



Утверждаю

Директор РЦ

Дубакирова А.К.

2024 года

Памятка

для комиссии по мониторингу качества питания

1. *Требование на наличие санитарно-эпидемиологического заключения учреждения.*
2. *Требования к личной гигиене работников пищеблока:*
 - 1) Наличие раковин для мытья рук с подводкой к ним горячей и холодной воды;
 - 2) Наличие электросушилки для рук;
3. *Требования к уборочному инвентарю:*
 - 1) Наличие уборочного инвентаря (тазы, ведра, щетки, ветоши);
 - 2) Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в отдельных (специальных) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу;
4. *Требования к разделочному инвентарю:*
 - 1) Наличие разделочных досок для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) ;
 - 2) Разделочный инвентарь должен быть промаркирован;
 - 3) Наличие рабочих столов из нержавеющей стали в соответствии с требованиями СанПин № 76 от 5 августа 2021 года;
5. *Требования к столовой посуде :*
 - 1) Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью;
 - 2) По мере необходимости столовую посуду (кастрюли, баки) заменить на посуду из нержавеющей стали СанПин №16 от 17.02.2022 г.;
6. *Требования к приему пищевой продукции :*
 - 1) Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность;
 - 2) Наличие бракеражного журнала скоропортящейся продукции;
 - 3) Наличие журнала «С – витаминизации»;
 - 4) Журнал результатов работников пищеблока;
 - 5) Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции (дошкольный и школьный возраст);
 - 6) Журнал органолептической оценки блюд и кулинарных изделий;
7. *Требования к складским помещениям :*
 - 1) Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками;

2) Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение на полу - не допускается;

3) При наличии деревянных стеллажей, ежегодно должны обрабатываться огнезащитным составом;

8. Требования к мебели столовой:

1) Запрещается использование мебели и оборудования из материалов, неустойчивых к влаге и перепадам температур, кроме шкафов для хранения хлеба;

9. Требования к хранению пищевых продуктов:

1) В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции;

2) Все крупы, макаронные изделия и сыпучие продукты должны находиться на стеллажах в мешках производителя;

10. Требования к перспективному меню:

1) Наличие утвержденного 2-х недельного перспективного меню (лето – осень, зима – весна);

2) При разработке меню учитывать продолжительность пребывания воспитанников, их возрастную категорию;

3) В меню не допускать повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дня;

4) Меню утверждается директором РЦ в соответствии с нормами утвержденными постановлением Правительства РК от 12 марта 2012 года №320 ;

11. Требования к меню-раскладке:

1) Ежедневно на пищеблоке и в группах вывешивается утвержденное директором меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда;

2) Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов и технологических картах;

12. Требования к меню:

1) Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар;

2) Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней;

13. Запрещенные продукты:

1) Колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в составе которых содержатся искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса и подсластители. Непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки, а также использование в питании яиц и мяса

водоплавающих птиц, молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;

2) Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца, печени; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированное сырье и сырье, содержащее генетически модифицированные источники;

3) Нейодированная соль, нефортифицированная мука, консервы в деформированных или негерметичных банках, приготовленная накануне пища, грибы, пища домашнего приготовления, жгучие специи, уксус и кофе;

4) Запрещены изготовление и реализация в столовых простокваши, творога, кефира, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, сложных (более четырех компонентов) салатов и салатов, заправленных сметаной и майонезом;

5) Окрошка, блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, фастфуд, продукты питания с искусственными красителями, консервантами, ароматизаторами, усилителями вкуса и подсластителями

Стандарты питания в организациях здравоохранения и образования приказ МЗ РК от 21.12.2020г № ҚР ДСМ-302/2020 ;

14. Требования к суточным пробам:

1) Наличие приказа об ответственности возложенного на сбор суточных проб;

2) Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной посуде с крышками, не менее 48 часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно;

15. Контроль качества готовых блюд:

1) Ежедневно диет сестрой проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (бракеражный);

2) Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом директора с обязательным включением медицинского работника, администрации и представителя родительского комитета;

16. Контроль норм питания:

1) Диет сестрой ежедневно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции;

17. Требования к прохождению медицинского осмотра:

1) Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе (проходят медосмотр 1 раз в 6 месяцев);

18. Требования к производственному контролю:

- 1) Наличие приказа о возложении ответственности за организацию производственного контроля ;
- 2) Наличие утвержденного плана производственного контроля ;
- 3) Наличие договора на проведение производственного контроля (должен быть заключен договор со специализированной лабораторией, имеющей лицензию на данный вид деятельности и разработана программа производственного контроля);
- 4) Наличие ежедневно меню-раскладки СанПин №62 от 07.04.2023г по осуществлению производственного контроля ;

19. Требования к специальной одежде:

- 1) Наличие у работников пищеблока специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор) - 3-х комплектов;
- 2) Наличие перчаток стерильных , головного убора-колпаков;
- 3) Наличие халатов для туалета;

1. *Для определения фальсификации* продуктов питания необходимо смотреть сопроводительные документы, где указывается полное наименование пищевого продукта (сертификаты);

2. *Недопущение реализации товаров на пищеблоке:*

- 1) На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся.

Исполнитель :



Агмалова Р.К.