

**Государственное бюджетное учреждение города Москвы
Центр содействия семейному воспитанию «Алые паруса»
Департамент труда и социальной защиты населения города Москвы
(ГБУ ЦССВ «Алые паруса»)**

ПРИКАЗ

01 октября 2024 г.

№ 781-од

**Об организации
питания воспитанников**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд, обеспечения условий безопасного и бесперебойного питания, а также с целью усиления контроля за соблюдением действующих санитарных правил и норм, на основании санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, и санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, МР 2.3.02.79-22 «Методических рекомендаций к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. В связи с круглосуточным пребыванием в ГБУ ЦССВ «Алые паруса» (далее – Центр) детей установить 6-разовое питание согласно графикам питания: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин, которое организовывать в помещениях для приема и (или) приготовления пищи (столовых).

2. Утвердить графики питания по территориям: город Москва, улица Декабристов, дом 8, корпус 3 и город Москва, Ясный проезд, дом 24а (Приложение № 1 и Приложение № 2).

3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с утвержденными «Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 1 года до 1,5 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 1,5 лет до 3-х лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 3 года до 7 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 7 года до 11 лет, Примерным меню для организации питания детей и подростков в возрасте от 12 до 18 лет».

3.1. Изменения в меню вносить только с разрешения директора.

4. Для обеспечения контроля качества питания детей в учреждении:

4.1. Создать бракеражную комиссию в составе Председателя и не менее 2-х членов по каждой территории.

4.2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии ГБУ ЦССВ «Алые паруса» (Приложение № 3).

4.3. Утвердить инструкцию по проведению бракеража готовой продукции (Приложение № 4).

4.4. Выдачу (отпуск) воспитанниками готовой пищи разрешить только после проведения контроля бракеражной комиссии с соответствующими записями в журналах.

5. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции:

5.1. Утвердить инструкцию отбора суточных проб (Приложение № 5).

5.2. Поварам осуществлять отбор суточных проб строго в соответствии с утвержденной инструкцией отбора суточных проб.

6. В целях обеспечения качества и безопасности продукции питания поварам:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд.

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы бракеражной комиссией с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд.

6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками.

6.4. Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку.

7. Шеф-повару:

7.1. Осуществлять общую организацию питания в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм.

7.2. В связи с отсутствием технической возможности обеспечения питания в воспитательных группах по квартирному типу (по принципам семейного воспитания), обеспечить питание исключительно в помещениях для приема и (или) приготовления пищи (столовых). Не допускать организации питания и хранения пищевых отходов в воспитательных группах.

7.3. Обеспечить наличие на пищеблоке:

7.3.1. инструкций по охране труда и технике безопасности, должностных инструкций, действующих санитарно-эпидемических правил и инструкций по работе со специализированным оборудованием;

7.3.2. меню;

7.3.3. технологических карт;

7.3.4. суточной пробы;

7.3.5. медицинских аптек.

7.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований по отбору, условиям хранения и утилизации суточных проб ГБУ ЦССВ «Алые паруса», руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и инструкцией по отбору суточных проб.

8. Утвердить формы: Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Гигиенического журнала (сотрудники), Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 6).

9. Назначить следующих ответственных лиц за ведение журналов:

9.1. за ведение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» - кладовщиков;

9.2. за ведение «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» - бракеражную комиссию;

9.3. за ведение «Гигиенического журнала (сотрудники)» - ответственных лиц, назначенных приказом директора Центра;

9.4. за ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования» - кладовщиков;

9.5. за ведение «Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях» - кладовщиков.

10. Ответственность за организацию питания детей каждой воспитательной группы несут социальные педагоги, младшие воспитатели и помощники воспитателей, закрепленные за воспитательной группой воспитанников.

10.1. Во время приема пищи детьми социальным педагогам, младшим воспитателям и помощникам воспитателей, закрепленным за воспитательной группой воспитанников, заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков. Не допускать организации питания и хранения пищевых отходов в воспитательных группах.

11. Шеф-повару вновь принятых на работу сотрудников пищеблока (поваров, кладовщиков) и вновь назначенных членов бракеражной комиссии знакомить с настоящим приказом под подпись.

12. Заведующему отделением комплексной реабилитации и дополнительного образования ознакомить социальных педагогов, младших воспитателей и помощников воспитателей с настоящим приказом под подпись.

13. Делопроизводителю ознакомить ответственных исполнителей с настоящим приказом под роспись. Копию передать на пищеблок.

14. Приказ ГБУ ЦССВ «Алые паруса» от 31.08.2021 № 500/1-од «Об организации питания воспитанников» и все изменения к нему считать утратившим силу.

15. Контроль над исполнением приказа возложить на заместителей директора по направлениям деятельности.

Директор



Н.Г. Макарова

ГБУ ЦССВ «Алые паруса»
по адресу: ул. Декабристов, д.8 кор.3

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона питания ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение всех гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в учреждении – 6

Будни

Завтрак – с 7.40 - 8.00

Завтрак 2 – 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

Выходные и праздничные дни

Завтрак – с 7.40 - 9.30

Завтрак 2 – 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

При разработке меню учитываются возрастные группы: 1-1,5 лет, 1,5-3 лет, 3-6 лет, 7-11 лет, 12-18 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших, средних и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

ГБУ ЦССВ «Алые паруса»
по адресу: ул. Ясный проезд, д.24А

ГРАФИК ПИТАНИЯ

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- Соответствие энергетической ценности рациона питания ребенка.
- Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- Соблюдение всех гигиенических требований к питанию (безопасность питания).

Количество приемов пищи в учреждении – 6

Будни

Завтрак – с 7.40 - 8.00

Завтрак 2 – 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

Выходные и праздничные дни

Завтрак – с 7.40 - 9.30

Завтрак 2 – 10.00-11.15

Обед – с 13.00 до 15.00

Полдник – с 15.30 -16.30

Ужин-1 – с 18.30 – 19.30

Ужин 2 – с 20.30 – 21.00

При разработке меню учитываются возрастные группы: 1-1,5 лет, 1,5-3 лет, 3-6 лет, 7-11 лет, 12-18 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших, средних и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта.

**Положение о бракеражной комиссии
Государственного бюджетного учреждения города Москвы Центр содействия
семейному воспитанию «Алые паруса» Департамента труда и социальной защиты
населения города Москвы**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии ГБУ ЦССВ «Алые паруса» разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.
- 1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Центра.
- 1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках, имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Центра, либо если в таких решениях прямо указаны работники Центра, непосредственно которым они адресованы для исполнения.
- 1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:
- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
 - б) уважения прав и защиты законных интересов работников Центра, а также воспитанников;
 - в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. ОСНОВНЫЕ ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества питания воспитанников Центра.
- 2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:
- 2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Центр сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.
 - 2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска воспитанникам качества, состава, веса, объема всех приготовленных в Центре блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.
 - 2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).
 - 2.2.4. Выявление ответственных в допущении брака конкретных работников.
- 2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. СОСТАВ КОМИССИИ

- 3.1. Комиссия утверждается приказом Директора и состоит из Председателя и не менее чем 2-х членов.

- 3.2. По мере необходимости в состав Комиссии распоряжением директора Центра могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Центра.
- 3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос Председателя является решающим.
- 3.4. Для достижения целей и решения задач, определенных Положением, Председатель Комиссии осуществляет следующие функции:
- а) организует и руководит деятельностью Комиссии;
 - б) обеспечивает членов Комиссии стерильной одеждой, приборами и оборудованием;
 - в) информирует руководство и работников Центра о деятельности Комиссии;
 - г) организует делопроизводство, связанное с деятельностью Комиссии.

4. ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОМИССИИ

- 4.1. Члены Комиссии в любом составе (при наличии специальной одежды) вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.
- 4.4. Бракераж блюд, готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов производится до отпуска (выдачи) воспитанникам из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки.
- 4.3. Комиссия по утвержденным для каждого вида блюд, изделий и полуфабрикатов программам проверяет безопасность, качество, состав приготовленной продукции.
- 4.4. Результаты контроля немедленно регистрируются в:
- 4.4.1. Журнале бракеража готовой пищевой продукции.
 - 4.4.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью Центра.
- 4.5. Выдача (отпуск) воспитанникам готовой пищи (или: полуфабрикатов) разрешается только после проведения контроля Комиссией с соответствующими записями в журналах.
- 4.6. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 4.7. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана снять изделия с выдачи (отпуска, реализации), направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в лабораторию.
- 4.8. По результатам проверки каждый член Комиссии вправе приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.
- 4.9. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.
- 4.10. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

- 5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции. Добросовестность, компетентность, разумность членов Комиссии предполагаются.
- 5.2. Все работники Центра обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам всемерное содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Центра обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Центра и члены Комиссии несут персональную ответственность.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

6.1. Положение, а также вносимые в него изменения и дополнения утверждаются директором Центра и вступают в силу после их утверждения.

Инструкция отбора суточных проб

Суточная проба нужна не только для контроля соблюдения технологии приготовления блюд, но и для того, чтобы в случае возникновения групповых заболеваний острыми кишечными инфекциями исследовать эти пробы на наличие патогенной микрофлоры и установить истинные причины заболевания или исключить пищевой путь передачи инфекции. В целях усиления контроля за качеством и безопасностью готовой продукции питания в соответствии с письмом Департамента труда и социальной защиты населения от 24.09.2024 № 2-13-2240/24 было увеличено время хранения суточных проб с 48 часов до 72 часов.

Правила отбора суточных проб:

- В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции необходимо производить отбор суточной пробы от каждой партии приготовленных готовых блюд.
- Отбору подлежат также пищевые продукты, выдаваемые воспитанникам без термической обработки в соответствии с меню.
- Суточные пробы должны быть отобраны строго в полном объеме в соответствии с Меню.
- Суточные пробы отбираются поварами из котла с использованием одноразовых перчаток стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками непосредственно перед началом раздачи питания. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течении 72 часов в специальном холодильнике при температуре +2 - +6°C, суточные пробы при хранении должны быть распределены согласно приемам пищи, с нанесением на маркировке даты отбора, наименованием блюда и соответствующим приемом пищи.
- Порционные вторые блюда (мясные и рыбные), колбаса, сыр, масло сливочное, хлеб в ассортименте, изделия хлебобулочные собственного производства и т.п. оставлять поштучно - целиком (в объеме одной порции);
- Салаты, закуски, первые и третьи блюда, гарниры, соусы (если соусное блюдо вынесено отдельным блюдом в меню) - не менее 100 гр.;
- Порционные фрукты - целиком (в объеме одной порции);
- Пробы готовых продуктов промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке (например, соки, молочные и кисломолочные продукты), по одной единице упаковки (при необходимости - несколько единиц если продукция выдается в реализацию от разных партий);
- Пробы кондитерских и хлебобулочных изделий промышленного производства в индивидуальной упаковке отбираются поштучно - целиком (в объеме одной порции);
- Контроль за правильностью отбора, условиями хранения, правильной утилизации (по истечении 72 часов) суточной пробы осуществляется шеф-поваром.
- Отобранные суточные пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 +6 °C в течение 72 часов.
- В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании посредством измерения температуры контрольным прибором. Результаты необходимо вносить в соответствующий журнал.

Инструкция по проведению бракеража готовой продукции

В целях обеспечения качества и безопасности продукции питания бракеражная комиссия:

- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 10 -15 минут до начала раздачи готовой пищи согласно графику питания (выдачи);
- результаты бракеражной пробы заносит в Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- в полной мере **несет ответственность за допущенные до реализации блюда.**

Оценка качества	Условия соответствия
«Отлично»	Оценка блюд, соответствующих утвержденной рецептуре, имеющих внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренных установленными требованиями.
«Хорошо»	Присваивается блюдам с имеющимся незначительным недостатком (например, с небольшим недосолом, нехваткой специй и т.п.).
«Удовлетворительно»	Признается за блюдами и изделиями кулинарии, имеющими отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки.
«Неудовлетворительно»	Это заведомый брак, который нельзя отпускать на реализацию: изделия с несвойственной им консистенцией, запахом, вкусом, утратившие форму, имеющие другие существенные признаки несоответствия рецептуре.

Органолептическая оценка готового питания

Органолептическая оценка первых блюд:

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку.

Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов). При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются 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:

Овощные гарниры

Масса самостоятельных овощных блюд от 150 до 200 г, гарниров к мясным и рыбным блюдам - 150 - 200 г. При опробовании блюд из отварных овощей проверяют качество очистки (наличие потемневших мест, глазков, кожицы), правильность нарезки овощей (овощи, идущие в одно блюдо, должны быть одинаковой формы и величины), консистенцию, вкус, выход готовых блюд. Картофельное пюре не должно иметь не протёртых частиц, водянистого вкуса (вместо молока добавлена вода).

Крупяные гарниры

Кашу при опробовании тонким слоем распределяют по дну тарелки и проверяют наличие посторонних примесей (плохо перебрана крупа), комков. Затем проверяют вкус: горький привкус может быть связан с тем, что крупа плохо промыта. В рассыпчатых кашах зерна крупы должны быть целые, отделяться друг от друга. Наличие слипшихся зерен указывает на нарушение правил варки. Вязкие каши - зерна частично разварены, не отделяются друг от друга. При неправильной варке консистенция неоднородная, имеются комки.

Отварные макароны

Лапша, вермишель должны быть мягкими и упругими, не должны склеиваться, легко отделяются друг от друга, сохраняют свою форму. Хорошо сваренные макароны, вермишель при взятии на вилку сгибаются не полностью. Недопустимые дефекты: изделия полностью деформированы (переварены), слипающиеся изделия (переварены или плохо откинуты); посторонний привкус, затхлый запах или кислый вкус.

Мясные блюда

Для определения выхода мясных блюд взвешивают 5 порций. Допускается отклонение в пределах + 3%. Блюда из отварного мяса должны быть доведены до полной готовности (нежная консистенция, вилка свободно входит в толщу мяса, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая; когда мясо не доварено, то мясной сок и поверхность разреза - розовые).

Если мясо не сочное, «сухое», это указывает на нарушение санитарных правил - после порционирования перед раздачей оно не было прокипячено в бульоне.

Рыбные блюда

В начале определяют выход готовых порций и соответствие вида рыбы меню. После этого проверяют консистенцию, вкус, запах, оформление блюда.

Отварная рыба широко используется в диетическом питании, она практически не содержит экстрактивных веществ. Изделия из рыбной рубки (котлеты, тефтели, зразы, фрикадели) должны быть нежными, сочными, однородными, без костей. Недопустимы дефекты: биточки (котлеты) легко разваливаются (в фарш не добавлены яйца), имеют запах кислого хлеба (длительное хранение), пережарены или не дожарены (мякоть у позвоночных костей сырой или не доведенной до готовности рыбы розового цвета).

Сырники и запеканки

Не должны иметь кислого вкуса, горького привкуса, запаха затхлости или плесени. Сырники должны быть правильной формы с ровной поверхностью без трещин.

Органолептическая оценка салатов, закусок:

Овощи для **салатов** из свежих овощей должны быть нарезаны в соответствии с формой нарезки для каждого вида салата.

Зелень, используемая для оформления, должна быть свежей, невялой, не пожелтевшей, не потемневшей. Консистенция овощей упругая. Вкус, запах, цвет, соответствующие используемым продуктам.

Овощи для **салатов** из отварных овощей должны соответствовать форме нарезки, вкус, соответствующий вареным овощам. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися.

Органолептическая оценка напитков:

Вкус, аромат **компотов, киселей** должен соответствовать вкусу и запаху ингредиентов для их приготовления.

Качество приготовленного **чая** контролируют по органолептическим показателям: аромату, цвету, прозрачности, вкусу. Аромат и вкус напитка должны быть характерны для чая.

Качество **кофейных напитков, напитков их какао** должны быть с выраженным вкусом присущим данному напитку.

Критерии оценки качества блюд:

Оценка «**отлично**» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «**хорошо**» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «**удовлетворительно**» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки. В случае оценки «**удовлетворительно**» бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

Оценка «**неудовлетворительно**» (брак) - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда, дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

Существенным дефектом, заставляющим признать блюдо «**неудовлетворительным**» является несоответствие диете, для которой оно приготовлено (например, посолено на бессолевую диету, наличие толстой зажаренной корочки у котлет на щадящую диету). При выявлении дефектов необходимо не ограничиваться их констатацией, а постараться выяснить их причину. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до

устранения выявленных нарушений.

Оценка **«неудовлетворительным»** и дальнейшее недопущение продукции к реализации обсуждается на совещании с участием директора учреждения и заведующим производством аутсорсинговой компании, недопущение продукции отражается в акте, где подробно описываются недостатки готовой пищи, приведшие к невозможности употребления пищи.

Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Форма 1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракеража	Наимено- вание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. «Гигиенический журнал (сотрудники)»

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Примечание:

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

Форма 4. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Форма 5. «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6