



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ПРИКАЗ

от « 02 » октября 2020 года

№ 586

О запрещенных продуктах при организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Улуг-Хемского кожууна в 2020-2021 учебном году

На основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, разработанных в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", направленных на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях Улуг-Хемского кожууна»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций МБОУ СОШ №1 г.Шагонар (Спириной Л.С.), МБОУ СОШ №2 г.Шагонар (Кара-Сал Н.Б.), МБОУ Гимназии г.Шагонар (Дамба А.В.), с. Хайыракан (Айыр-оол С.К.), с. Эйлиг-Хем (Дамдын В.М.), с.Арыг-Бажы (Мижит-оол А.А.), с.Чааты (Кызыл-оол С.Н.), с.Торгалыг (Домбаа О.С.-Д.), с.Арыг-Узю (Аир-Санаа С.М.), с.Арыскан (Суруу А.С.-Д.), с.Иштии-Хем (Кыргыс К.А.):
 - 1.1. Обеспечить контроль за качеством, поступающих в учреждение продуктов питания, исключая поставку продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений, указанных в Приложении 1 к настоящему приказу;
 - 1.2. Придерживаться к требованиям к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 2), а также к условиям их хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов (Приложение 2);
2. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Шактар-оол Ч.Ч., начальника отдела СОДиДО УО.

Начальник



О.Б.Сенди

Перечень

продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Непастеризованное молоко
16. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
17. Простокваша - "самоквас".
18. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
19. Квас.
20. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
23. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
24. Пищевые продукты, не предусмотренные
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

26. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты
27. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
28. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
29. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
30. Газированные напитки.
31. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
32. Жевательная резинка.
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Закусочные консервы.
36. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
38. Окрошки и холодные супы.
39. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
40. Яичница-глазунья.
41. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
42. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
43. Продукты питания, в состав которых входят искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса, подсластители (сладкие напитки, молочно-шоколадные батончики и печенья, сырокопчёные мясные гастрономические изделия, колбасы и другие).

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.
8. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации
пищевых продуктов и кулинарных изделий
(СанПиН 2.4.1.3049-13)**

- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.
- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании), который хранится в течение года.
- При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

- Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.

- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

- Продукты, имеющие специфический запах (рыба), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C °C, но не более одного часа.

- Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением, подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

- Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

- В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

- Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание,

пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

- При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.