

### **7.3. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение санитарных требований к состоянию пищеблока, продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд**

В пищеблоке школы готовится пища, качество которой соответствует действующим требованиям и нормам, установленным нормативно-технической документацией:

- Техническим регламентом Таможенного союза от 09.12.2011 № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Федеральным законом РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральным законом РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»; иными нормативными и нормативно-техническими документами, определяющими безопасность и качество пищевых продуктов.

Услуги общественного питания оказываются в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации:

- Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»;
- Санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья СП 2.3.6.1079-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 08.11.2001 № 31;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 14.11.2001 № 36;
- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03»;
- Санитарными правилами «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.1058-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами «Профилактика острых кишечных инфекций. СП 3.1.1.3108-13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 09.10.2013 № 53;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»;
- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

Основой для приготовления блюд является двухнедельное цикличное меню (приложение №...) разработанное Управлением социального питания и согласованное с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки продуктов применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре.

С целью своевременного и качественного приготовления пищи, ежедневно перед каждым приемом пищи проводится бракераж продукции с участием медицинского работника с регистрацией результат бракеража в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Все работники пищеблока своевременно проходят медицинские обследования в установленном порядке, соблюдается периодичность вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, проходят профессиональную гигиеническую аттестацию и подготовку. Работники без медицинских книжек, не прошедших своевременный периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированные лица к работе не допускаются.

Обеспечение санитарно гигиенической безопасности регламентируется следующей документацией:

- Технологические и технико-технологические карты;
- Журнал витаминизации;

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга.

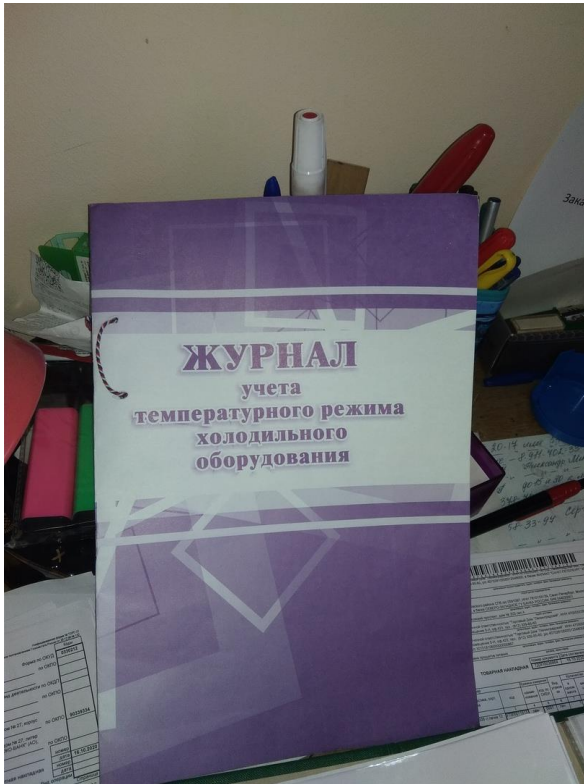
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журналы учета температурных и влажностных режимов.

Также в помещении пищеблока используется кухонная посуда и инвентарь в соответствии с установленными нормами, санитарная спецодежда, моющие и дезинфицирующие средства в необходимых для оказания услуги количествах.

Все пищевые отходы и отходы производства с территории, где находится пищеблок вывозятся своевременно в соответствии с правилами перевозки и утилизации таких отходов.



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга.



ООО "Торговый Дом "Ленинградский"

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 2008; рецептура № 92.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

#### Суп картофельный с рыбой

№	Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Картофель	140,0	35,7
2	Рыба тушка	30,0	30,0
3	Лук репчатый	10,0	20,0
4	Морковь	3,0	0,0
5	Масло сливочное	1,0	0,0
6	Соль	144,0	1,0
7	Вода		200/20
Выход			

Информация о пищевой ценности: Белки: 6,51 г; Жиры: 2,39 г; Углеводы: 18,36 г; Калорийность: 108,96 ккал.

**Технологический процесс изготовления:**  
 Рыбу отваривают и разбирают от костей, бульон процеживают. Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

**Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 Оптимальная температура подачи 75°C.

Заведующий производством \_\_\_\_\_

---

ООО "Торговый Дом "Ленинградский"

Источник рецептуры: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 2008; рецептура № 92.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_

#### Суп картофельный с рыбой

№	Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Картофель	140,0	36,1
2	Рыба тушка	45,0	28,9
3	Лук репчатый	12,0	16,7
4	Морковь	13,3	24,6
5	Масло сливочное	3,0	0,0
6	Соль	119	0,0
7	Вода	180,0	0,0
Выход			250/25

Информация о пищевой ценности: Белки: 2,2 г; Жиры: 2,96 г; Углеводы: 8,2 г; Калорийность: 136,3 ккал.

**Технологический процесс изготовления:**  
 Рыбу отваривают и разбирают от костей, бульон процеживают. Картофель и овощи нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль.

**Требования к оформлению, реализации и хранению:**  
 Оптимальная температура подачи 75°C.

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 613 Московского района Санкт-Петербурга.

