

Принято Советом
трудового коллектива
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»
Протокол № 6 от «31» 03 2023 г.

Приложение к приказу
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»
№ 88-0 от 31.03.2023

Положение об организации питания
в государственном автономном учреждении Новосибирской области
«Центр детского, семейного отдыха и оздоровления «ВСЕКАНИКУЛЫ»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания в государственном автономном учреждении Новосибирской области «Центр детского, семейного отдыха и оздоровления «ВСЕКАНИКУЛЫ» (далее - ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»), (далее - Положение) разработано в соответствии с:

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;

методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденными 02.03.2021 Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой.

Для ситуаций, не урегулированных настоящим Положением, применяются нормы действующего законодательства.

1.2. Положение разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасного и сбалансированного питания детей различных возрастных групп, осуществления контроля создания необходимых условий для качественного питания в ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

1.3. Основными задачами при организации питания в ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» являются:

- обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в рациональном и сбалансированном питании;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- предупреждение (профилактика) среди детей, находящихся в ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» на отдыхе и оздоровлении, инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

- анализ и оценки уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности.

1.4. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц», на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств от приносящей доход деятельности ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

1.5. Поставка продуктов питания осуществляется поставщиками непосредственно в филиалы ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» по адресам:

- 633000, Новосибирская область, Новосибирский муниципальный район, Сельское поселение Барышевский сельсовет, территория Речкуновская зона отдыха, строение № 8 - детский оздоровительный лагерь «Дзержинец»;

- 633000, Новосибирская область, г. Бердск, Речкуновская зона отдыха 19 - детский оздоровительный лагерь «Красная горка»;

- 633246, Новосибирская область, Искитимский район, д. Бурмистрово - детский оздоровительный лагерь «Солнечная поляна»;

- 630534, Новосибирская область, Новосибирский район, д.п. Мочище, ул. Снежная, д. 1/1 - детский оздоровительный лагерь «Солнечный мыс-2»;

- 630123, г. Новосибирск, шоссе Лесное, д. 1/1 - детский оздоровительный лагерь «Зеленая республика».

1.6. Организация питания осуществляется штатными работниками ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ». Лица, поступающие на работу в пищеблок, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

1.7. Помещения пищеблока приспособлены для работы на пищевом сырье, оборудованы технологическим и холодильным оборудованием.

Оборудование и содержание пищеблока, в том числе посуда, инвентарь, тара, соответствуют санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке. Для приготовления пищи используется электрооборудование. Помещение пищеблока оборудовано вытяжной вентиляцией.

1.8. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельно промаркированный инвентарь, хранение которого осуществляется в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для других помещений.

1.7. Контроль за разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, санитарным состоянием пищеблока, правилами

хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на кладовщика, заведующего столовой, медицинского работника.

2. Организация питания детей

2.1. Дети получают 6-ти разовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин.

2.2. Питание детей осуществляется в соответствии с перспективным 14-ти дневным меню для организации питания детей возрастных групп с 7-11 лет и с 12 лет и старше, утвержденным директором ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» и согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Новосибирской области.

2.3. Ежедневно перед началом работы медицинским работником филиала проводится осмотр работников, обязанности которых связаны с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал сотрудников пищеблока по форме согласно приложению № 1 к настоящему Положению. Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные сотрудники и при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче сотрудники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги. По решению работодателя могут быть переведены на другие виды работ.

2.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье персонала моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, чистки производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах, исключающих попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств осуществляет медицинский работник филиала.

2.5. В филиалах ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» организуется питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и

безопасности должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей, подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды ёмкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с правилами мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

График смены кипяченой воды размещается в зоне организации питьевого режима. Контроль за соблюдением режима смены кипяченой воды осуществляет медицинский работник филиала.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатацией (инструкцией) изготовителя.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства в объеме не менее 1,5 литра на одного ребенка.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

2.6. Ежедневно (до 15:00 ч.) составляется меню на следующий день на основании примерного перспективного 14-ти дневного меню с учетом среднесуточного набора продуктов питания для каждой возрастной группы, норм физиологических потребностей, норм взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд, в том числе с использованием автоматизированной программы. При составлении меню необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности согласно приложению № 2 к настоящему Положению в случае и порядке, предусмотренных абзацем третьим пункта 3.2 настоящего Положения.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в приложении № 3 к настоящему Положению.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами по форме согласно приложению № 4, в которых отражается рецептура, технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в меню используются витаминизированные продукты. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится С-витаминизация третьих блюд. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В целях информирования об ассортименте питания ребенка в зале приема пищи ежедневно вывешивается меню, утвержденное начальником филиала, с указанием полного наименования блюд, выхода блюд.

2.7. Основным документом для приготовления пищи на пищеблоке филиала является меню-требование, сформированное автоматизированной системой «ЕГ-11.Питание».

Заведующий столовой ежедневно получает со склада набор продуктов питания для приготовления пищи на следующий день в соответствии с меню на основании требования, сформированного автоматизированной системой «ЕГ-11.Питание».

2.8. Бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом начальника филиала ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ», осуществляет контроль закладки основных продуктов в котел и проверяет объем блюд на выходе (контрольное взвешивание) не менее двух раз в неделю.

2.9. После каждого приготовления пищи заведующий столовой отбирает суточную пробу готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам (выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню).

Посуда для отбора суточных проб предварительно подвергается специальной обработке в соответствии с инструкцией по обработке посуды для суточных проб, утвержденной директором ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

2.10. Выдача готовых блюд для приема пищи проводится после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты органолептической оценки каждого готового блюда (цвет, запах, вкусовые качества, готовность) заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции по форме согласно приложению № 5 к настоящему Положению. Выдача готовой пищи на отряды осуществляется в соответствии с режимом дня, утвержденным директором ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции по форме согласно приложению № 5, Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции по форме согласно приложению № 6 к настоящему Положению с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.12. Перед раздачей пищи столы промываются горячей водой с моющим средством специальной ветошью, руки тщательно моются. Раздача пищи производится только в специальной одежде.

2.13. Не допускаются дети при дежурстве в столовых к приготовлению пищи, чистке вареных овощей, раздаче готовой пищи на кухне, резке хлеба, мытью посуды, разнесу горячей пищи.

2.14. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

После каждого приема пищи детьми/питающимися сотрудниками столы промываются горячей водой с моющим средством специальной ветошью и проводится влажная уборка (мытьё полов) в обеденной зоне.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3. Хранение продуктов питания

3.1. Продукты питания хранятся в филиалах ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» в специально оборудованных и приспособленных продуктовых складах (кладовых),

овощехранилищах, обеспечивающих все условия для полной их сохранности, а также соблюдение санитарных норм и правил. Склады оснащены необходимыми весовыми приборами, мерной тарой, холодильными установками и т.п.

3.2. Продукты питания и продовольственное сырье поступают в филиалы ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» вместе с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении, качестве и безопасности (сертификаты соответствия, заключения санитарно-эпидемиологической экспертизы и т. п.). На каждое тарное место (ящик, коробку, мешок) прикрепляется маркировочный ярлык с указанием даты, времени изготовления продуктов и конечного срока их реализации.

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.

При поставке недоброкачественных продуктов, несвоевременном завозе продуктов калькулятор ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» вносит соответствующие изменения в автоматизированную систему «ЕГ-11.Питание» на основании служебной записки начальника филиала о необходимости замены блюда (вида пищевой продукции, кулинарных изделий) с указанием причины и соответствующей разрешительной резолюцией директора ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

3.3. Приемку продуктов питания и продовольственного сырья в филиалах ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» осуществляет кладовщик. Сопроводительные документы на принятые продукты питания и продовольственное сырье хранятся у кладовщика до 1 сентября календарного года (до окончания летне-оздоровительной кампании).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

3.4. Информация о поступлении продуктов питания и продовольственного сырья на склад и их отпуске со склада вносится кладовщиком в автоматизированную систему «ЕГ-11.Питание» для организации автоматизированного учета складских остатков и формирования документации для списания продуктов питания со склада.

3.5. Отпуск продуктов питания и продовольственного сырья со склада в пищеблок осуществляется на основании сформированного в автоматизированной системе «ЕГ-11.Питание» требования.

3.6. Сроки хранения и реализации продуктов питания и продовольственного сырья, в том числе особо скоропортящихся продуктов, должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

3.7. Кладовщик несет полную материальную ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания и продовольственного сырья.

3.8. Складские помещения для хранения продукции оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов ведется ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях и влажности - в складских помещениях, информация вносится

соответственно в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования по форме согласно приложению № 7 и Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях по форме согласно приложению № 8 к настоящему Положению.

3.9. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, сохраняется до окончания реализации пищевой продукции.

3.10. Хранение продуктов осуществляется на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

3.11. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), хранятся отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

3.12. Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженная и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

3.13. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

3.14. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай и другие сыпучие продукты размещаются на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранятся при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

3.15. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах обеспечиваются дверцы отверстиями для вентиляции. Не допускается хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью такие изделия изымаются из складских помещений, стеллажи (полки) промываются теплой водой с моющими средствами и обрабатываются 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

3.16. При хранении овощей и корнеплодов обеспечиваются необходимые условия хранения, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения периодически проверяются и подвергаются переборке.

3.17. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

4. Порядок постановки на питание/снятия с питания

4.1. Начальники филиалов ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» осуществляют учет присутствующих и отсутствующих на территории учреждения (филиала) детей с занесением данных в Табель учета посещаемости детей по форме согласно приложению № 9 к настоящему Положению, а также учет питающихся сотрудников учреждения.

В день изменения численности детей и/или питающихся сотрудников учреждения начальник филиала издает приказ о постановке на питание/снятии с питания детей/питающихся сотрудников с указанием даты, наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), с которых осуществляется постановка на питание/снятие с питания.

4.2. На основании приказа о постановке на питание/снятии с питания детей/питающихся сотрудников калькулятор ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» вносит соответствующие изменения в автоматизированную систему «ЕГ-11.Питание».

4.3. В случае незапланированного снижения численности детей либо питающихся сотрудников после начала приготовления блюд ближайшего приема пищи снятие с питания отсутствующего ребенка/питающегося сотрудника осуществляется со следующего приема пищи, предусмотренного режимом дня, утвержденным директором ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

4.4. В случае незапланированного снижения численности детей либо питающихся сотрудников в нерабочее время (в т.ч. ночное время, выходной или праздничный день) приказ о снятии с питания с указанием даты, наименования приема пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин), с которых осуществлено снятие с питания, а также причин снятия с питания издается начальником филиала в ближайший рабочий день.

5. Заключительные положения

Журналы контроля: Гигиенический журнал сотрудников пищеблока (Приложение № 1), Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 5), Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 6); Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 7), Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 8), а также табель учета посещаемости детей (Приложение № 9) хранятся у начальников филиалов ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ» до конца календарного года с последующей передачей в архив ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ».

Приложение № 1
к Положению об организации
питания в филиалах
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»

Гигиенический журнал сотрудников пищеблока

N 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)
1.							
2.							
3.							
...							

Приложение № 2
к Положению об организации
питания в филиалах
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»

**ТАБЛИЦА
ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ
ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120

		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33

		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 3
к Положению об организации
питания в филиалах
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 4
к Положению об организации
питания в филиалах
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) N ____

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	
Жиры (г):	
Углеводы (г):	
Эн. ценность (ккал):	

Ca (мг):	
Mg (мг):	
Fe (мг):	
C (мг):	

Приложение № 5
к Положению об организации
питания в филиалах
ГАУ НСО «ВСЕКАНИКУЛЫ»

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

