



Малокаховський заклад загальної середньої освіти
Каховської районної ради
Херсонської області
Наказ
с. Малокаховка

від 30 серпня 2019 року

№ 131

Про затвердження правил
організації харчування в школі

На виконання Закону України «Про освіту», Закону України «Про забезпечення санітарно-епідемічного благополуччя населення «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальному та оздоровчих закладах», спільного наказу МОЗ та МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», з метою забезпечення належного процесу організації харчування в навчальному закладі,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити: Правила організації харчування в школі:
 - 1.1 Правила організації харчування в школі;
 - 1.2 Правила особистої гігієни школи працівників харчоблоку їдальні школи;
 - 1.3 Правила приготування дезінфекційних розчинів для харчоблоку та туалетів;
 - 1.4 Інструкцію щодо приготування робочих розчинів засобу «Хлорантоін»;
 - 1.5 Правила миття кухонного обладнання та посуду;
 - 1.6 Терміни реалізації та умови зберігання продуктів, що швидко та особливо псуються;
 - 1.7 Тривалість термічної обробки продуктів;
 - 1.8 Правила миття столового посуду в харчоблоці.
2. Завгоспу школи Свистельник С.В., комірнику Хижко Н.І., кухарю Остапенко О.О, помічнику кухаря Т.В.Федина, сестрі медичній Тихонець Т.А.
 - 2.1 Забезпечити неухильне виконання нормативно-правових документів організації харчування дітей у закладі.
3. Контроль за виконанням даного наказу покласти на Галушку О.М., заступника директора з навчально-виховної роботи.

Директор ЗЗСО:

І.І. Шевченко

З наказом ознайомились:

О.М. Галушка
С.В. Свистельник
Н.І. Хижко
О.О Остапенко
Т.В. Федина
Т.А.Тихонець

ПРАВИЛА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ШКОЛІ

Дані Правила розроблено відповідно до чинних нормативних актів:

- Закону України «Про освіту»;
- Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»;
- Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб»;
- Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»;
- Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»;
 - Санітарних правил і норм влаштування, утримання і організації режиму дитячих оздоровчих закладів (ДСанПіН 5.5.5.23-999);
 - спільного наказу МОЗ та МОН України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»;
 - наказу МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних оглядів працівників окремих професій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення та може привести до поширення інфекційних хвороб».

1. Загальні вимоги до організації харчування дітей

1.1. На початку навчального року директор школи видає наказ про організацію харчування в навчальному році та призначення відповідального за організацію харчування в школі.

1.2. Графік харчування залежить від режиму роботи навчального закладу й затверджується наказом директора школи.

1.3. Під час оздоровчого періоду слід організувати додатковий прийом їжі.

1.4. Для організації оптимального питного режиму слід забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою за рахунок питних фонтанчиків. За їх відсутності використовують кип'ячену воду, яку дають у спеціальних ємностях після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді й міняють не рідше ніж раз на добу.

1.5. Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп (у грамах) подано в таблиці 1.

Таблиця 1

Орієнтовний об'єм готових страв

Страви	Вік дітей (років)		
	6—10	11—13	14—17
	Кількість їжі (г)		
Каші, овочеві страви на сніданок або вечерю	200	300	300
Кава, чай і інші напої	150—200	200	200
Супи	200—250	250—300	300—400
Котлети, биточки, фрикадельки, пудинги	80—90	100	120
Гарніри	90—100	150—200	180—230
Компоти, киселі, соки	100—150	200	200
Фрукти	100	100	100
Салати із свіжих овочів і фруктів	50	60—80	100—150
Загальна кількість за добу	1600—1700	2100—2300	2400—2700

1.6. Вихователі, учителі, які беруть участь в організації харчування дітей, повинні бути ознайомлені з питаннями гігієнічного та естетичного виховання учнів. Починаючи з раннього віку дитини, слід приділяти увагу вихованню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. За дитиною варто закріпити постійне місце за столом.

Перед кожним прийомом їжі працівники їдальні столи сервірують згідно з меню. Дітей привчають сидіти за стіл охайними, з чистими руками, сидіти за столом правильно й користуватися столовими приборами. Руки треба мити безпосередньо перед тим, як дітей садять за обідні столи й після приймання їжі.

1.7. Під час організації харчування слід додержуватися принципів наступності, єдності вимог у навчальному закладі й у родині. Питання раціонального харчування дітей слід включати в тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, висвітлювати в інформаційних куточках.

Щодня в інформаційних куточках варто вивішувати меню із зазначенням повної назви та вагового виходу страв. Меню затверджує керівник закладу, підписують завідувач їдальні та медичний працівник школи.

1.8. Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовлені в закладі пиріг, пиріжки, або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва). З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей забороняється приносити в навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

1.9. Раціональне харчування в навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневне меню складають на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року, або на кожен сезон року окремо та погоджують із територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Затверджує меню керівник навчального закладу. Примірне двотижневне меню складають з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими, квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками, варенням тощо. Як приправи й спеції в літній і зимовий періоди року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери, цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, натуральної кави, напоїв із неї.

1.10. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

1.11. Частота та обсяг завою продуктів харчування й продовольчої сировини мають залежати від терміну їх реалізації та кількості дітей у закладі. При видачі на перше розсольнику, овочевого супу, борщу на друге слід давати гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також овочевий салат або овочі. При видачі на перше круп'яного супу на друге рекомендується гарнір з овочів. Перед обідом дітям слід давати свіжі овочі або соління (морква, цибуля, часник, помідор, огірок тощо) у кількості 10—50 г для підвищення апетиту, засвоєння їжі.

1.12. Відповідно до примірного двотижневого меню має надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування й продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація, плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо). Регулярно, раз на 2—3 дні слід надавати заявки на продукти, які зберігаються в суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування й продовольчої сировини, копії заявок — у керівників інтернатних закладів із відміткою про їх виконання. Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються.

1.13. Ураховуючи можливі перебої в постачанні продуктів харчування, у школі має бути двотижневий запас рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів тривалого терміну зберігання, фруктів. Запас овочів у навчальному закладі має бути не більше ніж на 20 діб, круп, бобових — 30 діб.

1.14. Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватися як виняток за відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після їх термічної обробки під час приготування перших і других страв. При цьому слід закуповувати натуральні консерви без додавання олії, томату, оцту. Із консервованих фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння. У харчуванні дітей, окрім свіжих овочів, рекомендується використовувати солоні (огірки, капусту, яблука). Для кожного конкретного навчального закладу за погодженням із територіальною санепідстанцією за наявності необхідних умов допускається заготівля овочів, зелені тощо — висушування, соління, квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

1.15. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв слід складати меню-розклад. Меню-розклад складають окремо для трьох вікових груп, відповідно до затверджених норм харчування. Кількість продуктів (вага брутто), що використовуються, записують у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику — на одну дитину, у знаменнику — на всіх дітей. Обов'язково вказують повну назву страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

1.16. У меню-розкладі обов'язково вказують кількість працівників навчального закладу, які харчуються згідно із заявами на ім'я керівника; для них виписується харчування за нормами для дітей старшої вікової групи. Вартість обіду персонал сплачує щомісяця за окремою відомістю. Меню-розкладку складають медичний працівник, помічник, кухар, підписує директор школи.

1.17. Меню-розкладку складають відповідно до картотеки страв, яку затверджує керівник закладу. Картотека страв — це набір карток-розкладів страв для картотеки страв за групами: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

1.18. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником школи, або за його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (завідувачем їдальнею, заступником директора, вихователем, учителем тощо та ін.), призначеною наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним

за зняття проб). Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хв до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше ніж одна порція відповідно до переліку страв, які наведено в меню-розкладці, і за тієї температури, за якої вживається страв. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах — хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

1.19. **Зняттю проби не підлягають** продукти промислового виробництва — сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів. Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється, виходячи з місткості каstrулі, казана тощо, що вказується зовні на каstrулі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5—10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції. Результати зняття проби вносять до журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису в наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо. Журнал бракеражу готової продукції має бути пронумерований, прошнурований, завіреним підписом керівника й печаткою закладу.

1.20. Щодня слід залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана в присутності медпрацівника або особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), у чистий посуд із кришкою (попередньо вимиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи, зберігають на харчоблоці в холодильнику за температури +4—8 °С. Проби страв кожного прийому їжі зберігають протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад, сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня тощо. Добові проби, а також проби, які відбирають при здійсненні бракеражу, не оплачує особа, яка здійснювала зняття проб.

1.21. Поруч із вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивішують графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено директором і медичним працівником школи.

1.22. Казани, каstrулі на харчоблоці, а також відра, каstrулі, ополоники мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування, виміряні й відповідно промарковані. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду має відповідати кількості дітей за списком.

1.23. З метою охорони здоров'я й життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники харчоблоку в чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками порціонують їжу. Час видачі готових страв із харчоблоку має збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня учнів. За наявності в навчальному закладі цілодобового перебування дітей робота харчоблоку має бути організована так, щоб готові страви на останній прийом їжі видавалися безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між закінченням приготування страви та вживанням її дітьми не перевищував 30 хв.

1.24. Не дозволяється садити дітей за столи до закінчення сервірування. Після вживання першої страви дітям слід відразу подавати другу страву тощо.

1.25. Велика кількість залишків їжі на тарілках (понад 15 % об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, низьку смакову якість страви, про нераціонально складене меню, помилки в режимі харчування тощо.

1.26. Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів медсестра веде журнал обліку виконання норм харчування. На підставі даних цього журналу кожні десять днів здійснюють аналіз якості харчування, а за необхідності — його корекція. При повному виконанні норм харчування можна не здійснювати розрахунок хімічного складу раціонів харчування, тому що затверджені норми харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії. При невиконанні норм харчування до кінця місяця, з метою подальшої корекції харчування слід здійснювати розрахунок основних інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах харчування дітей відповідно до таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування.

1.27. Для забезпечення дітей вітаміном С слід здійснювати обов'язкову С-вітамінізацію страв. За організацію здійснення С-вітамінізації відповідають керівник, кухар та медичний працівник закладу.

1.28. С-вітамінізація здійснюється аскорбіновою кислотою (пігулки, порошок), яку для попередження руйнування слід зберігати в темному прохолодному місці, у закритій тарі, під замком, із дотриманням терміну придатності. Слід вітамінізувати треті страви обіду (компот, кисіль). С-вітамінізацію здійснюють безпосередньо за 15 хв до видачі їжі за температури страв не вище ніж 45—60 °С. Аскорбінову кислоту вносять з розрахунку:

50 мг — від шести років. Для вітамінізації компотів таблетки або порошок аскорбінової кислоти з урахуванням кількості порцій розчиняють у невеликій кількості рідини в порцеляновій чашці або тарілці, помішуючи ложкою з нержавіючої сталі, порцеляни або дерева. Цей розчин виливають у ємність з готовою стравою й ретельно перемішують. Чашку або тарілку ополіскують рідиною страви, яку вітамінізують, виливають у ємність з готовою стравою й знову перемішують. За вітамінізації киселю аскорбінову кислоту вносять у рідину, якою розводять крохмаль, і виливають у ємність, де готується страва, після чого вітамінізовану страву доводять до кипіння (не кип'ятити). Вітамінізовану страву одразу видають. За тривалого зберігання вітамінізованої страви аскорбінова кислота руйнується. Повторне підігрівання страв забороняється. Медична сестра мусить щоденно робити запис про С-вітамінізацію в журналі обліку С-вітамінізації та в меню-розкладі щодо назви страви, яка вітамінізується, кількості порцій, загальної кількості використаної аскорбінової кислоти, кількості препарату на одну порцію та часу здійснення вітамінізації.

За умов достатнього фінансування разом із С-вітамінізацією готових страв рекомендується здійснювати додаткову вітамінізацію дітей полівітамінними препаратами для забезпечення їхніх потреб у найважливіших вітамінах. Додаткова видача полівітамінних препаратів рекомендується в першу чергу дітям із незадовільним соматичним статусом (які відстають у фізичному розвитку, часто або тривало хворіють, мають поганий апетит), а також дітям у період сезонних підйомів захворюваності на гострі респіраторні й вірусні інфекції.

1.29. В умовах ускладнення епідемічної ситуації: епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій у навчальних закладах додаткову вітамінізацію слід здійснювати з жовтня або з моменту виникнення загрози розповсюдження захворювань. Полівітамінні препарати «Гексавіт», «Ундевіт», «Ревіт» тощо видають дітям за призначенням лікаря-педіатра. Полівітаміни дають під час сніданку чи обіду. При цьому С-вітамінізацію готових страв у цей час не відмінюють.

1.30. З метою підвищення ефективності вітамінізації слід нормалізувати функціональний стан мікробіоценозу організму, особливо в тих дітей, у яких були захворювання або порушення функції шлунково-кишкового тракту (гастрити, дискінезії жовчовивідних шляхів, холецистити, панкреатити, ентероколіти тощо). Для цього варто включати в раціони кисломолочні напої (кефір, наринне, ряжанка, йогурти тощо).

1.31. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник навчального закладу. Постачальники продуктів харчування й продовольчої сировини разом із керівником закладу складають графіки й маршрути постачання та обсяги заводу.

1.32. Медична сестра контролює додержання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, виконання меню, якість та безпеку страв, здійснює санітарно-освітню роботу серед персоналу й батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період, дає оцінку ефективності харчування, назначає індивідуальне дієхарчування для дітей диспансерної групи, організовує заняття з персоналом щодо питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій.

1.33. Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість у журналі бракеражу сирової продукції за термінами реалізації й умовами зберігання. Медсестра веде документацію з харчування, складає примірне двотижневне меню, меню-розклад; здійснює С-вітамінізацію, контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (журнал здоров'я працівників харчоблоку), своєчасність проходження медоглядів (медичні книжки). Медсестра організовує заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому числі бесіди щодо харчування дітей.

1.34. Комірник (завідувач їдальні) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у книзі складського обліку, бере участь у складанні меню.

1.35. Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюють за їх забруднення.

Кухар та інші працівники харчоблоку розписуються в журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані кухонні робітники, які в роботі також мають дотримуватися санітарних вимог. Працівники навчального закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

2. Оцінювання ефективності харчування

2.1. Показниками правильної організації харчування в школі є показники здоров'я дітей (ступінь фізичного розвитку дітей, поширеність захворювань, у тому числі шлунково-кишкових, індекс здоров'я тощо). У навчальному

закладі слід здійснювати постійний контроль за харчуванням дітей, станом їхнього здоров'я, систематично аналізувати перелічені показники й, відповідно до цього, здійснювати корекцію харчування.

2.2. Для оцінки ефективності харчування слід здійснювати аналіз фізичного розвитку дітей. Особливо важливо стежити за динамікою цих показників у дітей груп ризику (діти диспансерної групи, діти з надлишком або дефіцитом маси тіла).

2.3. Нервово-психічний розвиток дітей оцінюють за віковими показниками.

Серед результатів лабораторних досліджень, що можуть слугувати критеріями оцінки ефективності харчування, важливе значення мають результати дослідження крові, що дають змогу вчасно виявити наявність анемії (низький рівень гемоглобіну, кольорового показника, кількості еритроцитів), алергії (лейкопенія, еозинофілія, уповільнена ШОЕ, гіповітаміноз). Оцінкою адекватності харчування є рівень захворюваності дітей, особливо гострими респіраторними інфекціями й шлунково-кишковими захворюваннями, тому що при неправильному харчуванні знижується імунітет і зменшується опірність дитячого організму.

2.4. Питання організації харчування в навчальному закладі слід заслуховувати на нарадах у присутності директора, педагогів, загальних зборах (конференціях) колективу закладу, засіданнях ради навчального закладу.

3. Організація дієтичного харчування

3.1. Дієтичне харчування дітям призначає лікар ЦРЛ під час проходження медичних оглядів: дітям, які часто й тривало хворіють, мають хронічні захворювання (у період загострення хвороби). Списки дітей на дієтхарчування складають при відборі дітей на курс протирецидивного лікування й уточнює медсестра впродовж перебування на дієті.

3.2. Дітям із надлишковою масою тіла й ожирінням, крім дієтичного харчування, слід підвищити рухову активність шляхом призначення занять із лікувальної фізкультури.

3.3. Медсестра школи має здійснювати роз'яснювальну роботу з батьками щодо характеру дієти й надавати рекомендації з харчування вдома, дотримання режиму харчування у вихідні, канікулярні й святкові дні, має роз'яснювати батькам або особам, які їх замінюють, правила застосування мінеральних вод, відварів лікувальних трав, вітамінів тощо.

3.4. Основними критеріями ефективності застосування дієтхарчування є:

- видужання, зниження частоти хронічних захворювань;
- поліпшення загального самопочуття дитини (зниження стомлюваності, підвищення настрою й загального тону організму);
- поліпшення показників морфологічного стану крові;
- поліпшення інших клініко-біохімічних фізіологічних показників.

3.5. Дієтичне харчування передбачає зміну технології приготування страв (готують тушковані, варені, протерті страви).

Для дітей диспансерної групи найприйнятнішою є дієта № 5, що може бути використана як основа для дієт № 7 (з обмеженням солі) і № 8.

Продукти й страви, що рекомендують для різних дієт подано в таблиці 2.

Таблиця 2

Продукти для дієтичного харчування

Продукти й страви	Дієта № 5	Дієта № 7	Дієта № 8
Хліб	Пшеничний не свіжоспечений, але не із закінченим терміном придатності, печиво галетне	Пшеничний не свіжоспечений, але не із закінченим терміном придатності, дієтичний, безсольовий	Житній
Супи	З овочами, крупами, вермішеллю, молочні, фруктові	Вегетаріанські з різних овочів, борщі; з круп, молочні, фруктові	Овочеві, 1—2 рази на тиждень
Страви з м'яса	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик у відвареному вигляді й страви з рубленого м'яса. Після відварювання можна тушити й запікати	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик у відвареному вигляді й страви з рубленого м'яса. Допускається легке обсмажування	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик переважно у відвареному вигляді
Страви з риби	Риба варена, запечена після відварювання	Риба варена, допускається після відварювання легке обсмажування	Нежирні сорти риби у відвареному, паровому вигляді

Страви й гарніри з овочів	Картопля, різні овочі у вигляді салатів або відварені, запечені. Виключити: редьку, редис, щавель, шпинат, бобові (крім зеленого горошку)	Овочі варені й сири не подрібнені, картопля в «мундири». Виключити: редьку, редис, щавель, шпинат, бобові (крім зеленого горошку)	Овочі в сирому й вареному вигляді, картопля й буряк через день, солоні овочі 1—2 рази на тиждень
Страви й гарніри з круп і макаронних виробів	Різні каші, пудинги, запіканки з круп, вермішель, локшина домашня	Див. дієту № 5 плюс круп'яні котлети	Каші розсипчасті
Яйця й страви з них	Яйця варені, омлет	Яйця варені, омлет	Яйця варені, омлет
Фрукти, ягоди, соки	Ягоди й фрукти солодких сортів у свіжому вигляді, киселі, компоти, яблука сирі й печені	Різні фрукти і ягоди у свіжому вигляді й у стравах, сухофрукти (курага, родзинки тощо)	Фрукти і ягоди у свіжому вигляді, солодкі сорти обмежують
Кондитерські вироби	Цукор, варення, джем, мед, мармелад, зефір, вершкова карамель	Цукор, варення, джем, карамель фруктова, мармелад, зефір, льодяники	Цукор, варення, джем обмежено
Молочні продукти й страви	Молоко, кисломолочні продукти, у тому числі сир кисломолочний у стравах (запіканки, ліниві вареники)	Див. дієту № 5	Молоко, кефір, кисле молоко промислового виробництва, сир кисломолочний у стравах
Жирні продукти	Олія, масло вершкове, вершки, сметана	Див. дієту № 5	Масло вершкове, олія, сметана
Напої	Чай, чай із молоком, кава злакова з молоком, ягідні, овочеві соки, настій шипшини	Див. дієту № 5	Чай, фруктові й овочеві соки, відвар шипшини

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості, умов зберігання й реалізації продуктів харчування й продовольчої сировини, технології приготування страв.

4.1. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які перебувають у закладі.

4.2. У школі має бути розроблена й затверджена директором схема постачання продуктів харчування з оздоровчий заклад. У схемі постачання вказують постачальника, його адресу, продукт харчування. Схема постачання має бути обов'язково погоджена із СЕС. У разі зміни постачальника під час оздоровчого сезону — обов'язкове погодження з СЕС.

4.3. Постачання продуктів харчування й продовольчої сировини має здійснюватися спеціальним автотранспортом із маркуванням «Продукти». Кузови машин ізсередини мають бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися. Територіальна санітарно-епідеміологічна станція на кожну автомашину видає санітарний паспорт терміном на рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі й виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати із собою особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та санітарний одягом (халат, рукавиці). Тара, у якій привозять продукти, має бути промаркованою й використовуватися тільки за призначенням. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не слід використовувати для перевезення інших товарів, вони мають бути чистими.

4.4. Продукти харчування та продовольча сировина приймають комірник, кухар школи або особа, призначена наказом керівника відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника. Оцінка якості продуктів харчування й продовольчої сировини здійснюється за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Продукти слід приймати лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, мають відповідати вимогам державних стандартів. Документи мають засвідчувати безпечність і якість продуктів — ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються в годинах). Терміни реалізації визначають підприємство-виробник або підприємство-постачальник (дрібнооптова база, торговельна організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо). Перелік постачальників продуктів

харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням із територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств здійснюють за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

4.5. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісія з бракеражу продуктів харчування й продовольчої сировини складає акт бракеражу в трьох примірниках, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів. Недоброякісну продукцію разом з актом, що підтверджує недоброякісність, повертають постачальнику. За невиконання заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилають претензійний лист, копії цього листа — до управління освіти і науки місцевої державної адміністрації, територіальної установи державної санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказують вагу продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводять відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додають акт бракеражу).

4.6. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше приймання продуктів харчування здійснює комісія з бракеражу за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від колективу закладу). Результати оформлюють актом приймання у двох примірниках: один — для обліку прийнятих продуктів харчування, другий — для направлення претензійного листа постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

4.7. Забороняється замовляти, приймати та використовувати в навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої (крім столової мінеральної води), квас, натуральну каву, кремові вироби, вершкові-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). У навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, глутамат натрію (сухарики, чіпси, «Мівіну» та інші шкідливі для дітей продукти харчування). Сардельки, сосиски, варені ковбаси мають бути не нижче першого ґатунку. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

4.8. Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молоко, реєструє медична сестра в журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, у якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара й кришки мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування; тару слід відповідно промаркувати — «м'ясо», «сметана», «риба», «сир кисломолочний» тощо й використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2 % розчином кальцієватої соди (20 г на 1 л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару слід зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.

4.9. Комірник несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування й тари, додержання умов зберігання й термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється в книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну матеріальну відповідальність несе завідувач їдальні.

4.10. Продукти харчування, продовольчу сировину й тару слід зберігати в спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори мають бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гилями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування мають бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх слід установлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця слід зберігати в сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть. Сирі та готові продукти мають зберігатися окремо!

Терміни реалізації відповідно до санітарних правил

Слід до кінця реалізації продукту зберігати маркірувальні ярлики на тарі. Категорично забороняється зберігати продукти харчування на підлозі.

4.11. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, слід використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для молочних та м'ясних продуктів слід передбачити окреме холодильне обладнання. У разі зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.

Умови зберігання продуктів:

- Сухі (мука, цукор, крупа, макаронні вироби) — зберігають на стелажах або підтоварниках.

- Хліб — зберігають у лотках на стелажах, полицях або шафах. Двері в шафах повинні мати отвори для вентиляції. Прибирання шаф слід здійснювати шляхом змитаження з полиць крихт спеціальними щітками, ретельно протирати їх із використанням 1 % стового оцту.

- М'ясні, рибні — зберігають у холодильниках для сирової продукції. Охолоджені м'ясні туші зберігають підвішеними на крючках так, щоб вони не доторкались між собою, із стінами, підлогою в холодильній камері. Птицю, рибу зберігають в тарі виробника. Для кращої циркуляції повітря між ящиками, коробками рекомендується вкладати дерев'яні рейки.

- Молочні — сметану, сир кисломолочний зберігають у тарі з кришкою. Масло зберігають у заводській тарі або в брусках, завернутих у пергамент. Сири зберігають без тари на чистих стелажах.

- Гастрономічні — ковбаси, сосиски зберігають у тарі виробника або в спеціальній тарі.

- Яйця зберігають у коробках на підтоварниках у сухих і прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів.

4.12. Холодильне обладнання має бути промаркованим (для сирих та готових страв). У холодильному обладнанні мають бути термометри, температурний режим контролюють комірник, кухар і медсестра. Результати обліку температури записують до спеціального журналу. Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирової та готової продукції), а також гири підлягають метрологічній перевірці раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги — для цього використовують тару, чистий папір або клейонку. Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, про що зазначено в накладній (таблиця 3).

Таблиця 3

Терміни зберігання продуктів, що швидко псуються

Найменування продуктів	Термін зберігання не більше ніж	Температура зберігання
М'ясні напівфабрикати великими шматками*	48 год	Від +2° до +6°
Печінка: охолоджена;	24 год	-//-
заморожена	48 год	-//-
М'ясо птиці: охолоджене;	48 год	-//-
заморожене	72 год	-//-
Ковбаси варені: вищого гатунку;	72 год	-//-
першого гатунку	48 год	-//-
Сосиски, сардельки вищого й першого гатунку	48 год	-//-
Риба всіх найменувань охолоджена	24 год	Від 0° до -2°
Риба й рибні продукти всіх найменувань морожені**	48 год	-//-
Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін	36 год	Від +2° до +6°
Кефір	36 год	-//-
Сметана (фляжка)	72 год	-//-
Сметана фасована	Згідно з терміном на упаковці	-//-
Сир жирний і знежирений	36 год	Від 0° до -2°
Масло вершкове (брусочками)	6 год	-//-
Яйця	21 доба	-//-
Продукція дитячих молочних кухонь	24 год	-//-
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 год	-//-
Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат):		
зелень;	18 год	Від +2° до +6°
корінь	24 години	-//-
Цибуля зелена оброблена	18 год	-//-
Кріп оброблений	18 год	-//-
Овочі відварені неочищені	6 год	-//-

Примітки.

* морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або в морозильних камерах за температури нижче від 0° С — до 5 діб;

** морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або в морозильних камерах за температури -4—6° С — до 14 діб за умови дотримання температурного режиму, вологості й виключення повторної дефростації;

*** масло вершкове (упаковка) — згідно з терміном та умовами, які вказано на упаковці.

4.13. Молоко як продукт, що особливо швидко псується, слід приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання в пакетах для дітей старших за шість років — від 2,5 до 3,2 %. При прийманні пляжного молока спочатку здійснюють пробне кип'ятіння в кількості 200—300 мл, потім кип'ятять решту молока. Час постачання молока слід відрегулювати так, щоб його доставляли вранці для забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире молоко слід зберігати в холодильнику й кип'ятити за необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип'ячене після зберігання в холодильнику перед використанням слід повторно перекип'ятити.

4.14. Кисломолочні напої в дрібній розфасовці слід давати дітям безпосередньо в їдальні. Не допускається їх переливання й змішування в одній ємності.

4.15. Масло вершкове слід використовувати жирністю не нижче ніж 72,5 %, сир кисломолочний — жирністю від 9 % (напівжирний) до 18 %. Масло вершкове слід зберігати в холодильному обладнанні в тарі виробника або брусками в пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

4.16. Сир твердий слід зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3 % розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3 % розчином кухонної солі.

4.17. Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади й комори для них мають бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не має перевищувати 1,5 м. Стан овочів при зберіганні слід контролювати 1—2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти. Для заготівлі квашених овочів (огірки, помідори, капуста тощо) слід використовувати сіль понад добової норми згідно з рецептурою за технологією.

4.18. Житній і пшеничний хліб зберігають окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба мають бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1 % розчином столового оцту.

4.19. Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хв у 2 % розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць має бути окрема ємність із маркіруванням «для миття яєць».

4.20. Облік продуктів харчування й тари в закладі включає:

а) повний облік надходження й своєчасну реєстрацію в документах руху продуктів харчування й тари (прийняття, видача, передача, повернення і т. д.);

б) контроль за правильним використанням коштів, що виділяються на харчування;

в) контроль за зберіганням продуктів харчування, дотриманням установлених правил щодо оформлення приймання й видачі їх, за здійсненням інвентаризацій (переобліку).

4.21. Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості. При тривалому зберіганні в несприятливих умовах, а також при недодержанні товарного сусідства, вони псується, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується відсоток відходів. Норми натуральних втрат продуктів харчування при зберіганні в коморах та складських приміщеннях залежно від сезону року.

4.22. У разі псування продуктів у коморі або на складі навчального закладу, комісія з бракеражу складає акт. В акті необхідно зазначити:

- час складання акта, назву закладу, прізвища й посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування;

- реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом із якими надійшли продукти харчування;

- інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів;

- причини псування продуктів. У разі псування продуктів із вини працівника, то цей працівник відшкодовує збитки.

4.23. Під час приготування страв слід суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів слід здійснювати на різних столах із відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, слід ретельно зачищати й видаляти. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну в розрахунку 7—10 г на 1 л води. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.

4.24. Кулінарна обробка продуктів включає холодну й термічну обробки, які необхідно здійснювати з максимальним збереженням смакової якості й поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання в сирому вигляді, слід після ретельного миття обдавати крутим окропом у друшляку. Для зберігання вітаміну С овочі треба очищати й нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати в підсолений окроп, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.

4.25. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня в навчальному закладі забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці. Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що виключає можливість варіння овочів на наступний день. Салати й вінегрети слід готувати з дотриманням санітарних норм, заправляти безпосередньо перед видачею.

4.26. Кулінарна обробка продуктів має максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

Мікробне забруднення продуктів, що виникає під час їх первинної обробки, ліквідується наступною термічною обробкою. З метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної й термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити й тушкувати продукти слід за температури 100 °С, смажити — 195—200 °С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.

4.27. Найнебезпечнішими щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або рибного фаршу (котлети, тюфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби мають двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хв з наступним смаженням у духовій шафі 10 хв за температури 220—250 °С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції слід обов'язково повторно кип'ятити в бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса треба мати окремі м'ясорубки.

4.28. У школі забороняється виготовлення кислого молока («самоквасу»), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів «по-флотськи» із сиром м'яким або м'ясом, млинців із сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками та ароматизаторами. Забороняється використання газованих напоїв (крім столової мінеральної води), а також напоїв і соків непромислового виготовлення.

4.29. Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру м'якого (за винятком сиру, який виготовлено на дитячій молочній кухні) і сметани без термічної обробки. Перекисле молоко (простоквашу) дозволяється використовувати лише для приготування тіста.

4.30. Для приготування страв необхідно суворо дотримуватись поточності виробничого процесу. Обробка сирих та готових продуктів має здійснюватись в окремих цехах.

4.31. Кулінарну обробку харчових продуктів здійснюють відповідно до вимог, що пред'являються до продуктів, указаних у рецептурах блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування:

- овочі, призначені для салатів, варять у неочищеному вигляді, зберігають не більше ніж 6 год, чищення варених овочів здійснюють у варочному цеху;
- овочі, що вживаються в натуральному вигляді у салатах, треба добре промивати проточною водою до й після очищення; замочування овочів до кулінарної обробки забороняється;
- салати готують у холодних цехах або за допомогою спеціального інвентарю;
- для збереження смакової та вітамінної цінності продуктів їжу готують на кожний прийом і реалізують протягом однієї години з моменту приготування. Овочі, картоплю слід нарізати перед варінням, закладати в киплячу воду й варити в закритому кришкою посуді. Свіжу зелень слід закладати в готові блюда під час роздачі;
- котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, рибу шматками слід обжарювати на сковороді або на листі з обох боків протягом 3—5 хв, потім доготовлювати в жаровій шафі за температури 250—280 °С протягом 5—7 хв;
- другі блюда з вареного м'яса (курей), а також подрібнене м'ясо, що подається до першого блюда, необхідно піддавати вторинній термічній обробці — кип'ятіння в бульйоні, і зберігати в ньому до роздачі;
- яйця варять 10 хв після закипання води;
- сирні запіканки мають бути завтовшки не більше ніж 3—4 см і виготовлятися в шафі для смаження протягом 20—30 хв;
- сосиски, варені ковбаси видають для харчування після термічної обробки (при варінні протягом 5 хв із моменту закипання);
- фляжне молоко слід кип'ятити не більше ніж 2—3 хв. Після кип'ятіння молоко охолоджують на спеціальних стелажах або у ванні.

4.32. Вимоги до видачі готових страв:

- перші страви повинні мати температуру не нижче ніж 75 °С;
- другі страви — не нижче ніж 65 °С;
- холодні напої — не нижче ніж 14 °С;
- готові страви можуть знаходитись на марміті або плиті не більше ніж 2—3 год;
- гастрономічні вироби, овочі на видачу слід порціонувати безпосередньо перед видачею. (Див. таблицю 4 на с. 120.)

Під час видачі сухого пайку слід віддавати перевагу такому асортименту страв:

- вода питна бутильована (перевага — у дрібній фасовці для індивідуального використання), соки, одноразові стаканчики;
- фрукти, ягоди миті (оброблені окропом);
- цукерки, печиво (промислового виготовлення без вмісту харчових добавок, зефір, пастила, мармелад, карамель, галетне печиво, крекери, вафлі, кекси);
- бутерброд із джемом;
- булочки, хліб.

Таблиця 4

Рекомендована маса порцій (у грамах) для дітей різного віку

Прийоми їжі, блюда	Маса порції	
	6—11 років	12—14 років
Сніданок		
Каша або овочеве блюдо	300	300—400
Кавовий напій (чай, какао)	200	200
Обід		
Салат	60—80	100—150
Суп	300—400	400—450
М'ясо, котлети	100	120
Гарнір	150—200	180—230
Компот	200	200
Полуденик		
Кефір(молоко)	200	200
Печиво	40/90	40/100
Фрукти	100	100
Хліб на день		
Хліб пшеничний	150	200
Хліб житній	75	125

4.33. Включення до асортименту нових продуктів та страв здійснюється тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

4.34. З метою здійснення поточного державного санітарно-епідеміологічного нагляду за якістю харчування представники установи санітарно-епідеміологічної служби в присутності представника адміністрації закладу (керівник, медичний працівник та ін.) мають здійснювати відбір проб для лабораторного дослідження на калорійність. Проби відбирають на харчоблоці або в обідній залі. Перед відбором проби першої страви вміст казана ретельно перемішують, відбирають 5 або 10 порцій в окрему каструлю, ще раз перемішують і розливають у тарілки, після чого відбирають одну порцію, ретельно збираючи ложкою з тарілки всі дрібні часточки страви, і приєднують їх до проби. Під час відбору проби в обідній залі візуально визначають і беруть для лабораторного дослідження середню порцію зі столу.

4.35. При відборі проби другої страви, у тому числі приготованих із січеного м'яса, риби, птиці, кроля з наповнювачами або без них, окремо відбирають для дослідження основний виріб (котлету, биток, сирник тощо), окремо — гарнір і соус. Основний виріб зважують у кількості 5—10 порцій, установлюють фактичну середню вагу, після чого відбирають одну порцію. Вироби з натурального м'яса, риби, птиці, печінки (шматком) для дослідження не відбирають, проте визначають тільки їх фактичний вихід і порівнюють його з рецептурою у меню-розкладці (з урахуванням втрат при холодній та тепловій обробці). Пробу гарніру відбирають згідно з меню-розкладкою після ретельного перемішування гарніру з центру казана й на відстані 3 см від його стінки. Соус ретельно перемішують шумівкою не менше ніж 6—7 разів, після чого відбирають середню пробу. Під час відбору проби в групі візуально визначають і беруть для лабораторного дослідження середню порцію зі столу.

4.36. Відбір проби третьої страви (компот із фруктів, кисіль із ягід тощо) здійснюється аналогічно до відбору проб перших страв. При відборі проб гарячих напоїв із молоком, молочних супів тощо паралельно можуть бути взяті проби молока з бідона (фляги). Проби готових страв відбирають у чистий скляний посуд, герметично закривають та пломбують.

4.37. Булочні й борошняні вироби, які виготовлено в навчальному закладі, загортають у поліетиленові пакети (кожен вид виробу окремо), обв'язують і також пломбують. До відібраних проб додається акт відбору кулінарних виробів. Розкладка оформлюється окремо на кожну страву, з відомостями щодо виходу страви за меню-розкладкою, кількості кожного з продуктів харчування, які використано в процесі приготування вказаної страви, якості кожного з продуктів: фірмова назва, ґатунок, категорія, відсоток відходів.

4.38. При оцінці результатів лабораторних досліджень проб слід урахувати, що точність методів лабораторних досліджень складає $\pm 10\%$. Коефіцієнт вкладання (КВ) продуктів харчування в страви має складати 1,0. Допускається відхилення КВ не більше ніж $\pm 0,1$. Відхилення вмісту вітаміну С у третій страві може складати до $\pm 20\text{—}30\%$. Копії про результати лабораторних досліджень (за статистичною формою 345/о) направляються керівнику установи.

4.39. Якість харчування може бути оцінена як за лабораторними дослідженнями одного прийому їжі, так і денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень відбирають страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюють теоретично за меню-розкладкою.

5. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування й інвентарю

5.1. Харчоблок має включати зали:

- обідній зал 0,9—1 м² на одне посадочне місце;
- роздаткову — 12 м²;
- хліборізку — 4 м²;
- варочний цех — 30—40 м²;
- мийка столового (12 м²) та кухонного (6 м²) посуду;
- заготовочні цехи — м'ясний, рибний по 12 м²;
- овочевий цех — 10 м².

Якщо на харчоблоці не вистачає приміщень, то за погодженням з державною санітарно-епідеміологічною службою для миття кухонного посуду, первинної обробки овочів можна виділити окремі частини кухні, відокремивши їх перегородками, екранами. На харчоблоці не має бути зустрічних потоків сирової й готової продукції. Над плитою має бути витяжна вентиляція. Харчоблок слід забезпечити достатньою кількістю холодної й гарячої проточної води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) слід замінювати при забрудненні.

5.2. Кухня обладнується й оснащується:

- Технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму й призначення; духовою шафою; електричною сковородою; м'ясорубкою; картопличастою; пристроєм для протирання; овочерізкою; електрокип'ятильником для забезпечення резервного гарячого водопостачання; столами для обробки продуктів харчування; шафами; стелажми; підтоварниками; колодою для розрубання м'яса тощо. Виробничі столи повинні мати покриття з нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркування — окремо для сирової й готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо). Столи, які покриті оцинкованим залізом, допускаються лише для обробки сирого м'яса або риби. Для виготовлення виробів із борошна допускаються столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин. Колода для розрубання м'яса має бути виготовлена з дерева твердих порід (без тріщин), пофарбована з боків і встановлена на металеву підставку або дерев'яну хрестовину заввишки 20 см. При появі глибоких зарубин та значному зношенні поверхню колоди періодично спилують.

- Холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) з термометрами для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування.

- Посудом різного розміру й призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополоніки розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим із нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо. Емальований посуд може бути використано лише для зберігання продуктів, але за умови відсутності пошкодження емалі. На зовнішню стінку казанів, кастрюль, ручки ополоніків наносять фарбою маркування щодо їх об'єму й призначення. Листи мають бути із заліза нелуженого. Баки й відра для зберігання запасу питної води, посуд для перевезення сипучих продуктів (круп, борошна) допускаються з оцинкованого заліза.

- Засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що повинні бути промарковані окремо для сирової та готової продукції.

- Інвентарем: наборами дощок, виготовлених із твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення («МС» — м'ясо сире, «МВ» — м'ясо варене, «РС» — риба сира, «РВ» — риба варена, «РОс» — риба оселедець, «ОС» — овочі сирі, «ОВ» — овочі варені, «Салат» — для салату з сирих або квашених овочів, «Г» — гастрономія — для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, «Х» — хліб, «Т» — тісто).

5.3. На харчоблоці мають бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання, використання дезінфекційних засобів.

5.4. Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з мийним засобом, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття треба просушувати в духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується й миється за необхідності.

5.5. Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножом і посипають сіллю.

5.6. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50 °C) з мийним засобом і ополіскують гарячою водою (за температури 65 °C), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

5.7. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють мийними засобами.

5.8. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю й столів промивають, перуть із мийним засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

5.9. Столовий посуд після приймання їжі дітьми замочують у воді (50—60 °C) з мийним засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки й в останню чергу миють столові прибори. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскують у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори — в ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок слід мити не рідше ніж раз на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням після закипання впродовж 25 хв при гострих кишкових інфекціях або 45 хв — при вірусному гепатиті. Замість кип'ятіння можна використовувати знезараження митого посуду в духовій шафі.

5.10. Сита, серветки, марлю для проціджування й віджимання після використання промивають у гарячій воді з мийними засобами, після чого серветки й марлі кип'ятять і просушують.

5.11. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей слід збирати в спеціально маркіровані ємності, які наповнюють не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи виносять, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2 % розчином кальцінованої соди, ополіскують гарячою водою й висушують.

5.12. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (витирати пил, мити підлогу тощо) з мийними засобами. Раз на місяць здійснюють генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів: 0,5 % освітлений розчин хлорного вапна (0,5 літра 10 % освітленого розчину хлорного вапна додають до 10 літрів води), 0,5 % розчин хлораміну (50 г хлораміну додають до 10 літрів води) тощо. Освітлений 10 % розчин хлорного вапна, «маточний», готують із розрахунку 1 кг сухого хлорного вапна на 10 літрів води, відстоюють упродовж 24 год і проціджують. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку мають бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Мийні й дезінфекційні засоби слід зберігати в маркірованому посуді в спеціально виділених місцях без доступу світла.

5.13. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) слід маркувати. Тази, відра, швабри підписують олійною фарбою й закріплюють за кожним із цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписують червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки пришивають гудзик червоного (жовтогарячого) кольору.

5.14. На харчоблоці і в залі не допускається наявність побутових комах і гризунів, дозволяються тільки механічні засоби боротьби з ними; використання хімічних препаратів дозволено лише спеціалістом із дезінфекційної справи. На вікнах харчоблоку мають бути сітки від мух. Слід забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

5.15. Стояки побутової каналізації не дозволяється проводити через приміщення харчоблоку, за виключенням побутових приміщень харчоблоку (роздягальня, душова, туалет), де вони закриваються відштукатуреним коробом і забезпечуються устаткуванням для ревізії.

5.16. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства, за умови використання ними санітарного одягу. На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову продукцію не для потреб навчального закладу та використовувати приміщення не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо). Під час роботи харчоблоку категорично забороняється здійснення ремонтних робіт. Після будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці треба здійснювати генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

5.17. З метою попередження спалахів інфекційних захворювань у навчальних закладах санепідстанція рекомендує не залучати дітей до чергування у їдальні, оскільки діти можуть бути джерелом інфекції.

5.18. У разі припинення водопостачання харчоблоку слід негайно повідомити директора школи. Директор видає наказ про тимчасове припинення харчування дітей у навчальному закладі до усунення аварійної ситуації.

З Правилами організації процесу харчування в школі ознайомлені:

_____ (дата)

_____ (підпис)

_____ (ПІБ)

ПРАВИЛА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ХАРЧОБЛОКУ ЇДАЛЬНІ ШКОЛИ

1. Дані Правила розроблено з метою попередження забруднення продукції шкільної їдальні збудниками інфекційних хвороб та є обов'язковими до використання в школі.
2. До роботи на харчоблоці допускаються особи з числа штатних працівників їдальні, які проінструктовані з питань охорони праці, виробничої санітарії, пройшли медичний огляд та ознайомились із даними Правилами.
3. Забороняється допускати на харчоблок працівників, які мають гострі інфекційні захворювання, не дотримуються особистої гігієни, або осіб, які не є працівниками їдальні.
4. Перед роботою працівникам слід прийняти гігієнічний душ. Тіло працівники мусять постійно підтримувати в чистоті.
5. Перед початком роботи слід одягти спецодяг, змінне взуття, волосся скотити та підібрати під головний убор або хустину. Переодягання, зачісування волосся здійснюється за межами виробничого цеху в спеціально відведеному місці.
6. Руки працівників мають завжди бути чистими. Забороняється носити на руках прикраси та наручні годинники. Нігті мають бути підстрижені коротко, слід систематично (за межами харчоблоку) робити виробничий манікюр.
7. Перед початком роботи працівники мусять ретельно вимити руки з милом та продезінфікувати слабким (0,2 %) розчином хлорного вапна або хлораміну.
8. Після кожної виробничої операції, а також після відвідування загальношкільних приміщень, туалету руки слід ретельно мити з милом та дезінфікувати.
9. Місце для миття та дезінфекції рук працівників має бути обладнане рукомийником та знаходитись поза виробничим цехом.
10. Забороняється виконувати роботу працівникам, які мають виразки або відкриті рани на руках. При виникненні поранення слід негайно припинити роботу та надати першу медичну допомогу.
11. Працівники мусять дотримуватись гігієни ротової порожнини. Слід вдома двічі (вранці та ввечері) чистити зуби з використанням зубної щітки та пасти. При виникненні захворювання зубів слід негайно звернутися до стоматолога.
12. Робочий спецодяг працівників підбирають згідно з розмірами. Він має бути чистим і випрасуваним. У міру забруднення, але не рідше ніж двічі на тиждень, одяг необхідно прати.
13. Змінне виробниче взуття має бути зручним, із задником, на гумовій неслизькій підосшві, з низьким каблучком. Забороняється його використовувати для відвідин загальношкільних приміщень, а також туалету.
14. Підлогу, столи, обладнання харчоблоку після завершення виробничого процесу миють і дезінфікують. Інвентар для прибирання приміщень їдальні має бути відповідно промаркований.
15. Виробничий одяг, інвентар для прибирання зберігають в окремому місці за межами виробничого цеху.

З Правилами особистої гігієни працівників харчоблоку школи ознайомлені:

_____ (дата)

_____ (підпис)

_____ (ПІБ)

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ

№ ___ від _____ 20__ р.

ПРАВИЛА ПРИГОТУВАННЯ ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ РОЗЧИНІВ ДЛЯ ХАРЧОБЛОКУ ТА ТУАЛЕТІВ

1. Розчин хлорного вапна використовують для дезінфекції туалетів та підлоги під час прибирання, а також для дезінфекції рук прибиральниці туалетів.
2. Готують освітлений (маточний розчин) хлорного вапна так: 1 кг сухого хлорного вапна розводять у 9 л холодної води (хлорне вапно подрібнюють дерев'яною лопаткою в емальованому посуді з кришкою або в скляному бутлі з притертим корком).
3. Відстоюють суміш протягом доби.
4. Зливають одержаний розчин у темний скляний посуд, закривають корком (так одержують 10 % розчин хлорного вапна, який можна зберігати 10 діб у темному місці).
5. На етикетці ставлять дату виготовлення розчину, його концентрацію, а також посаду й прізвище особи, яка приготувала даний розчин;
6. У день використання готують робочий розчин хлорного вапна:

Концентр. хлорного вапна у розчині (%)	Кількість 10 % розчину вапна (мл)	Об'єм води (мл)
0,2 (дезінфекція рук)	200	9,8
0,5 (туалети, підлога)	500	9,5

7. Розчин хлораміну використовують для дезінфекції обладнання та посуду харчоблоку їдальні, а також рук працівників харчоблоку.
8. Розчин хлораміну можна зберігати протягом 15 діб у скляному посуді з притертим корком.
9. Для поточної дезінфекції використовують 1 % робочий розчин хлораміну. Теплі розчини хлораміну (40—50 °С) більш активні, активний хлор у них не втрачається.
10. Приготування розчину хлораміну різної концентрації:

Концентр. хлораміну у розчині (%)	Кількість хлораміну (г)	Об'єм води (мл)
0,2 (дезінфекція рук)	2	1000
1 (обладнання)	10	990

З правилами приготування дезінфекційних розчинів ознайомлені:

_____ (дата)

_____ (підпис)

_____ (ПІБ)

*Приготування робочих розчинів засобу
«Хлорантоін»*

Концентрація, % (за препаратом)	1 дм ³ розчину		10 дм ³ розчину	
	Кількість «Хлорантоїну», г	Об'єм води см ³	Кількість «Хлорантоїну», г	Об'єм води см ³
0,1	1,0	999,0	10,0	9990,0
0,2	2,0	998,0	20,0	9980,0
0,3	3,0	997,0	30,0	9970,0
0,5	5,0	995,0	50,0	9950,0
1,0	10,0	990,0	100,0	9900,0
2,5	25,0	975,0	250,0	9750,0

І.І.

**Терміни реалізації та умови зберігання продуктів,
що швидко та особливо швидко псуються**

<i>Найменування продукту</i>	<i>Термін зберігання</i>	<i>Температура зберігання</i>
М'ясні напівфабрикати великими шматками*	Не більше 48 годин	Від + 2 ⁰ до +6 ⁰
Печінка: охолоджена заморожена	24 години 48 годин	
М'ясо птиці: охолоджене заморожене	48 годин 72 години	
Ковбаси варені: вищого гатунку першого гатунку	72 години 48 годин	
Сосиски, сардельки вищого і першого гатунку	48 годин	
Риба всіх найменувань охолоджена	24 години	Від 0 ⁰ до -2 ⁰
Риба і рибні продукти всіх найменувань морожені**	48 годин	
Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін***	36 годин	Від + 2 ⁰ до +6 ⁰
Кефір	36 годин	
Сметана (фляжна)	72 години	
Сметана фасована	Згідно з терміном на упаковці	
Сир жирний і напівжирний	36 годин	Від 0 ⁰ до -2 ⁰
Масло вершкове (брусочками)****	6 годин	
Яйця	21 доба	
Продукція дитячих молочних кухонь	24 години	
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 годин	Від + 2 ⁰ до +6 ⁰
Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат): зелень корінь	18 годин 24 години	
Цибуля зелена оброблена	18 годин	
Кріп оброблений	18 годин	
Овочі відварені неочищені	6 годин	

- * Морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при t⁰ нижче 0⁰ С - до 5 діб.
- ** Морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при t⁰ -4⁰ -6⁰ С - до 14 діб.
- *** Молоко тривалого терміну зберігання у пакетах зберігають відповідно до умов і термінів зберігання, які вказано на упаковці.
- **** Масло вершкове (упаковка) – згідно з терміном та умовами, які вказано на упаковці.

З умовами зберігання продуктів ознайомлені:

О.О.Остапенко
Н.І.Хижко
Т.А.Тихонець

Затверджено:
Директор ЗЗСО _____ Шевченко І.І.

Тривалість термічної обробки продуктів

<i>Продукти</i>	<i>Вид обробки</i>	<i>Тривалість теплової обробки, години, хвилини</i>
Яловичина (шматки)	Варіння, тушкування	2-2,5 год.
Риба (шматки)	Варіння	5-10 хв.
Вироби з січеного м'яса і риби	Смаження і тушкування до готовності	20 хв.
Печінка	Смаження і тушкування	15-20 хв.
Сосиски, ковбаса варена (розділена на порції)	Варіння	3-5 хв.
Кури	Варіння	50-60 хв.
Риба (шматки)	Смаження і тушкування	20 хв.
Картопля очищена	Смаження	15-20 хв.
Буряк, нарізаний соломкою	Припускання	15-20 хв.
Морква, нарізана соломкою	Припускання	15-20 хв.
Капуста шаткована	Тушкування	1,5 год.
Картопля очищена (ціла)	Варіння	30 хв.
Картопля нарізана кубиками	Варіння	20 хв.
Буряк неочищений	Варіння	1,5 год.
Морква неочищена	Варіння	25 хв.
Капуста білокачанна	Варіння	10-12 хв.
Щавель	Варіння	5-7 хв.
Гарбуз, кабачки нарізані	Припускання	15-20 хв.
Консерви - м'ясні, рибні	Довести до кипіння	1-2 хв.

З правилами термічної обробки ознайомлені:

О.О.Остапенко
Н.І.Хижко
Т.А.Тихонець

