Рекомендації щодо організації роботи харчоблоків ЗНЗ під час відпочинку дітей у пришкільних таборах м. Чернівці влітку 2018 р.

* За організацію і якість харчування в пришкільних таборах несуть відповідальність керівники закладу, начальник табору, медпрацівник. Наказом керівника закладу призначається відповідальна за організацію харчування особа. До обов’язків якої належать координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей, відпрацювання режиму і графіку харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі, участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника), контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.
* Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на приватних підприємців, що забезпечує харчування учнів в оздоровчому таборі.
* Медичні працівники повинні здійснювати контроль за: - якістю продуктів, що поступають на харчоблок; - умовами зберігання продуктів з дотриманням строків реалізації; - якістю виготовленої їжі; - правильністю відбору і зберігання добової проби; - дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку і черговими по їдальні.
* Примірне меню на пришкільні табори розроблене і затверджене начальником управління освіти. Згідно з рішенням Виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 09. 01.2018 №16/1 гранична вартість гарячого харчування учнів на травень- червень 2016 року у пришкільних оздоровчих таборах ЗНЗ з урахуванням націнки складає – 22,46 грн.
* У виняткових випадках при відсутності продуктів в коморі, для приготування страв зазначених в примірному меню, заміну їх слід проводити у відповідності з таблицею заміни продуктів.
* На керівників закладів покладається відповідальність за життя та стан здоров’я дітей, що харчуються у закладі, а стан здоров’я залежить і від якості продуктів харчування та продовольчої сировини, що прийняті до навчальних закладів, (за них відповідає уже заклад, який їх прийняв).
* Продукти харчування та продовольча сировина приймаються на харчоблок із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів
харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.
* Харчові продукти, що поступають на харчоблок, повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації і супроводжуватися документами, що встановлюють їх якість. Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування.
* На продукти харчування, які приймаються у заклад, повинні бути супровідні документи, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

 На що потрібно звернути увагу, приймаючи продукти:

* дата надходження продукту до закладу прописується у журналі (дата в товарно-транспортній накладні));
* в товарно-транспортній накладні повинна бути ваша помітка (v) проти того продукту, який приймається;
* необхідно звірити: назву продукту, виробника, дату виготовлення, дату реалізації, вагу, % жирності, тощо;
* зберігати продукти при температурі, вказаній (в товарно-транспортній накладні або на упаковці);
* постачальник має надати свій документ на продукт, який поступає великими партіями, вказати: дату, кому відпускається, партія, вагу, тощо (м’ясо, риба, тощо);
* усі товарно-транспортні накладні повинні бути упорядковані: у папці «Супровідні документи» окремо по файлах зберігаються товарно-транспортні накладні на всі продукти (наприклад: м’ясо, молочні продукти, риба, крупи), першими повинні лежати товарно-транспортні накладні на продукти, які поступили в останню чергу.
* Дані про надходження сирої продукції заносяться до журналу бракеражу сирої продукції (додаток 11 Санітарних правил). У журналі прописується назва продукту та звідки її отримано, дата, час находження, № супровідного документа, кількість продукту в літрах або кг, термін реалізації у супровідному документі постачальника або виробника, зазначається кількість та дата реалізації продукту, виставляється оцінка якості продукту, ставиться підпис медпрацівника.

 **ЖУРНАЛ бракеражу сирих продуктів**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Назва продукту, звідки отримано | Дата,час надходження, № супровідного документа | Кількість продукту (кг, л, шт.) | Термін реалізації(у супровідному документі постачальника або виробника) | Дата реалізації продукту і кількість | Оцінка якості продукту | Підпис медпра-цівника |
| 1 | Приклад: сир кисломолочний | 15.01.2006 12.00 № 354 | 5 кг | 36 годин | 16.01.2006 2,5кг 17.01.2006 2,5 кг | Доброякісний | Підпис |

* Відповідальність за безпеку і якість страв, які готуються в їдальні, покладається на бракеражні комісії, на кухарів, які готують страви. Страви готуються відповідно до меню.
* Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для молочних та м’ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.
* У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють завідуючий їдальнею, кухар і медсестра. Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду.
* Терези - товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирої та готової продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовуються тара, чистий папір або клейонка.
* Салати із сирих овочів слід готувати (нарізати, терти) не раніше ніж за півтори години (1 година 30 хвилин) перед роздачею дітям, а заправляти безпосередньо перед видачею. Фрукти, ягоди, краще давати дітям у сирому вигляді. Чистити та нарізати їх треба безпосередньо перед видачею. За відсутності свіжих фруктів і ягід можна використовувати сушені плоди, соки консервовані.
* Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.Не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок).
* Медичний працівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі, після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню, і при тій температурі, при якій вживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.
* Порції готових страв, у тому числі добові проби, а також проби, які відбирають при здійсненні бракеражу, не оплачуються кухарем, медпрацівником чи особою, відповідальною за зняття проби.
* Категорично забороняється використовувати залишки їжі від попереднього прийому, а також приготовану напередодні їжу.
* Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.
* Результати зняття пробивносяться до журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у зазначеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо**.**  При порушенні технології виготовлення їжі, а також у випадку неготовності, блюдо до видачі не дозволяється до усунення виявлених кулінарних недоліків.[Журнал бракеражу готової продукції](http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1370-13/paran496#n496) повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу згідно з додатком 9 до Санітарних правил.

|  |  |
| --- | --- |
|  **ЖУРНАЛ бракеражу готової продукції** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Назва страв за прийомами їжі, з них дієтичних страв |  Вихід страви | Підпис медпрацівника про доброякісність та дозвіл до видачі кожної страви окремо | Примітка (відмітки у разі заміни) |
| теоретичний (за меню-розкладом) | фактичний |

* Щоденно треба залишати добову пробу готової продукції. Відбір та зберігання добових проб проводиться під контролем медичних працівників. Пробу слід відбирати безпосередньо з котла у стерильний скляний посуд з кришкою (гарніри відбираються у окремий посуд) в об'ємі порції та зберігають на харчоблоці у холодильнику за температури 4-8°С. Проби страв кожного приймання їжі зберігаються впродовж доби, до завершення аналогічного приймання їжі наступного дня, наприклад, обід - до закінчення обіду наступного дня.
* Робота харчоблоку повинна організовуватися таким чином, щоб приготування страв здійснювалось безпосередньо перед видачею дітям або проміжок часу між завершенням приготування страви і її видачею не перевищував двох годин. Забороняється підігрівати страви. Після розподілу на порції температура гарячих страв має бути: перших, других страв, чаю, кави злакової - 50-60°С, прохолодних напоїв (соків, компотів) - не нижче ніж 15°С
* Для організації обслуговування дітей харчуванням рекомендується попередньо сервірувати столи. Працівники харчоблоку у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка) чистими руками роздають їжу за графіком видачі їжі затвердженим керівником закладу.
* Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов’язково вивішуються денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено керівником закладу. А також графік видачі їжі, примірне двотижневе меню, контактні телефони організацій, та підприємців, що організовують харчування в закладі, інша інформація (куточок споживача). На роздачі на видному місці виставляють контрольні страви раціону.
* Перші страви рекомендовано подавати в порціонних (за кількістю учнів за столом) супових мисках із кришкою, в яких їжа довше зберігається в гарячому стані. Перед початком прийому їжі для порціонування перших страв на кожному столі повинна бути розливна ложка. Більш раціональним, є подача других страв під час їх прийому, тому другі страви подають, коли учні сіли за столи.
* Завідуючий харчоблоком,разом з медпрацівником контролює дотримання правил особистої гігієни персоналу, своєчасність проходження медоглядів , наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій, (журнал здоров’я працівників харчоблоку, форма якого наведена у додатку 12 до Санітарних правил)

  **ЖУРНАЛ здоров’я працівників харчоблоку**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | № з/п | Прізвище, ім’я, по батькові | Особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій | Підпис медсестри про відсутність гнійничкових захворювань |

* Персонал їдальні повинен бути охайно одягненим (у халаті, фартусі , косинці, у змінному взутті, з прибраним волоссям, з коротко обстриженими нігтями, без обручок, каблучок, біжутерії). Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях різні сторонні предмети. Для персоналу повинно бути не менше 3 комплектів санітарного одягу на одного працівника.
* У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; розвантажувати товар; заходити та перебувати в туалеті; виходити на вулицю; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей.
* Персонал харчоблоку повинен проходити обов’язкові медичні огляди, медичні книжки зберігаються у завідуючого харчоблоком.
* Працівники, які своєчасно не пройшли обов’язковий медичний огляд, гігієнічне навчання, а також ті, що не мають особових медичних книжок, до роботи не допускаються.
* Категорично забороняєтьсяперебування працівників на робочому місці з симптомами інфекційних захворювань. При підозрі на захворювання вони підлягають обов’язковому відстороненню від роботи.

 **Документація, яка повинна вестись у закладі з питань організації харчування:**

* - нормативна база з організації харчування;
* - наказ про організацію харчування із затвердженим списком дітей, що харчуються;
* - журнал щоденного обліку дітей, які харчуються ;
* - графік харчування учнів та графік чергування педпрацівників у їдальні;
* - журнал здоров'я працівників харчоблоку;
* - журнал бракеражу сирої продукції;
* - журнал бракеражу готової продукції;
* - заявки на продукти харчування;
* - товарно-транспортні накладні, супровідні документи, які підтверджують якість продукції;
* - перспективне меню;
* - щоденне меню;
* - картотека страв, збірники;
* - калькуляційні карти;
* - перелік миючих засобів, дозволених МОЗ України;
* - правила миття посуду;
* - матеріали про приготування дезрозчину;
* - матеріали про терміни реалізації та умови зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються;
* - матеріали з даними про тривалість термічної обробки продуктів;

Підготувала : інженер-технолог з організації харчування управління освіти Драгомерецька В.В.