



*Государственное учреждение
«Пинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»*



ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

Обучающий материал для работников пищеблока, зав.
производствами, шеф-поваров, руководителей учреждений
образования

2026 год

НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

- Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные декретом Президента Республики Беларусь от 26 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».
- Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утв. Постановлением Совета Министров Республики Беларусь 07.08.2019 № 525 с изменениями и дополнениями;
- Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206, с изменениями по состоянию на 3 мая 2018 г (ДЛЯ ШКОЛ)
- Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8, с изменениями по состоянию на 3 мая 2016 г. (ДЛЯ ДС)
- Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания, утвержденная Постановлением Министерства торговли Республики Беларусь 12.09.2008 № 36;

С полными текстами Санитарных норм и правил можно ознакомиться в сети Интернет на сайте Министерства здравоохранения Республики Беларусь www.minzdrav.gov.by в разделе «Для специалистов» – «Нормативная правовая база» - «Технические нормативные правовые акты» – «Полные тексты нормативных правовых актов, утвержденных в соответствии с законодательством Министерства здравоохранения Республики Беларусь».

При организации питания в учреждениях образования **должен осуществляться производственный, в том числе лабораторный,** контроль качества и безопасности питания с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.


Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, **разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание,** в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек.



Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи **устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание, в порядке, установленном государственным стандартом Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденным постановлением Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 19 октября 2010 г. № 60 «Об утверждении, введении в действие, изменении и отмене технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации и общегосударственного классификатора Республики Беларусь», и санитарными нормами и правилами.**

Согласно санитарным нормам и правилам, **производственный контроль** - контроль, обеспечиваемый производителем продукции (товаров), работ и услуг, за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, направленный на сохранение жизни и здоровья людей, среды обитания при производстве продукции (товаров), выполнении работ и услуг.

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ВКЛЮЧАЕТ:

- наличие официально изданных санитарных правил и норм, аттестованных методов и методик контроля сырья, продукции, производства, факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью и другой нормативной документации;
 - осуществление (организацию) лабораторных (технологических) исследований и испытаний:
 - на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
 - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
 - технологического оборудования, производственного инвентаря, тары;
 - процесса санитарной обработки на этапах производства.
 - организацию медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным, медицинским и бытовым обслуживанием населения.
- 

- контроль за наличием сертификатов, удостоверений о государственной гигиенической регистрации, личных медицинских справок, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством, по вопросам осуществления производственного контроля;
- своевременное **информирование местных исполнительных и распорядительных органов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, населения, *об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, результатах лабораторного исследования продукции (товара) не соответствующих гигиеническим требованиям и иных обстоятельствах, создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения;***
- **контроль** специально уполномоченными должностными лицами (работниками) предприятия (организации), осуществляющего производственный контроль, **выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, соблюдения санитарных правил, разработки и реализации мер, направленных на** устранение выявленных нарушений.

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять **меры**, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- **приостановить либо прекратить свою деятельность** или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- **прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для здоровья и жизни человека, снять с реализации продукцию, не отвечающую требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов, а также представляющую опасность для здоровья человека, и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда здоровью человека, или ее уничтожению;**
- не позднее 5 дней представить информацию в территориальный центр гигиены и эпидемиологии о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных норм, правил и гигиенических нормативов;
- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.
- Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах проводимого производственного контроля с периодичностью, установленной органами и учреждениями, **осуществляющими государственный санитарный надзор (1 раз в квартал), а также по их запросам.** При получении неудовлетворительных результатов исследований и испытаний информация представляется незамедлительно.

Типовая минимальная схема производственного лабораторного контроля качества пищевой продукции

№ п/п	Вид проводимого исследования	Объекты исследования	Исследуемые показатели	Рекомендуемая кратность	Примечание
1	Исследование готовых блюд и кулинарных изделий на соответствие химического состава и калорийности теоретическим данным (меню-раскладке)	Прием пищи или отдельные блюда и кулинарные изделия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определение фактического количества жира (<i>экстракционным методом в аппарате Сокслета или методом Гербера</i>) 2. Определение массовой доли сухих веществ (<i>высушивание до постоянной массы</i>) или определение массовой доли растворимых сухих веществ (<i>компоты, напитки и морсы из ягод</i>). 3. Определение фактического количества белка (<i>методом Къельдаля или Болотова</i>). 4. Определение количества минеральных веществ (<i>методом расчета</i>). 5. Определение фактического количества углеводов (<i>по разнице между суммарным количеством сухих веществ и суммарным количеством белков, жиров и минеральных веществ</i>). 6. Расчет фактической калорийности. 7. Расчет теоретической калорийности. 	<p>Учреждения образования - 3 раза в год.</p> <p>Учреждения образования с круглосуточным пребыванием детей, санаторно-курортные организации для детей - <i>ежеквартально</i>.</p> <p>Стационарные оздоровительные лагеря - <i>1 раз в летний оздоровительный сезон</i>.</p>	При отборе приема пищи готовится и исследуется одна проба из всех блюд



2.	<p>Определение безопасности пищи по микробиологическим показателям</p>	<p>1. Супы горячие; вторые блюда (<i>мясные, рыбные, творожные, яичные, каши и гарниры без заправки</i>); соусы и заправки для вторых блюд; салаты (<i>из сырых, вареных, квашеных овощей с заправками и без заправки</i>); сладкие блюда и напитки (<i>компоты из плодов и ягод свежих и сушеных, напитки и морсы из плодов и ягод, кисели</i>); желе.</p>	<p>1. Определение бактерий группы кишечных палочек (БГКП). 2. Определение общего количества мезофильных эробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). 3. Определение коагулазоположительного стафилококка.</p>	<p>Учреждения образования, санаторно-курортные организации для детей - <i>1 раз в год</i>. Учреждения образования с наполняемостью более 700 обучающихся и с круглосуточным пребыванием детей - <i>1 раз в 6 месяцев</i>. Стационарные оздоровительные лагеря - <i>1 раз в летний оздоровительный сезон</i></p>	<p>При неудовлетворительном санитарно-техническом состоянии объекта питания кратность производственного лабораторного контроля по Микробиологическим Показателям Увеличивается в 2 раза</p>
----	---	---	--	---	---



В контроле за качеством и безопасностью питания, соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства требования должны участвовать **администрация учреждения, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы**. Руководитель учреждения образования в соответствии с имеющимися приказами организует и контролирует работу **бракеражной комиссии и комиссии по контролю за питанием учащихся** (далее – комиссии). В план работы комиссии должен быть заложен контроль за ключевыми требованиями санитарных норм и правил. Рассмотрение результатов работы комиссии проводится не реже 1 раза в квартал с оформлением протокола заседания. **На пищеблоке обязательно ведение бракеражного журнала, в котором каждая партия приготовленной пищи должна подвергаться бракеражу** (комиссионная оценка качества) **с отметкой результатов** в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном).

Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться **бракеражной комиссией**, *в состав которой входят заведующий производством или повар пищеблока учреждения образования, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный по пищеблоку педагогический работник*. Бракераж пищи должен осуществляться в соответствии с имеющейся инструкцией, т.е. с проведением реальной органолептической проверкой приготовленных блюд в сравнении с требованиями технологических карточек с последующей фиксацией результатов каждого отдельного приготовления пищи в бракеражном журнале.

*Кроме того, в соответствии с календарным планом работы комиссии по контролю за питанием, комиссия должна оценивать работу пищеблока с использованием утвержденного **чек-листа** ежемесячно, при этом соответствие (либо несоответствие) требованиям санитарного законодательства должно оцениваться в баллах реально с указанием конкретных недостатков на момент проверки.*

План работы комиссии по контролю за питанием учащихся

План работы
комиссии по контролю за организацией питания учащихся.
2017/ 2018 учебный год II полугодие

№ недели	Тема контроля.	Контроль осуществляют
ЯНВАРЬ		
1.	Санитарное состояние производственных помещений.	Л.И.Мосейчук Т.А.Селюжицкая
2.	Качество приготовленных блюд. Температурный режим подачи блюд.	Т.В.Яремец Т.А.Селюжицкая
3.	Своевременное заполнение документации.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая
ФЕВРАЛЬ		
1.	Соответствие приготавливаемых блюд меню, вывешенному в обеденном зале.	Л.И.Мосейчук Т.А.Селюжицкая
2.	Количество учета учащихся, получающих бесплатное питание.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая
3.	Качество уборки обеденного зала.	Т.В.Яремец Т.А.Селюжицкая
4.	Полновесность отпускаемых блюд. Эстетика питания.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая
МАРТ		
1.	Выполнение перспективного меню.	Л.М.Дорошенко Т.А.Селюжицкая
2.	Качество приготовленных блюд. Температурный режим подачи блюд.	Л.И.Мосейчук Т.А.Селюжицкая
3.	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов.	Т.В.Яремец Т.А.Селюжицкая
4.	Выполнение заявок на продукты питания поставщиками и ассортимент продуктов поставщиками.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая
АПРЕЛЬ		
1.	Качество мытья кухонной и столовой посуды.	Л.М.Дорошенко Т.А.Селюжицкая
2.	Соблюдение порядка бракеража пищи.	Л.И.Мосейчук Т.А.Селюжицкая
3.	Соблюдение условий хранения сроков годности продуктов.	Т.В.Яремец Т.А.Селюжицкая
4.	Разработка блюд по дням недели.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая
МАЙ		
1.	Качество приготовленных блюд. Температурный режим подачи блюд.	Л.М.Дорошенко Т.А.Селюжицкая
2.	Полнота закладки продуктов в котёл согласно технологическим картам.	Л.И.Мосейчук Т.А.Селюжицкая
3.	Полновесность отпускаемых блюд. Эстетика питания.	Т.В.Яремец Т.А.Селюжицкая
4.	Своевременное заполнение документации.	Т.Н.Гордич Т.А.Селюжицкая

План работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся.
2017/ 2018 учебный год.
I полугодие.

№ недели	Тема контроля.	Контроль осуществляют
СЕНТЯБРЬ.		
1.	Санитарное состояние производственных помещений.	Селюжицкая Т.А. Дорошенко Л.М.
2.	Полновесность отпускаемых блюд.	Селюжицкая Т.А. Мосейчук Л.И.
3.	Соблюдение условий хранения и сроков годности продуктов.	Селюжицкая Т.А. Гордич Т.Н.
4.	Соблюдение графика посещения столовой.	Селюжицкая Т.А. Яремец Т.В.
ОКТАБРЬ.		
1.	Качество мытья столовой и кухонной посуды. Выполнение личной гигиены работниками столовой.	Селюжицкая Т.А. Яремец Т.В.
2.	Соответствие количества отпускаемых рационов количеству присутствующих на занятиях учащихся.	Селюжицкая Т.А. Дорошенко Л.М.
3.	Соответствие приготавливаемых блюд меню, вывешенному в обеденном зале.	Селюжицкая Т.А. Гордич Т.Н.
4.	Полнота закладки продуктов в котёл согласно технологическим картам.	Селюжицкая Т.А. Мосейчук Л.И.
НОЯБРЬ.		
1.	Качество приготовленных блюд. Эстетика питания.	Селюжицкая Т.А. Гордич Т.Н.
2.	Выполнение перспективного меню.	Селюжицкая Т.А. Яремец Т.В.
3.	Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов.	Селюжицкая Т.А. Дорошенко Л.М.
4.	Своевременное заполнение документации.	Селюжицкая Т.А. Яремец Т.В.
ДЕКАБРЬ.		
1.	Выполнение заявок на продукты питания поставщиками и ассортимент продуктов.	Селюжицкая Т.А. Дорошенко Л.М.
2.	Соблюдение денежных норм расходов на питание.	Селюжицкая Т.А. Мосейчук Л.И.
3.	Своевременная сдача сведений о количестве питающихся в столовой.	Селюжицкая Т.А. Яремец Т.В.
4.	Температурный режим подачи блюд. Своевременное заполнение документации.	Селюжицкая Т.А. Гордич Т.Н.

Проведение бракеража готовой продукции в школьных столовых

Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в школьных столовых

- Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептов, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
- Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.
- Выдача готовой пищи детям осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Пробу снимают за 10-15 минут до раздачи готовой пищи. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда членами комиссии и отметка о разрешении на выдачу. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

○ Качество готовых блюд оценивается органолептическим методом (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

• **Оценка «удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

• **Оценка «хорошо»** дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

• **Оценка «неудовлетворительно» (брак)** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В состав бракеражной комиссии входят 5 человек: председатель комиссии - представитель администрации школы (директор школы, завуч и тд.), члены - зав. производством (повар-бригадир) школьной столовой, медработник, ответственный за питание. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

Для справки. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°C не более 1 часа. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 + 2 °С.

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В состав бракеражной комиссии входят 5 человек: председатель комиссии - представитель администрации школы (директор школы, завуч и тд.), члены - зав. производством (повар-бригадир) школьной столовой, медработник, ответственный за питание. Реализация готовых блюд и изделий без бракеража категорически запрещается.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Определяется консистенция продуктов, жесткость, сочность, нежность пищи. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый.

Органолептическая оценка первых блюд и вторых блюд, соусов

• Органолептическая оценка первых блюд. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку проба. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления (буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы). Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). **В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.**

• Органолептическая оценка вторых блюд. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности и в разрезе. Заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона. Розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса. Важным показателем является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

- При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки. Мясо птицы должно быть мягким, сочным.

- **При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию.** В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира.

- **Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку.** Если в состав соуса входят пассерованные овощи их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато - неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, ее усвоение.

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции.

Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает повар-бригадир. Пробу следует отбирать в стерильную прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной или металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). **Оставляются пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, фруктов.** Порционные блюда отбирают в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 грамм. **Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 24 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.**

Работники объектов общественного питания должны соблюдать правила личной гигиены, при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки, смена которых должна проводиться после каждого использования.

Работа с отходами производства в объектах общественного питания организуется в соответствии с Законом Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-З «Об обращении с отходами», постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 23 июля 2010 г. № 1104 «О некоторых вопросах в области обращения с отходами» и другими нормативными правовыми актами. **Пищевые отходы животного происхождения обеззараживаются и утилизируются как бытовые.**



Требования к личной гигиене работников объектов питания организаций

Должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел. Необходимо производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день; не входить в производственное помещение без санитарной одежды. **При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.*

Работникам объектов питания организаций необходимо:

- соблюдать правила личной гигиены;
- при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;
- ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме, установленной Министерством здравоохранения;
- при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

** Контроль за ведением журнала "Здоровье" осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника – другое ответственное лицо. При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения образования или субъекту общественного питания. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.*

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В учреждениях образования должен быть организован действенный контроль, мониторинг организации и качества питания обучающихся, эффективного использования бюджетных средств, выделяемых на эти цели. При выявлении фактов хищений, использования недоброкачественной продукции и иных нарушений безотлагательно **принимать исчерпывающие меры**, предусмотренные законодательством РБ.

Вопросы **организации питания обучающихся** регулярно должны рассматриваться на заседаниях советов по питанию, педагогических советов учреждений образования с принятием конкретных решений по улучшению качества питания в учреждениях образования.

В соответствии с имеющимися методическими рекомендациями по надзору за организацией производственного контроля за питанием обучающихся в учреждениях образования, в пищеблоках должны быть:

1. СХЕМЫ: схемы помещений пищеблока с указанием поточности технологического процесса, размещения технологического и холодильного оборудования, движения работников пищеблока, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции, водопроводно-канализационной системы пищеблока с указанием умывальников и туалетов, размещения приточно-вытяжной вентиляции.

2. ДОКУМЕНТЫ:

- технологическая документация (сборники рецептур блюд с технологией приготовления или технологические карточки);
- перечень торгово-технологического оборудования с указанием срока эксплуатации и необходимого срока замены;
- графики планово-предупредительных ремонтов и технического обслуживания оборудования, в том числе вентиляционных установок;
- акты специализированных организаций по проверке исправности и эффективности работы торгово-технологического оборудования;
- графики технического обслуживания средств измерения (*например, учетная карточка средств измерения*);
- перечень поставщиков продовольственного сырья и пищевых продуктов, оборудования, вспомогательных материалов, моющих средств и средств дезинфекции;
- эксплуатационные и технические паспорта на вентиляционные установки, протоколы аэродинамических испытаний приточно-вытяжной механической вентиляции;
- программа обучения работников пищеблока организации производственного контроля с использованием принципов анализа рисков;
- сведения о прохождении обязательных медицинских осмотров и гигиенического обучения работников пищеблоков;
- состав бракеражной комиссии, утвержденный руководителем учреждения.

- штатное расписание и должностные инструкции работников пищеблока, утвержденные руководителем субъекта, организующего питание. В должностных инструкциях должны быть внесены обязанности и ответственность за исполнением мер управления ККТ;
- утвержденный руководителем учреждения образования перечень объектов для проведения испытаний качества проведенной дезобработки (смывов): с оборудования, инвентаря, производственных столов, вентиляции, кухонной и столовой посуды, весов и т.д.;
- протоколы лабораторных испытаний состояния поверхностей, блюд и кулинарных изделий;
- договоры на стирку санитарной одежды, дезинфекционные мероприятия, вывоз мусора и утилизированных пищевых отходов.

3. НА РАБОЧИХ МЕСТАХ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РАБОЧИЕ ИНСТРУКЦИИ: по размораживанию пищевых продуктов; по обработке сырых овощей и фруктов; по обработке яиц; по доведению до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы и другое; по тепловой обработке блюд и кулинарных изделий; санитарные инструкции по мытью и обработке посуды, оборудования, инвентаря и помещений.

4. ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЕДЕНИЕ

○журнала контроля температурного режима холодильников (контроля условий хранения скоропортящихся пищевых продуктов):

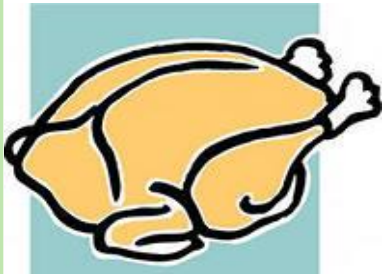
Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии:

-особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2 °С до +6 °С;

-- **НОВОЕ.** Пищевые продукты должны храниться в объектах питания по видам продукции (сухие и консервированные, хлеб, мясные и рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

Процедура температурного контроля за холодильниками и морозильниками требует, чтобы контроль каждого холодильника и морозильника осуществлялся **дважды в день**. Температура измеряется **сертифицированным термометром**, установленным внутри холодильника и морозильника.

В случае отсутствия термометра (отсутствие расположенного внутри холодильной камеры или встроенного в оборудование термометра), либо наличие термометра с нарушением целостности, наличие термометра с разрывом шкалы или с незакрепленной шкалой, температурный контроль оценивается как формальный.



хранение продукции

**должны
соблюдаться**

правила
товарного
соседства

**сроки
годности!!
!!**

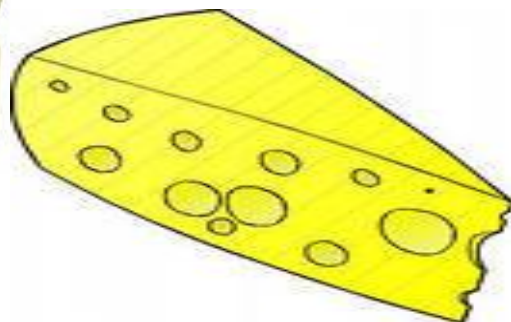
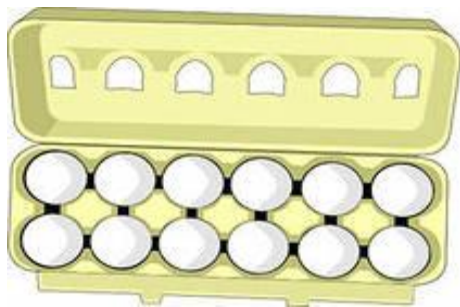
условия
хранения

**не допускается
совместное
хранение**

Продукция сырья с
готовыми к
употреблению
продуктами

испорченной
продукции совместно
с доброкачественной

**должна
храниться**
с сохранением
этикетки до конца
реализации



НЕОБХОДИМО ВЕДЕНИЕ ЖУРНАЛОВ:

○ контроля параметров микроклимата в складских помещениях: - процедура контроля параметров микроклимата в складских помещениях требует, чтобы контроль осуществлялся **дважды в день**;

○ влажность измеряется **сертифицированным гигрометром психрометрическим** в зависимости от сезонности (ВИТ - 1 – для зимнего периода и ВИТ - 2 – для летнего периода) установленным внутри складского помещения.

Условия хранения продукции (температура и влажность) указываются на маркировочных ярлыках.

○ ежедневного контроля рабочего состояния технологического оборудования - технологическое оборудование должно быть исправно, обо всех случаях поломки персонал пищеблока обязан незамедлительно проинформировать руководителя учреждения образования;

Обязательно ведение журнала термической обработки блюд;

Если внутренняя температура продуктов, подвергающихся термической обработке, не входит в допустимые нормы (**меньше 74°C**), то повар должен **повторно подвергнуть продукты термической обработке** в соответствии с требованиями технологической карточки (сборника).

Обязательно внесение сведений в журнал термической обработки блюд согласно технологическим карточкам (сборнику).

Обязательно ведение бракеражного журнала готовой продукции;
журнала «Здоровье»;

Обязательно обозначение критических контрольных точек (ККТ):

- ККТ 1 – **хранение скоропортящейся продукции** (обозначение проводится на холодильном оборудовании);
- ККТ 2 – **термическая обработка** (обозначение проводится на технологическом оборудовании (жарочный шкаф, духовой шкаф, пароконвектоматы);
- Количество КТ определяется также с учетом конкретной ситуации в пищеблоке, мощности пищеблока.
- ККТ должны быть промаркированы красным цветом, все оборудование пронумеровано (холодильник для ГП № 1, склад)
- Под каждую ККТ составляется план: указываются опасности для продуктов, которые должны управляться в ККТ, меры контроля, критические пределы, мониторинг ККТ, кто исполнитель (должность), периодичность, где фиксируются результаты контроля; коррекции и корректирующие действия, которые должны быть предприняты при превышении критических пределов, ответственность и полномочия, записи, исполнитель.

ТРЕБОВАНИЯ К ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ И МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ

Медицинские осмотры и гигиеническое обучение работники должны проходить в порядке, установленном законодательными актами Республики Беларусь (в соответствии с инструкцией №74 «Инструкция о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих», утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2019 № 74;

Гигиеническое обучение должны проходить: работники объектов питания, **руководители оздоровительных организаций** – перед поступлением на работу и в дальнейшем **один раз в год**, руководители, воспитатели и помощники воспитателей учреждений дошкольного образования, уборщики помещений, работники плавательных бассейнов (операторы и медицинские сестры хлораторных установок) и прачечных (кастелянши, рабочие по стирке и ремонту спецодежды и другие), заведующие хозяйством, заместители руководителей по административно-хозяйственной работе учреждений – **перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в два года**, работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – **перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в три года. гигиеническое обучение**

Работа без действующего гигиенического обучения, медицинского осмотра не допускается!

•Руководитель учреждения должен обеспечить реализацию мер в отношении обучающихся и работников по запрету на курение (потребление) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения. На территории учреждения не должно быть безнадзорных животных.

Организация питания учащихся по утвержденным примерным рационам питания (они должны быть согласованы в территориальном центре гигиены и эпидемиологии)


Контроль включает в себя:

- утверждение руководителем учреждения образования ежедневного меню, соответствующего дню и неделе примерного рациона;
- соответствие приготовленных блюд примерному рациону;
- соблюдение установленных выходов блюд примерному рациону;
- анализ выполнения натуральных норм по итогам месяца (допустимое отклонение $\pm 10\%$).

Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции **в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики)** на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, **допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам** с учетом необходимости их замены.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ.

- В каком документе организации устанавливается кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи? Кем разрабатывается этот документ?
 - Какие журналы ведутся на пищеблоке? Для чего предназначен журнал бракеража?
 - Как часто делается запись работниками пищеблока в журнале «Здоровье»?
 - Что такое ККТ? Как маркируется?
 - Чем проводится температурный контроль в холодильном оборудовании? Как часто? Куда заносятся данные?
 - Какими приборами проводится контроль температурно - влажностного режима в складских помещениях объекта питания?
- 

***СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!***

