

## ПАМЯТКА ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

### Обеденный зал:

- наличие мыла, полотенца (бумажные, электрополотенца) в зоне размещения умывальников для детей;
- Сверить ежедневное меню с циклическим согласовать его с руководителем ОУ и разместить в установленном месте.
- общее санитарное состояние обеденного зала;
- санитарное состояние обеденных столов и стульев (отсутствие остатков пищи, жирного налета и т.п.);
- столовая посуда: отсутствие следов загрязнения (прилипшая пища, жирного налета и др.), сколов, влаги;
- наличие дополнительного меню на линии раздачи;
- соответствие выданных блюд ежедневному меню;
- соответствие массы порций массе порций, указанных в ежедневном меню.

### Пищеблок:

- общее санитарное состояние пищеблока, производственного оборудования (отсутствие остатков пищевой продукции, поверхность без жирного налета и т.п.);
- наличие моющих и дезинфицирующих средств (на маркировке должно быть указано для чего предназначается (для мытья посуды, пищевого оборудования и т.п.), использование моющих и дезинфицирующих средств по назначению;
- наличие разведенного дезинфицирующего раствора с указанием % дезинфицирующего вещества;
- наличие промаркированного уборочного инвентаря (для санитарного узла в пищеблоке используется отдельный уборочный инвентарь (ведра, ветошь, швабры) с сигнальной маркировкой (цветовая, цифровая);
- отсутствие личных вещей сотрудников в помещениях пищеблока (личные вещи, одежда, обувь, сотовые телефоны, кружки и т.п.);
- наличие средств личной гигиены для персонала (полотенца, мыло).

### Внешний вид сотрудников пищеблока:

- единая унифицированная санитарная одежда (китель, брюки, халат, фартук шапочка), сменная обувь;
- волосы убраны под шапочку;
- отсутствие ювелирных изделий, накладных ногтей, накладных и нарощенных ресниц.
- раздача пищи в перчатках;
- изготовление салатов (закусок) в перчатках.

#### Качество пищевых продуктов:

- наличие на каждом пищевом продукте маркировочного ярлыка изготовителя продукции, с указанием наименования продукта, наименования изготовителя и его адреса, даты изготовления пищевой продукции, срока годности, условий хранения (температура, влажность);
- наличие на каждый пищевой продукт документа, подтверждающего его качество и безопасность (декларация соответствия и ветеринарно-сопроводительный документ (на продукцию животного происхождения).
- информация в сопроводительных документах должна соответствовать информации на маркировочном ярлыке пищевого продукта, кроме того, оценивается «статус» декларации соответствия (на сайте Росаккредитации в реестре деклараций вводится номер представленной декларации после чего выдается: есть ли эта декларация в реестре и статус декларации «действующая», «не действующая», «приостановленная»).

#### Условия хранения пищевых продуктов:

- в холодильниках (в случае отсутствия табло для демонстрации температуры внутри холодильника) должны быть размещены термометры;
- в кладовой для хранения продуктов размещаются приборы для регистрации температуры и влажности воздуха (психрометры), заполненные водой;
- фактические температура и влажность хранения пищевых продуктов должны соответствовать температуре и влажности, указанным изготовителем на маркировочном ярлыке;
- в пищеблоке оформлены и ведутся специальные журналы (листы) регистрации температуры, влажности воздуха в холодильном оборудовании и кладовой продуктов;
- все скоропортящиеся пищевые продукты (продукты, требующие специальных температурных режимов при хранении) хранятся в холодильном оборудовании с соответствующей маркировкой «СО» (сырые овощи), «СМ»

(сырое мясо) и т.д.). Не допускается совместное хранение готовой пищевой продукции (после термической обработки или прошедшей обработку и не предназначенной для термической обработки (например, овощи обработанные (или отварные) для изготовления салатов) и сырой пищевой продукции (мясо, рыба, сырые не обработанные овощи и т.п.);

- при вскрытии упаковки изготовителя маркировочный ярлык сохраняется до конца реализации продукта;

- на вскрытую упаковку должна быть нанесена маркировка с указанием даты и времени вскрытия. Срок хранения пищевой продукции во вскрытой упаковке должен соответствовать сроку и температурному режиму, указанному производителем на маркировке.

- продукты с истекшим сроком годности, с признаками порчи и недоброкачества изолируются и хранятся в пищеблоке отдельно, исключая возможность их ошибочного использования, но не более суток, согласно маркировке с указанием времени и даты их изъятия из оборота.

- при изготовлении блюд должна соблюдаться маркировка производственных столов и инвентаря, например, изготовление блюд из мяса должно осуществляться на производственном столе «СМ» (сырое мясо), при помощи ножа и разделочной доски и внутрицеховой тары (емкости) с аналогичной маркировкой и т.д.;

- работа с готовой продукцией должна осуществляться на производственных столах с маркировкой для готовых блюд, например, «ВО» (вареные овощи) или «ГП» (готовая продукция), с использованием инвентаря (ножи, доски), тары с аналогичной маркировкой;

#### Пищевые отходы:

- сбор пищевых отходов и ТБО осуществляется отдельно;

- емкости с пищевыми отходами освобождаются по мере заполнения 2/3 объема емкости.

#### Уборка производственных помещений пищеблока:

- в течение рабочего дня производственные столы, инвентарь, тара подвергаются мытью после окончания каждой операции;

- в конце рабочего дня в обязательном порядке проводится ВЛАЖНАЯ уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств всего оборудования, производственных столов, мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников и всех контактных поверхностей.

- ежедневно проводится: чистка плит, очищение духового шкафа, поддержание чистоты вытяжки и холодильного оборудования.

**Важно!!!** Уборка полов осуществляется только влажным способом. Использование веников при уборке не допускается.

- в конце рабочего дня (после уборки) весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

- уборочный инвентарь хранится за пределами производственных помещений пищеблока;

- уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря;

- ветошь для мытья столов должна быть в каждом производственном помещении (горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех и т.д.) и хранится в специально промаркированной таре (в емкости «чистая ветошь» хранится чистая сухая ветошь, в емкости «использованная (грязная) ветошь» хранится ветошь после использования).

Можно использовать одноразовую ветошь.

- для дезинфекции производственных столов для сырой продукции в конце рабочего дня используется промаркированная емкость, которая хранится в специально отведенном месте для хранения дезинфицирующих средств. Для дезинфекции столов применяется разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства готовится в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Для дезинфекции столов может использоваться и метод орошения, который осуществляется раствором дезинфицирующего средства с обязательным нанесением маркировки на распылителе.

**Важно!!!** После протирания или орошения столов дезинфекционным раствором столы промываются горячей водой с моющим средством, а затем промываются чистой водой и вытираются насухо (время экспозиции дезинфицирующего средства указано в инструкции к дезинфицирующему средству).

В конце рабочего дня вся использованная ветошь для столов стирается с использованием моющего средства, дезинфицируется путем замачивания в соответствующем растворе дезинфицирующего средства, затем ополаскивается чистой водой и просушивается.

**Посуда:** Вся столовая, кухонная посуда, инвентарь, тара должны быть вымыты, высушены и расставлены на свои места.

**Важно!!!** В конце рабочего дня проводится обязательная дезинфекция всей столовой посуды.

- в конце каждого рабочего дня бачки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются промываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются и просушиваются. Не допускается оставлять на пищеблоке пищевые отходы и готовые блюда.

- на пищеблоке не допускается наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности!

- факты проведения генеральных уборок регистрируется в специальном журнале (лист генеральных уборок);

#### Документация:

- на пищеблоке должна быть оформлена и ежедневно заполняться обязательная документация («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции»).

#### Выдача пищи:

Выдача пищи детям осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, при условии, что всеми членами бракеражной комиссии партия приготовленной пищи допущена к реализации (соответствует технологической карте по органолептическим показателям).