот из апельсинов	200	0,5	0,1	17,7	72	0,02	13,20	0,01	16,85	6,22	0,18
	Хлеб пшеничный	70	3,36	0,66	25,98	120	0,06	0	0,01	18,0	27,0	1,35
736/7 65	Пирожки печеные с яблоками	75	4,4	1,8	33,2	163,7	0,1	0,8	0	13	8,1	0,9
	ИТОГО:		39,46	45,56	135,28	1052,70	1,67	28,8	3,07	93,75	124,64	7,22
	ОБЩИЙ ИТОГ:		74,42	70,32	251,76	1978,3	16,71	32,75	11,72	424,56	267,11	21,03

Сменить санодежду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

Заключительные действия.

Ведро, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протирания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

Примечание: при использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Ответственный за проведение генеральной уборки – заведующий производством.

Контроль за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

График проведения генеральной уборки составляет заведующий производством

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»



О.М. Шеренцова

«01» сентября 2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3 ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Уборочный инвентарь должен **соответствовать следующим требованиям:**
быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь; использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;

храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь **необходимо заменить в следующих случаях:**

когда волокна щетины спутаны или распущены;

когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

когда щетка визуально значительно повреждена;

когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

Содержание уборочного инвентаря.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4 ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ

Способ обработки:

провести влажную уборку производственных столов:

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственных столов;

смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

Моющее средство: средство концентрированное универсальное «Ника - универсал» (50-300 мл на 10 л воды)

Частота мытья:

после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству;

для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;

уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

Ответственность за обработку производственных столов – повар.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»


О.М. Шеренцова
«01» сентября 2023 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7 ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

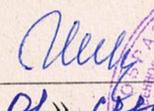
Способ санитарной обработки:

смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба;
затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса (9%).

Моющий раствор: 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

Частота санитарной обработки: ежедневно.

Периодический контроль санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответственное лицо).


О.М. Шеренцова
« 01 » сентября 2023 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 8 ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА

Способ обработки внутренней и наружной поверхности:

вымывать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);

смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;
вытереть сухой салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой.

вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

Моющее средство: содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50 °С).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

Ответственность за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет заведующий хозяйством.

Контролирует качество проведения санитарной обработки – медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»


О.М. Шеренцова
« 01 » сентября 2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 10 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА

Порошок чистящий "БЛЕСК-5"

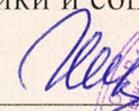
Предназначен для чистки, дезинфекции кухонной утвари, ванн, раковин, туалетных приборов. Обладает антимикробным действием.

Свойства. Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

Состав. Абразив 30% и более, карбонат натрия более 5%, но менее 15%, карбонат кальция более 5%, но менее 15%, гипохлорит кальция менее 5%, АПАВ менее 5%.

Применение. Нанести порошок на влажную обрабатываемую поверхность и тщательно растереть губкой в течение 1-2 минут. После этого поверхность промыть теплой водой.

Меры предосторожности. При работе использовать резиновые перчатки. При попадании порошка в глаза и на кожу – промыть большим количеством воды. При необходимости обратиться к врачу.


О.М. Шеренцова
«01» сентября 2023 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 11 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА «НИКА-УНИВЕРСАЛ»

Средство представляет собой вязкую прозрачную жидкость от светло-оранжевого до оранжевого цвета. При хранении допускается легкая опалесценция и незначительный осадок. Показатель активности 1%-ного водного раствора средства в пределах 7,0-10,0. Средство слабощелочного характера, содержит щелочь, поверхностно-активные вещества (ПАВ), комплексообразователь, отдушку и краситель, водорастворимо, биоразлагаемо. Средство обладает хорошим обезжиривающим и моющим действием. Удаляет масложировые загрязнения, пыль, грязь, сажу, придавая поверхности свежий вид. Эффективно в воде любой жесткости и температуры. При высыхании не оставляет разводов, не нарушает защитных покрытий на поверхностях. Прекрасно обезжиривает полы. Средство в химическом отношении стабильно в воде и на воздухе, не разлагается с выделением вредных веществ, является негорючей жидкостью. Не содержит агрессивных веществ, растворителей. По степени воздействия на организм человека средство классифицируется как безопасное для здоровья и относится к веществам IV класса опасности. Не обладает аллергическими и кумулятивными свойствами. Замерзает, после размораживания все свойства сохраняются. Срок годности средства - 24 месяца с даты изготовления. Температурный режим хранения средства не ограничен. Средство замерзает при температуре минус 9 °С, после размораживания и перемешивания сохраняет свои свойства. Средство выпускается в полимерные бутылки вместимостью 1000 см³ и канистры вместимостью 5 дм³, 30 дм³.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Концентрация рабочего раствора, %	Количество средства/воды, л на 10 л рабочего раствора	
	Средство	Вода
1	0,1	9,9
2	0,2	9,8
3	0,3	9,7
4	0,4	9,6
5	0,5	9,5
6	0,6	9,4
7	0,7	9,3
8	0,8	9,2
9	0,9	9,1
10	1,0	9,0

РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ



О.М. Шеренцова
2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12 ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ

Безопасность. Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

Периодичность применения. Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Рабочие растворы средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Выбор средств дезинфекции. Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлор-содержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протираание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса*), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

Контроль. Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

1. В зависимости от степени загрязнения приготовить водный раствор 1-10%-ой концентрации (0,1-1 л средства на 10 л воды). Наносить на обрабатываемую поверхность с помощью щетки, губки, салфетки, тщ.
2. При необходимости собрать грязный раствор, промыть чистой водой и протереть насухо.
3. Для регулярной ручной (влажной) уборки - концентрация рабочего раствора 0,5- 3 % (50-300 мл на 10 л воды).
4. Мытье посуды: Экономичное мытье: 1 грамм на 1 литр воды. Интенсивное мытье: нанести небольшое количество на губку, мыть под струей воды.

Примечание.

1. Оптимальные концентрации рабочего раствора подбираются в каждом конкретном случае.
2. Для механизированной уборки руководствоваться соответствующими инструкциями по эксплуатации поломоечных машин.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Средство хранить в недоступном для детей месте вдали от пищевых продуктов. Избегать попадания в глаза. При попадании в глаза промыть большим количеством воды.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»



О.М. Шеренцова
2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 13 ПО ПРАВИЛАМ ПОЛЬЗОВАНИЯ И НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения.

В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из объекта общественного питания на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многократного использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые, однотонные ткани.

При приготовлении пищи работники должны соблюдать следующие требования:

подобрать волосы под колпак;

снять ювелирные украшения, часы;

при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд, работники должны использовать одноразовые перчатки;

смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

Запрещается:

входить в производственные цеха без санитарной одежды;

надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

посещать санитарный узел в санитарной одежде;

производить стирку санитарной одежды на дому;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;

хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных

закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

ПРАВИЛА НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ:

снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;

вымыть руки с мылом;

надеть головной убор, убрав все волосы;

снять все ювелирные изделия, часы;

вымыть и обработать руки антисептиком

надеть санитарную одежду.

Примечание. По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»



О.М. Шеренцова
2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 14 ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ)

Перед началом работы:

1. проверить наличие и при необходимости залить в канистры моющее и ополаскивающее средства;
2. опустить кожух машины;
3. открыть вентиль подачи воду к машине;
4. подать электропитание на машину, на панели управления загорится световой индикатор «сеть»;
5. нажать на кнопку «включение», загорится световой индикатор «нагрев», начнется подготовка машины к работе (время подготовки машины к работе составляет 8-10 минут);
6. после окончания загорится световой индикатор «готовность» - машина готова к работе по основной программе длительностью 80 сек.

При необходимости, нажатием на кнопки «60» или «120» можно выбрать одну из дополнительных программ. При этом над кнопкой выбранной программы загорится световой индикатор.

Во время работы:

1. поднять кожух машины и установить кассету с посудой в моечную камеру. При поднятом кожухе машине световой индикатор мигает;
2. для мытья стаканов использовать кассету синего цвета, стаканы устанавливать дном вверх;
3. для мытья приборов использовать кассету зеленого цвета, накрыв уложенные в нее приборы сеткой из комплекта машины;
4. для мытья тарелок и подносов использовать соответствующие кассеты из нержавеющей стали;
5. опустить кожух машину, световой индикатор погаснет, начнется процесс мытья (продолжительность мытья — в соответствии с выбранной программой), после его окончания, загорится световой индикатор;
6. поднять кожух машины и извлечь кассету с вымытой посудой из моечной камеры;
7. машина готова к загрузки следующей кассеты с посудой.

Не рекомендуется: поднимать кожух машины во время ее подготовки или мытья посуды.

По мере загрязнения воды в ванне производить ее замену, для этого:

1. при поднятом кожухе машины извлечь сетки и фильтр насоса из моечной камеры и очистить их;

2. нажать и удерживать кнопку «самоочистка/слив» до полного удаления воды из ванны машины (при откачивании воды из ванны машины световой индикатор над кнопкой мигает);

3. установить сетки, фильтр насоса и кассету с посудой в моечную камеру;

4. опустить кожух машины (процесс мытья начнется автоматически после наполнения ванны машины в соответствии с выбранной программой).

При необходимости остановки машины во время ее работы нажать кнопку «отключение».

После окончания работы:

1. выбрать программу самоочистки кратковременным нажатием на кнопку «самоочистка», при этом над кнопкой загорится световой индикатор;

2. опустить кожух машины. Начнется процесс самоочистки машины длительностью 8-10 минут. Световой индикатор над кнопкой «самоочистка» будет мигать в течение времени выполнения всей программы. После окончания самоочистки машина автоматически отключается. Если после окончания программы самоочистки в ванне машины осталось вода, необходимо при поднятом кожухе включить машину кнопкой «включить» и откачать воду из ванны машины, нажав и удерживая кнопку «самоочистка» до удаления воды из ванны, после чего отключить машину кнопкой «отключить»;

3. снять электропитание с машины, световой индикатор «сеть» погаснет;

4. перекрыть вентиль подачи воды к машине;

5. извлечь из моечной камеры и промыть сетки и фильтр насоса;

6. при необходимости снять и прочистить души мытья и ополаскивания;

7. очистить и протереть электроды датчиков уровня воды в ванне и наружную поверхность;

8. оставить кожух поднятым для полного высыхания машины.

Внимание!

В случае обнаружения неисправностей (течь воду, сильное парение, запах гари) немедленно снять электропитание с машины и перекрыть вентиль подачи воды в машину. Вызвать ремонтную службу.

Ответственный за заполнение канистр моющим и ополаскивающим средством, а также эксплуатацией посудомоечной машины – кухонный рабочий.

Концентрация рабочего раствора, % по препарату		Количества средства и воды (мл) для приготовления			
		1 л раствора		10 л раствора	
По ДВ		средство	вода	средство	вода
0,3	0,012	3,0	997,0	30	9970,0
0,5	0,02	5,0	995,0	50	9950,0
1,0	0,04	10,0	990,0	100,0	9900,0
2,0	0,08	20,0	980,0	200,0	9800,0
3,0	0,12	30,0	970,0	300,0	9700,0
5,0	0,2	50,0	950,0	500,0	9500,0
10,0	0,4	100,0	900,0	1000,0	9000,0
15,0	0,6	150,0	850,0	1500,0	8500,0
20,0	0,8	200,0	800,0	2000,0	8000,0

3. Применение средства "Ника-экстра М"

3.1. Растворами средства "Ника-экстра М" дезинфицируют и моют поверхности в помещениях, жесткую мебель, санитарно-техническое оборудование, предметы ухода за больными, посуду; дезинфицируют уборочный инвентарь и белье.

3.2. Поверхности в помещениях, жесткую мебель протирают ветошью, смоченной в растворе средства; санитарно-техническое оборудование обрабатывают дважды.

3.3. Предметы ухода за больными, незагрязненные кровью, дезинфицируют способом протирания увлажненной ветошью или погружением в раствор, после чего споласкивают водой.

3.4. Посуду освобождают от остатков пищи и погружают в раствор средства из расчета 2 л на комплект. После дезинфекции посуду моют и споласкивают под проточной водой в течение 1 минуты.

3.5. Белье погружают в раствор средства из расчета 4 л на 1 кг сухого белья.

3.6. Уборочный инвентарь дезинфицируют, погружая полностью в раствор, после дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

3.7. Режимы дезинфекции объектов при различных инфекциях средством "Ника-экстра М" представлены в таблицах

Режимы дезинфекции при проведении генеральных уборок

Учреждение	Концентрация рабочего раствора, (по препарату) %	Время обеззараживания, мин	Способ обработки
Поликлиники, соматические и др. стационары	0,5	30	протираание
Противотуберкулезные ЛПУ	15,0	30	протираание
Инфекционные ЛПУ	Режим для соответствующей дезинфекции		протираание
Кожно венерологические ЛПУ	4,0	120	протираание
Детские учреждения	0,5	30	протираание

4. Меры предосторожности

4.1. Все работы со средством "Ника-экстра М" проводить, защищая кожу рук резиновыми перчатками.

4.2. Избегать попадания концентрата в глаза и на кожу.

4.3. Работы со средством "Ника-экстра М" способом протирания можно проводить в присутствии пациентов.

4.4. Средство "Ника-экстра М" следует хранить отдельно от лекарственных средств, в местах, недоступных детям.

5. Меры первой помощи при отравлении

5.1 При попадании средства на кожу смыть его большим количеством воды.

5.2. При попадании средства в глаза следует немедленно промыть их под проточной водой в течение 10-15 мин, при появлении гиперемии закапать 30%-ный раствор сульфацила натрия.

5.3. При попадании средства в желудок выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»



О.М. Шеренцова

2023 г.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 15 ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

Способ санитарной обработки столовой посуды – тарелки (ручным способом):

1. Механическое удаление остатков пищи;
2. Мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
3. Мытье во второй моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше, чем в первой моечной ванне;
4. Ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
5. Просушивание на специальных полках или решетках (сушках) установленных на стеллажах или закрепленных на стене.

Способ санитарной обработки столовой посуды - чашки (ручным способом):

1. Механическое удаление остатков пищи;
2. Мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
3. Ополаскивание во второй моечной ванне горячей водой (не ниже +65°C) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Способ санитарной обработки столовой посуды - столовые приборы (ручным способом):

1. Механическое удаление остатков пищи;
2. Мытье в первой моечной ванне горячей водой (не ниже +40°C) и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;
3. Ополаскивание в третьей моечной ванне горячей водой (не ниже +65°C) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.
4. Прокаливание в сушильном шкафу в течение 2-3 минут.

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

Моющее средство: средство концентрированное универсальное «Ника - Универсал»

Частота мытья:

после использования, после каждого приема пищи.

Условия мытья:

1. Для мытья столовой посуды и столовых приборов предусматривается, в том числе при наличии посудомоечной машины, установка пяти моечных производственных ванн (двух – для чашек, трех – для столовой посуды и столовых приборов);

2. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими, иметь воздушные разрывы не менее 20 мм от верхней приемной воронки в местах присоединения к канализации.

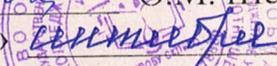
3. Ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибким шлангом с душевыми насадками.

4. Для определения количества моющего средства необходимо выделить мерный стакан;

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»


«01»  2023 г.



САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16 ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

Способ обработки:

1. Пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи.
2. Котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и т.д.) моются в производственной ванне в горячей воде (45°C - 50°C) с добавлением моющих средств.
3. Ополаскиваются при помощи шланга с душевой насадкой горячей водой (температурой не ниже 65 °C).
4. Просушиваются на стеллажах.
5. После мытья металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования прокалить в жарочном шкафу в течение 2-3 минут.

Моющее средство: Средство концентрированное универсальное «Ника - Универсал»

Частота мытья:

после использования, после каждого приема пищи (выдачи пищи).

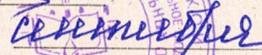
Условия мытья:

1. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками промышленного производства, иметь смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации. Вторая ванна должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой.
2. Кухонная посуда моется с помощью щеток с ручкой, губок.
3. Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются.
4. Щетки, губки для мытья кухонной посуды в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 минут.
5. Щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте.
6. Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»


О.М. Шеренцова
«» 2023 г.


САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 17 ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА «НИКА-ЭКСТРА М»

1.1. Средство "Ника-экстра М" — прозрачный бесцветный концентрат со слабым приятным запахом, содержит в качестве действующего вещества алкилдиметилбензиламмоний хлорид — 3,5-4,5%, а также другие компоненты, обеспечивающие моющее действие. Срок годности концентрата 3 года.

Средство смешивается с водой в любых соотношениях, водные растворы прозрачные, бесцветные, имеют срок годности - 5 суток. рН 1% раствора — 8,0-10,0.

1.2. Средство "Ника-экстра М" оказывает антимикробное действие в отношении бактерий (включая микобактерии туберкулеза), вирусов гриппа и других возбудителей острых респираторных вирусных инфекций (ОРВИ), грибов рода Кандида, дерматофитов. Растворы средства обладают моющими свойствами.

1.3. Средство "Ника-экстра М" по степени воздействия на организм по ГОСТ 12.1.007-76 относится к 3 классу умеренно опасных веществ при введении в желудок и к 4 классу малоопасных веществ при нанесении на кожу, при ингаляционном воздействии в виде паров, малотоксично при парентеральном введении, оказывает слабое местное раздражающее действие на кожу и умеренное на слизистые оболочки глаз, не обладает сенсibiliзирующим действием.

Рабочие растворы вызывают сухость кожи при многократных воздействиях.

ПДК в воздухе рабочей зоны для алкилдиметилбензиламмоний хлорида — 1 мг/м (аэрозоль).

1.4. Средство "Ника-экстра М" предназначено для дезинфекции и мытья поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, белья, посуды, уборочного материала, предметов ухода за больными, при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной (грипп и другие ОРВИ) и грибковой (кандидозы и дерматофитии) этиологии при проведении профилактической, текущей и заключительной дезинфекции; для проведения генеральных уборок в ЛПУ, детских учреждениях, на предприятиях общественного питания, коммунальных объектах, объектах железнодорожного транспорта и населением в быту; для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения из различных материалов (включая стоматологические инструменты, жесткие и гибкие эндоскопы и инструменты к ним) в ЛПУ.

2. Приготовление рабочих растворов.

2.1. Рабочие растворы средства готовят в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде путем растворения концентрата средства в воде, исходя из расчетов, приведенных в таблице 1.

**СОСТАВ И ГРАФИК РАБОТЫ ЧЛЕНОВ
КОМИССИИ ПО БРАКЕРАЖУ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ СТОЛОВОЙ КОГПОБУ
«СЛОБОДСКОЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИКИ И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

1. Шеренцова Ольга Михайловна, директор;
2. Плеханов Евгений Владимирович, заведующий производством;
3. Ронжина Диана Валерьевна, заведующая здравпунктом колледжа;
4. Белореченский Андрей Юрьевич, заместитель директора по безопасности;
5. Серкина Оксана Валерьевна, заместитель директора по УиПР;
6. Глазырина Татьяна Георгиевна, заместитель директора по ВиПР;
7. Бармина Ольга Андреевна, начальник отдела по воспитательной работе;
8. Корсенюк Лариса Ивановна, заведующий очным отделением.

**График работы членов бракеражной комиссии
на 2023/2024 учебный год**

День недели	Состав бракеражной комиссии, осуществляющей контроль
понедельник	Плеханов Евгений Владимирович Ронжина Диана Валерьевна Серкина Оксана Валерьевна
вторник	Плеханов Евгений Владимирович Ронжина Диана Валерьевна Глазырина Татьяна Георгиевна
среда	Плеханов Евгений Владимирович Ронжина Диана Валерьевна Корсенюк Лариса Ивановна
четверг	Плеханов Евгений Владимирович Ронжина Диана Валерьевна Бармина Ольга Андреевна
пятница	Плеханов Евгений Владимирович Ронжина Диана Валерьевна Белореченский Андрей Юрьевич

Приложение 5
к приказу от 245 от 01.09.2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор

КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений»



О.М. Шеренцова

«01» сентября 2023 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖЕ ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
КОГПОБУ «СЛОБОДСКОЙ КОЛЛЕДЖ ПЕДАГОГИКИ
И СОЦИАЛЬНЫХ ОТНОШЕНИЙ»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в КОГПОБУ «Слободской колледж педагогики и социальных отношений» определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и функционирования бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия создается и действует в целях осуществления контроля за правильной организацией питания, качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления пищи, а также за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в организации.

2. Образование и состав бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора Колледжа.

2.2. Количественный состав бракеражной комиссии утверждается директором Колледжа, но не может быть менее трех человек.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят: заведующий производством, директор, заместитель директора по безопасности, медицинская сестра.

3. Основные задачи

3.1. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в строгом соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, настоящим Положением и другими внутренними документами организации.

3.2. Основными задачами бракеражной комиссии являются:

- предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
- обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
- организация полноценного питания.

4. Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка пищи производится в соответствии с ГОСТ 31986-

4.1. Общие положения:

-органолептический анализ следует проводить непосредственно в столовой колледжа;

-органолептическую оценку качества продукции общественного питания проводят сотрудники колледжа.

4.2. Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции знать критерии качества.

4.3. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь.

4.4. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, известной жесткостью и/или другими продуктами.

4.5. Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции. Для каждой оцениваемой характеристики устанавливаются сенсорные спецификации.

4.6. Органолептический анализ продукции питания включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции) запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов — отличное качество, 4 балла — хорошее качество; 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла — неудовлетворительное качество.

4.7. Органолептическая оценка пищи начинается с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

4.8. В дальнейшем определяется запах пищи.

4.9. Вкус пищи, как и запах следует устанавливать при характерной для нее температуре.

4.10. При снятии пробы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде;

- в случае обнаружения признаков разложения пищи в виде неприятного запаха вкусовая проба не производится;

- вкусовая проба не производится в случае подозрения, что данный продукт явился причиной пищевого отравления.

5. Требования к процедуре отбора и подготовке образцов к бракеражу

5.1. Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

5.2. Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

5.3. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие

блюда оценивают последними.

5.4. Оценка каждого образца осуществляется сохранением порядка представления без возврата к ранее опробованным образцам.

5.5. При органолептической оценке температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации. Температура образца продукции и воды для полоскания рта, по возможности, должна быть одинаковой.

5.6. После оценки каждого образца сотрудники должны снимать оставшееся послевкусие, ополаскивая рот водой и/или используя другие нейтрализующие средства.

5.7. Результаты оценки каждого образца продукции оформляют бракеражный журнал.

6 Порядок работы бракеражной комиссии

5.1. Ежедневно за 60 минут до начала раздачи готовой пищи бракеражная комиссия в полном составе осуществляет оценку органолептических показателей и качества блюд (бракеражную пробу).

5.2. До снятия пробы бракеражная комиссия знакомится с утвержденным в установленном порядке меню, в котором должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, количество калорий, стоимость. Количество порций готовой продукции отражается в акте готовой продукции.

5.3. Бракераж проводится в присутствии заведующего производством и повара участвующих в приготовлении пищи.

5.4. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья, с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

5.5. Бракеражная проба производится из общего котла после тщательного перемешивания в нем пищи. Для исследования пища берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюд, по которым можно судить о соблюдении технологии приготовления. Необходимо обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

5.6. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т. п.), затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.7. Результат бракеража регистрируется в журнале контроля за качеством готовой пищи (бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и храниться у заведующего производством).

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.9. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Проверка веса блюд производится путем взвешивания 5-10 порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 5-10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускается отклонение +3 % от нормы выхода).

5.12. Для проведения бракеража в столовой должны быть в наличии весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, а так же столовые ложки, вилки, ножи и тарелки.

7. Критерии оценки качества блюд

6.1. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

6.2. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус, готовность и доброкачественность).

6.3. Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

6.4. Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

6.5. Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

6.6. Оценка "неудовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах; резко пересоленные; резко кислые, горькие; недоваренные; переваренные; подгорелые; утратившие свою форму; имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи на против выставленной оценки под записью "К раздаче не допускаю".

6.7. Оценка качества блюда кулинарных изделий заносится **цифрой** в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

6.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий "удовлетворительно", "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией, обсуждается на совещании Комиссии по организации питания. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

7. Процедурные рекомендации по оценке блюда (подробно)

Рейтинговая оценка качества продукции питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяет руководство колледжа в зависимости от целей контроля качества.

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка последующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;
- для полуфабрикатов — по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При оценке внешнего вида обращают внимание на его конкретные свойства, такие как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и др. Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);
- визуально и тактильно — прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий — нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);
- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2—3 с. и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов.

8. Установление критериев качества

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

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

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху

блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами, наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т. д.

9. Расчет оценки качества продукции

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления

А.1 Органолептическая оценка супов

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют.

Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (пример, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной частей, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, пробуют блюдо в целом с добавлением сметаны, если она предусмотрена рецептурой.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и пробуют отдельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) овощей, мясopодуlктов и рыбопродуктов. После этого пробуют суп вначале без сметаны и затем со сметаной.

А.2 Органолептическая оценка соусов

При органолептической оценке соусов определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя навкус. Затем оценивают цвет, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.), правильность формы нарезки, текстуру (консистенцию) наполнителей, а также запах и вкус.

А.3 Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

А.4 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру.

А.5 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

А.6 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и

макаронных изделий

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

А.7 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы

При оценке полуфабрикатов, изделий и блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запах и вкус изделий.

А.8 Органолептическая оценка полуфабрикатов, изделий и блюд из мяса и птицы

У мясных полуфабрикатов, изделий и блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

А.9 Органолептическая оценка холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

А.10 Органолептическая оценка сладких блюд (десертов)

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. У железированных блюд, муссов и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на текстуру (консистенцию). Затем оценивают запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки, горячие десерты и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают запах и вкус.

А.11 Органолептическая оценка мучных кулинарных полуфабрикатов и изделий

При оценке мучных блюд и мучных полуфабрикатов и кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус.

А.12 Органолептическая оценка мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных полуфабрикатов и изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, цвет, состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непро-

меса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по следующим признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури, их пышность, пластичность. Далее оценивают запах и вкус изделия в целом.

Приложение Б (рекомендуемое)

Снижение балльной оценки показателей качества продукции общественного питания за обнаруженные дефекты

Таблица Б.1 Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	3,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	1,0
	Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)
Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы.		0,5
Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы. Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму		3,0
Состояние поверхности		Нарушение целостности изделий, запеченных в форме
	Слабоподсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	2,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправки	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий,	1,0

	запеканок	
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
Вид на разрезе(разломе)	Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях блинах	2,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделий	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0
	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя не взбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или от-	3,0

ТЕКСТУРА (консистенция)	Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	2,0
	Очень жесткая в салатах из редьки, ре-дуса	2,0
	Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пулингов, суфле	2,0
	Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)	3,0
	Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога	2,0
	Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы	2,0
	Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная — в творожном и овощном; жидкая — в плоловом	2,0
ЗАПАХ	Слабовыраженный, недостаточно типичный с заметным преобладанием модного компонента	1,5
	Нетипичный, посторонний	3,0
ВКУС	Слабовыраженный, не ощущается вкус специй	1,0
	Слегка пересоленный	2,0
	Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторон-	3,0