

Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Приказ Министра национальной экономики Республики Казахстан от 29 декабря 2014 года № 179.
Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 17 февраля 2015 года № 10275

Утверждены
приказом Министра
национальной экономики
Республики Казахстан
от 29 декабря 2014 года № 179

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

140. Организации общественного питания объектов образования обучающихся подразделяются на:

1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;

2) столовые-догоотовочные, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.

141. На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

142. На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах.

Пищеблок размещают не выше 2 этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.

143. В состав пищеблока, работающего на сырье, входит горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

144. Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

145. На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают доготовочную (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным оборудованием, раздаточную (или условную зону), помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.

146. Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

147. На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест), работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.

148. По согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения в организации образования допускается доставка полуфабрикатов из базовых организаций школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и другие) и организаций общественного питания, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии их требованиям, установленных законодательством Республики Казахстан в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

149. В буфетах предусматривают набор помещений и оборудование, позволяющее осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

150. На пищеблоках общеобразовательных организаций, размещенных в сельских населенных пунктах, при отсутствии условий для организации типовых

столовых, по согласованию с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складское помещение, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и моечной кухонной посуды, моечная столовой посуды, помещение или отведенное место для персонала.

151. Размещение технологического, холодильного и моющего оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

152. Сырые и готовые продукты хранятся раздельно.

При хранении пищевой продукции обеспечивают соблюдение принципа «товарного соседства».

153. Питание детей в дошкольных мини-центрах при общеобразовательных объектах осуществляют в группах.

154. Площадь обеденного зала предусматривают из расчета не менее 0,8 м² на одно посадочное место.

155. В производственных цехах устанавливаются производственные мойки достаточной вместимости с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

156. При столовой предусматривают установку умывальников на высоту не более 0,7 м от пола.

Рядом с умывальниками устанавливают электрополотенца (не менее 1-го на две раковины) или используют одноразовые полотенца.

157. Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

158. Производственные, складские и административно-бытовые помещения пищеблока оборудуются в соответствии с приложением 5 к настоящим Санитарным правилам.

159. Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

160. Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

161. В случае выхода из строя какого-либо технологического и холодильного оборудования вносят изменения в меню.

162. Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов в складских помещениях предусматривается не менее 15 см от пола.

163. Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

164. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и

стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.

165. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используют раздельное и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

1) производственные столы с маркировкой мясо сырое «МС», рыба сырая «РС», овощи сырые «ОС», «хлеб», готовая продукция «ГП», «тесто»;

2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «тесто», «хлеб», «гастрономия», «зелень»;

3) кухонная посуда с маркировкой «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», мясо сырое «МС», овощи сырые «ОС», рыба сырая «РС», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

Разделочный инвентарь и кухонную посуду используют по назначению в соответствии с маркировкой.

166. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью, столовых приборов из алюминия, разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры, разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

167. Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды шлифуют и обстругивают.

168. Для доставки (транспортировки) готовых блюд (изделий) используют емкости (тару), внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Для доставки горячих готовых блюд используют специальные изотермические емкости.

169. Производственные и другие помещения пищеблока, производственное оборудование и инвентарь (шкафы, столы, стеллажи), санитарно-техническое оборудование содержатся в исправном состоянии, порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

170. Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования протирают с

добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

171. Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

172. Мойки для мытья столовой и кухонной (котломойки) посуды имеют достаточный объем для обеспечения полного погружения используемой посуды, маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками. Для дозирования моющих и дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

173. Мытье кухонной посуды осуществляется в 2-х-секционных мойках, столовой посуды – в 3-х-секционных мойках, чайной посуды – в 2-х-секционных мойках.

В неканализованных районах сельской местности, а также на пищеблоках до 50-ти посадочных мест для мытья кухонной посуды допускается установка одnoseкционной моечной ванны, достаточной в размерах для полного погружения используемой посуды.

На пищеблоках с обеденным залом до 100 посадочных мест допускается мытье столовой и чайной посуды в 3-х-секционных мойках. На пищеблоках с обеденным залом свыше 100 мест при установке посудомоечной машины предусматривается установка 3-х-секционной мойки.

174. Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

175. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

1) механическое удаление остатков пищи;

2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$;

3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже $+65^{\circ}\text{C}$;

5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

176. При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

177. Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже $+45^{\circ}\text{C}$ с применением моющих средств.

178. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не

менее 0,5 м от пола, столовую посуду – в шкафах или на решетках. Столовые приборы хранят ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

179. Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

180. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и опаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

181. Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

182. Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

183. Белый и черный хлеб хранятся отдельно (допускается на разных полках) в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1% раствора столового уксуса.

184. Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранятся в специально выделенном месте и освобождаются от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

185. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

186. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5–4 часов.

187. Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе «брутто») регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь».

188. В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

организациях образования для детей с девиантным поведением, ЦАН составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двухнедельное меню. Меню горячего питания предусматривает распределение горячих блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

При разработке меню учитывают продолжительность пребывания учащихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию, а также национальные традиции и ассортимент отечественной продукции, производимой в регионе. В рационе питания детей и подростков предусматриваются продукты, обогащенные витаминно-минеральным комплексом.

189. Для учащихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается 1-2-х разовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для учащихся 2-ой смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник. При круглосуточном пребывании детей предусматривается не менее, чем пятикратный прием пищи.

190. Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с ведомством государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

191. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков (интернатные организации, организации образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организации образования для детей с девиантным поведением, ЦАН), а также в организациях, осуществляющих питание детей и подростков на бюджетной основе, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду (в массе «брутто»).

Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 6 к настоящим Санитарным правилам.

192. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. Допускается замена продуктов согласно приложению 7 к настоящим Санитарным правилам.

193. Приготовление пищи должны производить с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают перечень входящих продуктов в блюдо, их массу в граммах («брутто»), вес «нетто» готового блюда (выход блюд), химический состав (в граммах), калорийность, сведения о технологии приготовления блюд.

194. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных

изделий в один и тот же день и в последующие 2-3 дня.

195. Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2-7 дня.

196. Завтрак на объектах с круглосуточным пребыванием детей, второй завтрак учащихся 1-ой смены общеобразовательных организаций состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка. Допускается включение в завтрак или отдельным приемом бутербродов со сливочным маслом, сыра, яйца, соков, фруктов в соответствии с физиологическими потребностями детей и подростков в энергии.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или гарнира, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

197. Ежедневно в обеденном зале должно вывешиваться утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход и калорийность каждого блюда со ссылкой на рецептуры в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

198. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья согласно формы 1 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, хранятся в организации общественного питания.

199. Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и личную медицинскую книжку с отметкой о допуске к работе.

200. При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается доставка продуктов ручной кладью (для пищеблоков с количеством посадочных мест не более 50). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

201. В питании детей и подростков допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

202. Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

203. Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.

204. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$, с добавлением соли из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу островых пород и филе.

205. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.

206. Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1) обработка – в 1–2% теплом растворе кальцинированной соды;
- 2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

207. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

208. Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

209. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

210. Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре $+2-4^{\circ}\text{C}$.

211. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой «ОВ» в цехе готовой продукции.

212. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой

пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут;

2) порционированное для первых блюд мясо допускается до раздачи хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;

3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;

4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растопливание и кипячение);

5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре $+180-200^{\circ}\text{C}$ слоем не более 2,5–3 см; запеканки – в течение 20–30 минут при температуре $+220-280^{\circ}\text{C}$ слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $+2-4^{\circ}\text{C}$;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре $+220-250^{\circ}\text{C}$.

213. Макароны изделия погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

214. Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3–4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

215. При приготовлении пинци должны соблюдаться следующие требования:

1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующего маркированного разделочного инвентаря;

2) мясо-костные бульоны процеживают;

3) сырые овощи для салатов разделяют на столах и досках с маркировкой «ОВ» – овощи вареные;

4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

216. В организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в

целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

217. Витаминизацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более $+15^{\circ}\text{C}$, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры $+30-35^{\circ}\text{C}$ с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Витаминизацию аскорбиновой кислотой проводят из расчета 35% средней суточной потребности с внесение данных в журнал «С-витаминизации» согласно форме 2 приложения 8 к постоянным Санитарным правилам. Содержание витамина «С» в одной порции должно составлять: для детей дошкольного возраста – 20 мг, школьного возраста – 25 мг. Витаминизированные блюда не подогреваются.

218. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

219. Изготовление салатов и их заправку осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

220. Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

221. Хранение скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в низкотемпературных холодильных установках (до -30°C) и в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2-6^{\circ}\text{C}$.

Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничивают.

222. В организациях общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков не допускается:

1) изготовление и реализация:

простокваши, творога и других кисломолочных продуктов;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, пантетов;

кондитерских изделий с кремом;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;
сложных (более 4-х компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
окрошки;
грибов;
продуктов домашнего приготовления;
первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
газированных и безалкогольных энергетических напитков (за исключением минеральных и питьевых вод);
чипсов, сухариков, гамбургеров, хот-догов;
острых соусов, кетчупов;
жевательных резинок;
2) использование:
непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки;
яиц и мяса водоплавающей птицы;
остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищи, приготовленной накануне;
молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
субпродуктов, за исключением языка, сердца и печени;
мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники:
нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

223. В общеобразовательных, интернатных организациях, ЦАН, для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях образования для детей с девиантным поведением, ТиПО не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

224. Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

225. На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал контроля качества готовой пищи (бракеражный) согласно формы 3 приложения 8 к настоящим Санитарным Правилам.

На пищеблоках общеобразовательных, интернатных организаций, организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

организаций образования для детей с девиантным поведением, ЦАН
органолептическая оценка качества готовых блюд проводится бракеражной
комиссией. Состав бракеражной комиссии определяется приказом руководителя
объекта с обязательным включением медицинского работника организации,
представителя администрации объекта, заведующего производством и
представителя родительского комитета.

226. Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу
готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением)
стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) в полном
объеме и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре
от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на
следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества
выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

227. Безопасность выпускаемой продукции на объектах общественного
питания при объектах обеспечивается посредством проведения
производственного контроля, включая инструментальные и (или) лабораторные
исследования.

228. На объектах должны создаваться условия для соблюдения персоналом
правил личной гигиены. Для мытья рук устанавливают умывальные раковины с
подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные
устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых
полотенец.

229. Стирку специальной одежды персонала должны проводить в прачечной
организации (при ее наличии) или в иной прачечной.

230. Работники пищеблока обеспечиваются не менее трех комплектов
специальной одежды (халат или куртка с брюками, головной убор) и
необходимыми условиями для соблюдения правил личной гигиены. Работники
пищеблока выполняют следующие правила личной гигиены:

1) перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют
руки с мылом и щеткой;

2) работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку
или колпак;

3) в процессе работы снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся
предметы;

4) при выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают
спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с
мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду.

Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать
спецодежду булавками.

231. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, работник сообщает об этом администрации и обращается за медицинской помощью, а также сообщает о всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

232. Лиц с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняют от работы и к работе допускают после проведения соответствующего обследования и контрольного медицинского обследования по заключению врача.

233. Повара имеют соответствующую профессиональную квалификацию.