

**краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот  
и детей, оставшихся без попечения родителей  
«Ачинский детский дом № 1»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель трудового  
коллектива КГКУ «Ачинский детский дом  
№1»

\_\_\_\_\_ С.В. Гладилин  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКУ «Ачинский детский дом  
№1»

\_\_\_\_\_ В.А. Антропова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ПРАВИЛА  
приема и хранения  
пищевой продукции и продовольственных товаров**

(наименование профессии, должности или вида работ)

**И-14-2017**

**1. Общие требования**

1.1. Настоящие правила приема пищевой продукции и продовольственных товаров (далее - продукция) в краевом государственном казенном учреждении для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Ачинский детский дом №1» (далее по тексту - Учреждение), разработаны на основании СанПиН 2.4.2.011-98 «Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста», Постановление от 27.11.1998 г. №39, раздел 8; СанПиН 2.4.4.3155-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей", Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 декабря 2013 г. N 73 (зарегистрировано в Минюсте РФ 18 апреля 2014 г.).

- 1.2. Директор издает приказ о закреплении должностного лица, ответственного за:
- прием пищевой продукции и продовольственных товаров;
  - осуществление контроля качества питания, а также условия хранения продукции.

**2. Правила приемки продукции**

2.1. Пищевые продукты и продовольственные товары доставляются на пищеблок от поставщика специализированным транспортом с соблюдением товарного соседства и условий транспортирования.

2.2. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

2.2.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

2.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждение осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность по фактическому наличию и оформляется первичными документами (накладной, актом приемки).

2.4. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.5. Каждая единица продукции сопровождается пакетом сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность: Ярлык, сертификат о соответствии или декларация о соответствии (разрешается сертификат о соответствии или декларацию о соответствии подавать в виде реестра этих документов), товарно-транспортная накладная, ветеринарная справка (мясо, мясопродукты, рыба, рыбопродукты, яйца).

2.6. Входной контроль поступившего сырья и продуктов питания осуществляется ответственным лицом, который обязан проверить наличие товара по наименованиям и количеству, его соответствие товарно-транспортной накладной и документам,

подтверждающим качество и безопасность. Делается запись в «Журнал входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья КГКУ «Ачинский детский дом №1» (Приложение 1), который хранится в течение года.

2.7. Необходимо проверить качественные характеристики продуктов на соответствие качественных характеристик заявленных в спецификации к государственному контракту на поставку продуктов питания нормативно-техническим документам в соответствии с которыми произведены эти товары, сроку годности, внешнему виду, целостности каждой упаковки в случае ее перетаривания.

2.8. При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

2.9. Пунктом 7.8 СанПиН 2.3.6.1079-01 *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, а также:

- с истекшими сроками годности или не имеющие установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным);

- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу;

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;

- не соответствующие представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации.

2.10. Все поступающие продукты подлежат обязательному визуальному осмотру. Он включает в себя контроль целостности упаковки, а затем органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах продукта).

2.11. Не допускается приемка и использование пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО), в том числе пищевых продуктов с наличием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов (ГММ).

### **3. Правила хранения и переработки продукции**

3.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

3.2. Производственные, складские и административно-бытовые помещения должны быть оснащены оборудованием в соответствии с санитарными нормами и правилами.

3.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

3.4. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Тетрадь учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2), который хранится в течение года.

3.5. Места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов в холодильном оборудовании должны быть разграничены.

3.6. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

3.7. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

3.8. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

3.9. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

3.10. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

3.11. 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.

3.12. 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.

3.13. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно 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 в дезрастворе.

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

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

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

3.17. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

3.18. Молоко, поступающее в учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

3.19. 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.

Приложение 1  
Образец журнала

***ЖУРНАЛ***  
**Входного контроля пищевых продуктов и продовольственного сырья**  
**КГКУ «Ачинский детский дом №1»**

Начат:  
Окончен :

Ачинск 2017

Дата, время поступления пищевых продуктов	Наименование продукта с указанием изгот.поставщика и др. реквизитов товара	Результаты органолептической оценки доброкачественности	Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие - сопроводительной документации	Предельный срок годности по товарно-транспортной накладной (дата, час)*	Фактический срок реализации остатков (дата, час)	Состояние автотранспорта, тары	Состояние спецодежды водителя, наличие медкнижки	Примечание (составлен акт, звонок поставщик и т.д.	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
01.06.2015г. 9.00	Масло сладко-сливочное несоленое, 200г, изготовитель и поставщик ООО «Молочный мир»		ДС № С- RU.AG98.B.16 552 TP 1280834	30.07.2015 15.00	06.06.2015г.	Творог – в пластмас. контейнере		Возвращено поставщику или принято на ответственное хранение	подпись

*Примечание:*

1. Дата и час поступления пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Наименование пищевых продуктов - отражается наименование, фасовка, дата выработки пищевой продукции с указанием её изготовителя (производителя) и поставщика.
3. Результаты органолептической оценки поступивших пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям, наличие товарно-сопроводительной документации – указываются наименования и номера документов безопасности (декларация о соответствии, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации).
5. Указывается конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, дата и час годности по товарной накладной.
6. Дата и час фактической реализации пищевой продукции по дням (по СанПиНам с учетом условий хранения в учреждении).
7. Указывается соответствие и вид материала тары (упаковки).
8. Состояние спецодежды водителя, наличие медкнижки ксерокопия - страницы с датой последнего осмотра.
9. Примечание – указываются конкретные действия: составлен акт, созвонились с поставщиком и ЦБ и т.д.

**Важно! Вся поступающая продукция, независимо от принятых решений по её возврату или принятию на ответственное хранение, подлежит регистрации в журнале бракеража.**

Для удобства контроля фактических сроков реализации пищевой продукции допускается вести журнал бракеража по группам товаров (бакалея, картофель и овощи, фрукты, молочная продукция, масложировая продукция, мясо и мясопродукты и т.д.).



### **ТРЕБОВАНИЯ к приготовлению**

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного 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 (приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба 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; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

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

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирающая машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с

инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 приложения N 8), который хранится один год.

Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды +50°C) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37°C. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстантных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 приложения N 8).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении N 9;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Журнал бракеража готовой продукции

