

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ
ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН (ТАТАРСТАН)**

(Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан))

Большая Красная ул., д. 30, Казань, 420111
Тел.: (843) 238-98-54, факс: (843) 238-79-19
E-mail: org@16.rospotrebnadzor.ru
http://www.16.rospotrebnadzor.ru



КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ ИМИНЛЕГЕН
САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӘТЧЕЛЕК БУЕНЧА ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТ

**КУЛЛАНУЧЫЛАР ХОКУКЛАРЫН ЯКЛАУ ҺӘМ КЕШЕ
ИМИНЛЕГЕН САКЛАУ ӨЛКӘСЕНДӘ КҮЗӘТЧЕЛЕК ИТУ
ФЕДЕРАЛЬ ХЕЗМӘТЕНЕҢ ТАТАРСТАН
РЕСПУБЛИКАСЫ (ТАТАРСТАН) БУЕНЧА ИДАРӘСЕ**

Зур Кызыл ур., 30 йорт, Казан, 420111
ОКПО 76294441
ОГРН 1051622021978
ИНН/КПП 1655065057/165501001

№ _____

На № _____ от _____

**Начальникам
территориальных отделов
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан**

О направлении демонстрационного материала для организации профилактической разъяснительной работы

В целях эффективной реализации Приказа Управления № 332 от 06.11.2018г. «Об организации и проведении профилактической разъяснительной работы с хозяйствующими субъектами», с учетом необходимости проведения в мае профилактической разъяснительной работы с заведующими столовых, медицинскими работниками общеобразовательных организаций и летних оздоровительных учреждений, Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (далее – Управление) направляет для использования в работе демонстрационный материал «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей и подростков» и тестовый контроль для оценки усвоенной информации.

С целью полного охвата контингента профилактической разъяснительной работой необходимо:

1. Составить список объектов и контингента (руководители, заведующие производством, повара, кухонные работники, кладовщики, медицинские работники), подлежащего охвату семинар-совещаниями.
2. Определить дату, время и место проведения семинар-совещания.
3. Направить в уполномоченный орган исполнительной власти муниципального образования (управление образование, управление по делам молодежи и т.п.) письмо о проведении семинар-совещания (*образец письма прилагается в приложении № 1*).
4. В день проведения семинар-совещания осуществить учет присутствующих с оформлением листа присутствующих (ФИО и личная подпись каждого!).
5. **В случае неявки лиц, подлежащих охвату семинар-совещаниями, проинформировать о данном факте уполномоченный орган исполнительной власти муниципального образования (управление образование, управление по**

делам молодежи) (образец письма прилагается в приложении № 2) и **провести их дообучение.**

6. По итогам семинар-совещания оформить протокол совещания с приложением листа учета присутствующих (вариант оформления листа учета присутствующих прилагается в приложении № 3).

Уважаемые начальники территориальных отделов, прошу Вас взять под персональную ответственность хранение протоколов совещания!

При необходимости демонстрационный материал «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания детей и подростков» и тестовый контроль для оценки усвоенной информации можно дополнить самостоятельно.

Приложение:

- образец письма о проведении семинар-совещания - на 1 л. в 1 экз.
- образец письма о неявке и повторном проведении семинар-совещания - на 1 л. в 1 экз.
- лист регистрации присутствующих – на 1 л. в 1 экз.
- демонстрационный материал – на 46 листах в 1 экз.
- тестовый контроль – на 2 листах в 1 экз.
- ответы на тестовый контроль – на 2 листах в 1 экз.

**Заместитель руководителя
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан**

Л.Г.Авдоница

М.В.Карпова
8(843)273-15-99

ОБРАЗЕЦ ПИСЬМА О ПРОВЕДЕНИИ СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЯ**БЛАНК ТО**

Руководителю
исполнительного комитета

муниципального района
Республики Татарстан

О проведении совещания

Уважаемый _____!

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан по _____ дата 2019г. в время часов по адресу: _____, в целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения, дата 2019 г. в время часов по адресу: _____ будет проводиться семинар – совещание с руководителями, медицинскими работниками, заведующими столовых учреждений начального и среднего профессионального образования, расположенных на территории г. Казани, по вопросам соблюдения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

Прошу Вас направить руководителей подведомственных Вам учреждений (согласно приложения) и их должностных лиц (медицинских работников, заведующих столовых – при наличии) в Управление и взять на контроль их явку в установленный день.

Приложение: список организаций на ___ л. в 1 экз.

**Начальник
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан**

Исполнитель, телефон

**ОБРАЗЕЦ ПИСЬМА О НЕЯВКЕ И ПОВТОРНОМ ПРОВЕДЕНИИ
СЕМИНАР-СОВЕЩАНИЯ**

БЛАНК ТО

Руководителю
исполнительного комитета

муниципального района
Республики Татарстан

О повторном проведении совещания

Уважаемый _____ !

Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан по _____ дата **2019**г. в время **часов** по адресу: _____, в целях обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения и предупреждения нарушений в организации питания, был проведен семинар – совещание с руководителями, заведующими столовых общеобразовательных организаций, расположенных на территории _____ муниципального района, по вопросам соблюдения требований законодательства в сфере обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия.

Руководителями следующих организаций семинар – совещание было проигнорировано, присутствие не обеспечено – указываются названия всех школ и ФИО всех директоров:

- 1.
- 2.
- 3.....

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан по _____ **повторно дата 2019 г. в время часов в зале заседаний по адресу:** _____ будет проводить семинар – совещание с руководителями, заведующими столовых общеобразовательных организаций, расположенных на территории _____ муниципального района, по вопросам требований законодательства в сфере обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия, в связи с неявкой руководителей вышеуказанных организаций дата 2019 г.

Прошу направить должностных лиц, подведомственных Вам учреждений, и взять на контроль явку руководителей общеобразовательных организаций, расположенных на территории _____ муниципального района, в территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан по _____ в установленный день (по списку, согласно приложения).

Приложение: лист регистрации присутствующих на ___л. в 1 экз.

**Начальник
Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Республике Татарстан**

Исполнитель, телефон

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ПРИСУТСТВУЮЩИХ

Семинар-совещание на тему _____

Место проведения _____

Дата _____ время _____

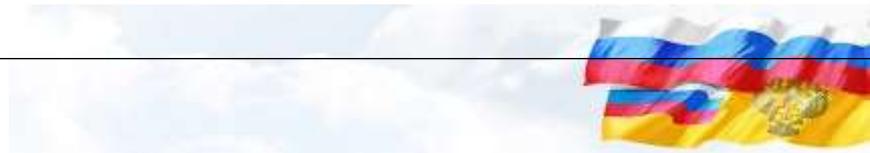
№	Название организации	Должность	ФИО	Личная подпись о присутствии
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				

20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				
32.				
33.				
34.				
35.				
36.				
37.				
38.				
39.				
40.				
41.				
42.				
43.				
44.				



**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ ТАТАРСТАН**

**Санитарно-эпидемиологические
требования к организации питания детей и
подростков**





Основные требования к организации питания школьников

СанПиН 2.4.5.2409-08

устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности

являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся

СанПиН 2.4.5.2409-08.
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ
НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ





V. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды





Уборка обеденных столов

п.5.3 СанПиН 2.4.5.2409-08

Уборка обеденных столов проводится **после каждого приема пищи**

Моют горячей водой с добавлением моющих средств

Используют специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистоты и использованной ветоши



насухо вытирают сухой, чистой тканью.

Ветошь в конце работы:

- замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств,
- дезинфицируют или кипятят,
 - ополаскивают,
 - просушивают
- хранят в таре для чистой ветоши





Требования к посуде

ДОЛЖНО БЫТЬ (п.4.8 СанПиН 2.4.5.2409-08):
используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду
(тарелки, блюда, чашки, бокалы)

Допускается - одноразовые столовые приборы и посуда,
отвечающих требованиям безопасности для материалов,
контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для
использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки.
**Повторное использование одноразовой посуды не
допускается!**



НАРУШЕНИЕ!

**Использование посуды
из пластмассы**



**Нарушение:
Использование чашек
со сколами**

Не допускается использование (п.4.12 СанПиН 2.4.5.2409-08):

- ✓ кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью;
- ✓ столовые приборы из алюминия;
- ✓ разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.



Требования к мытью кухонной посуды



Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено **отдельно от столовой посуды** (п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Оснащение моечной для кухонной посуды: производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук (п.4.1 СанПиН 2.4.5.2409-08)

В **моечных помещениях** вывешивают **инструкцию о правилах мытья посуды** и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах **воды в моечных ваннах**
(п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08)



Мытье кухонной посуды в двухсекционной ванне

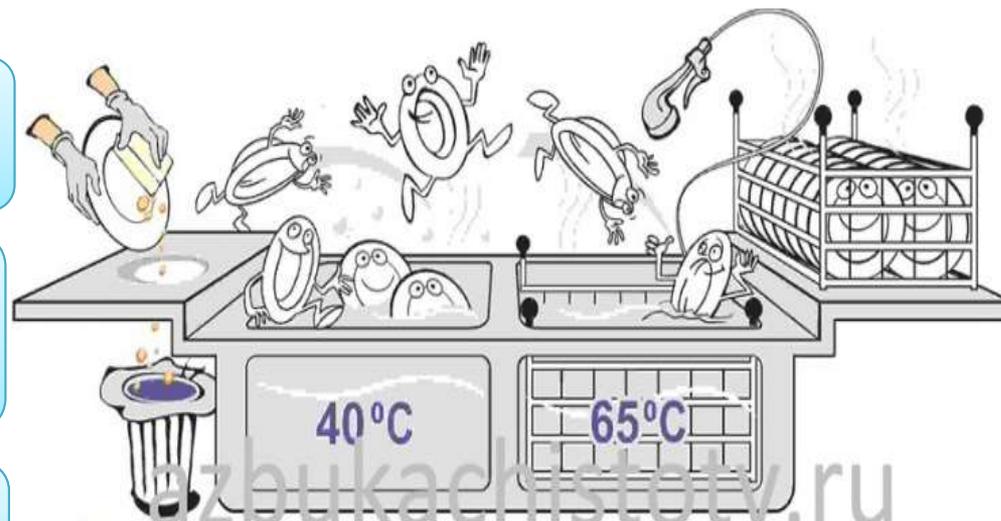
4 ЭТАПА

1 → механическое удаление остатков пищи

2 → **мытьё щетками** в воде при температуре **не ниже 45°C** и с добавлением **моющих средств**

3 → **ополаскивание горячей проточной водой** с температурой **не ниже 65°C**

4 → **просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах**



1
МЕХАНИЧЕСКОЕ
УДАЛЕНИЕ ПИЩИ

2
ЗАМАЧИВАНИЕ
МЫТЬЕ
мытьё щетками с добавлением
моющих средств

3
ОПОЛАСКИВАНИЕ

4
СУШКА

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день.

П.5.8 СанПиН 2.4.5.2409-08



Примеры нарушений по кухонной посуде

ДОЛЖНО БЫТЬ
по п.5.8 СанПиН
2.4.5.2409-08

**Просушивание кухонной посуды - в опрокинутом виде
на решетчатых полках и стеллажах**

НАРУШЕНИЕ!



**Просушивание вымытой кухонной посуды
(кастрюли для первых, вторых блюд) на
решетчатом стеллаже - не в опрокинутом**

виде

201738 15.05.2019.

: 14.05.2019 15:50



**Просушивание вымытой кухонной посуды
– непосредственно на моечной ванне для
мытья кухонной посуды**



Примеры нарушений по кухонной посуде

ДОЛЖНО БЫТЬ
по п.8.6 СанПиН
2.4.5.2409-08

Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению

НАРУШЕНИЕ!



В моечных ваннах мясо-рыбного участка осуществляется мытье производственного инвентаря (детали мясорубки) и кухонной посуды (таз)



Требования к мытью столовой посуды



Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов (п.5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов (п.5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости (п.5.7 СанПиН 2.4.5.2409-08)

В моечных помещениях вывешивают **инструкцию о правилах мытья посуды** и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах

(п.5.4 СанПиН 2.4.5.2409-08)



Мытье столовой посуды ручным способом

5 ЭТАПОВ

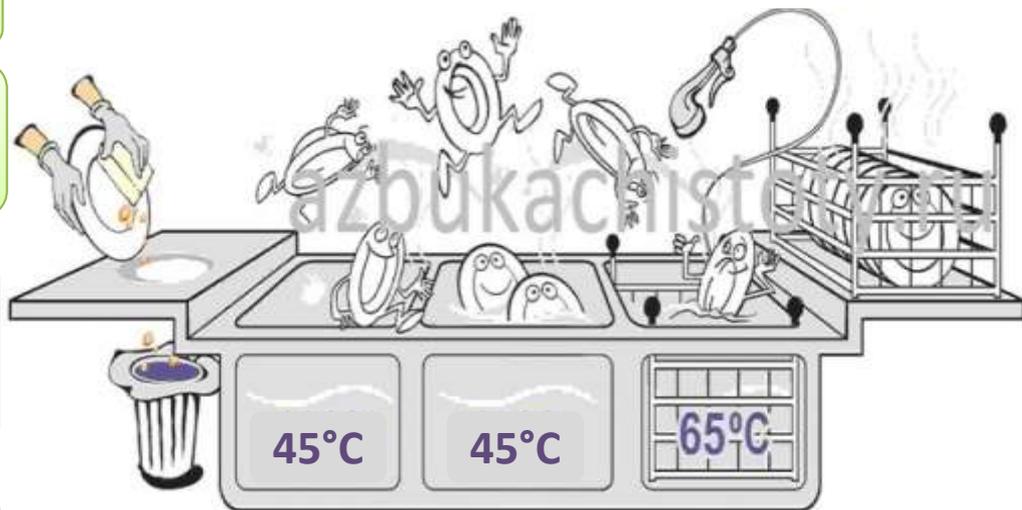
1 → механическое удаление остатков пищи

2 → **мытьё** в воде с добавлением моющих средств в первой ванне при температуре **не ниже 45°C**

3 → **мытьё** во второй ванне в воде с температурой **не ниже 45°C** и добавлением моющих средств в количестве **в 2 раза меньше, чем в первой ванне**

4 → **ополаскивание** в третьей ванне горячей проточной водой с температурой **не ниже 65°C**, с использованием металлической сетки с ручками и **гибкого шланга с душевой насадкой**

5 → **просушивание** посуды на решетках, полках, стеллажах (**на ребре**)



1
МЕХАНИЧЕСКОЕ
УДАЛЕНИЕ ПИЩИ

2
ЗАМАЧИВАНИЕ
МЫТЬЕ
Добавить моющее средство
согласно инструкции производителя

3
МЫТЬЕ
Добавить моющее средство,
в 2 раза меньше, чем в
сезонке первой ванны

4
ОПОЛАСКИВАНИЕ

5
СУШКА

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день.

П.5.10 СанПиН 2.4.5.2409-08



Мытье чашек, стаканов, бокалов

3 ЭТАПА

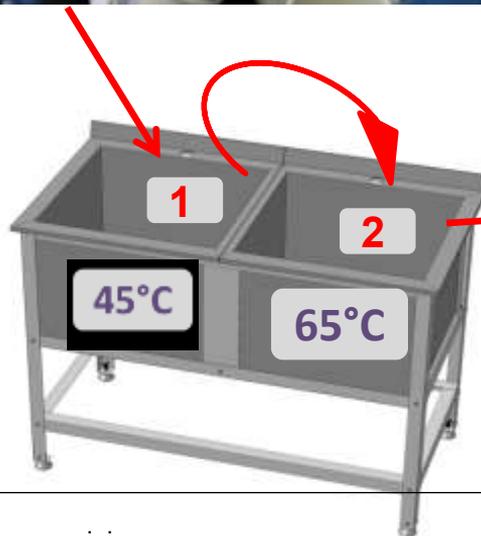
1

→ **Мытье** в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже **45°C**, с применением **моющих средств**



2

→ **Ополаскивание** во второй ванне горячей проточной водой не ниже **65°C**, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой



п.5.11, п.5.13
СанПиН 2.4.5.2409-08

3

→ **Просушивание** в **опрокинутом виде** на **решетчатых полках и стеллажах**





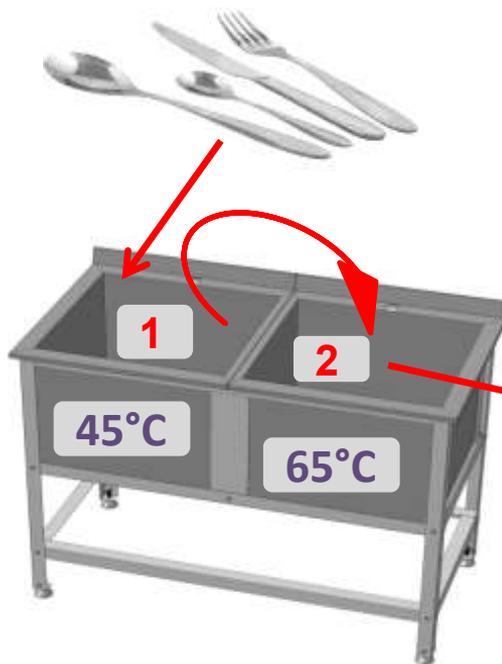
Мытье столовых приборов (ложки, вилки)

3 ЭТАПА

1 → **Мытье** в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже **45°C**, с применением **моющих средств**

2 → **Ополаскивание** во второй ванне

3 → **Прокаливание** в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение **10 минут**



п.5.12, п.5.13
СанПиН 2.4.5.2409-08



Кассеты для хранения столовых приборов **ежедневно** подвергают обработке с применением **моющих средств**, последующим **ополаскиванием и прокаливанием** в

духовом шкафу

Хранение чистых ложек, вилок в специальных **ящиках-кассетах** ручками **вверх**





Примеры нарушений по столовым приборам

ДОЛЖНО БЫТЬ
по п.5.13 СанПиН
2.4.5.2409-08

Чистые столовые приборы хранятся в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается

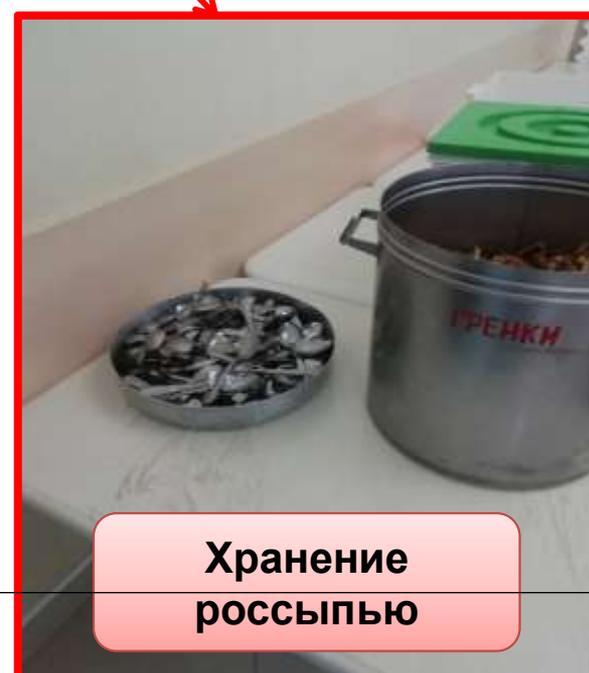
НАРУШЕНИЕ!



**Хранение
россыпью**



**Хранение
ручками вниз**



**Хранение
россыпью**



Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря

Производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды

п.5.15 СанПиН
2.4.5.2409-08

4 ЭТАПА

1

Мытье в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже **45°C**, с применением **моющих средств**

2

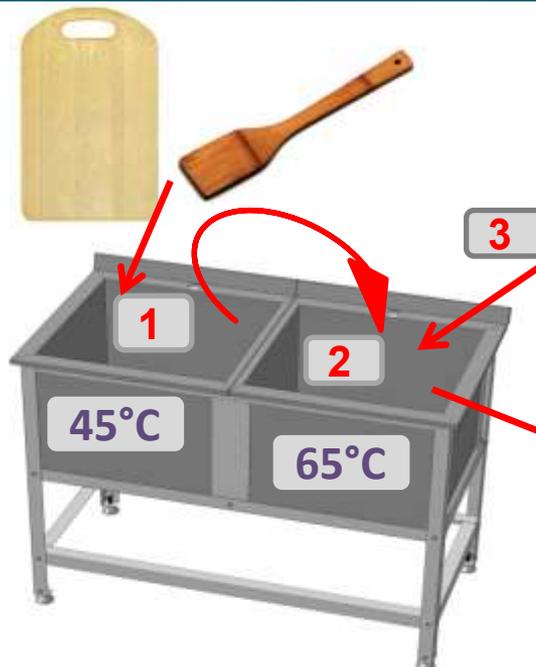
Ополаскивание во второй ванне горячей **проточной** водой с температурой не ниже **65°C**

3

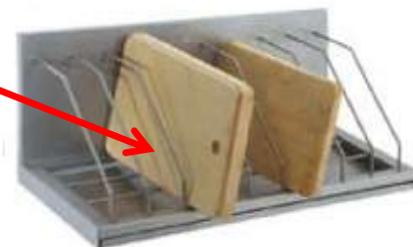
Ошпаривание кипятком

4

Просушивание досок и мелкого деревянного инвентаря на решетках, полках, стеллажах **(на ребре)**



4



После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре



Требования к ветоши (щеткам) для мытья посуды

Для мытья посуды и уборки на пищеблоке

МОЖНО!

п.5.13, п.5.16
СанПиН 2.4.5.2409-08

НЕЛЬЗЯ!

Щетки

Ветошь

Губки

Мочалки

**Щетки с
наличием
плесени и
видимых
загрязнений**





Обработка технологического оборудования и производственных столов

п.5.14 СанПиН 2.4.5.2409-08

Обработка технологического оборудования и производственных столов

проводится **ежедневно**:

- по мере его загрязнения
- и по окончании работы



**В конце дня
производственные столы**

1

моют с моющими и дезинфицирующими средствами

2

промывают горячей водой температуры не ниже 45° С

3

насухо вытирают сухой, чистой тканью.



Для моющих и дезинфицирующих средств **для столов** выделяют специальную промаркированную емкость



Требования к обработке ветоши (щеткам) для мытья посуды

п.5.16 СанПиН
2.4.5.2409-08

Щетки для мытья посуды

1 Очищают

2 Замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств

3 Дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.)

4 Промывают проточной водой

5 Просушивают

6 Хранят в специальной таре



п.5.3 СанПиН
2.4.5.2409-08

Ветошь для уборки столов

1 Замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств

2 Дезинфицируют или кипятят

3 Ополаскивают

4 Просушивают

5 Хранят в таре для чистой ветоши



Пищевые отходы

ДОЛЖНО БЫТЬ
по п.5.20 СанПиН
2.4.5.2409-08

Пищевые отходы **хранят в емкостях с крышками** в специально выделенном месте

Обработка емкостей
для пищевых отходов

1 → емкости освобождают
по мере их заполнения
(2/3 объема)

2 → промываются
раствором моющего
средства

НАРУШЕНИЕ!

Пищевые отходы хранятся
в ведрах без крышек





Уборочный инвентарь

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) **выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь**

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку!

По окончании уборки, **в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде**

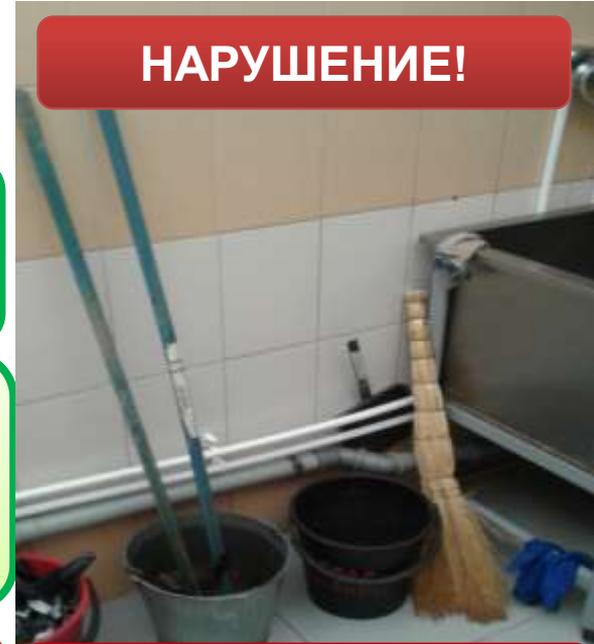
Хранение уборочного инвентаря

- либо **отдельное помещение** с душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды.
- либо при отсутствии отдельного помещения - **в специально отведенном месте**

Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря!

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается!

НАРУШЕНИЕ!



Уборочный инвентарь хранится в моечной кухонной посуды



Хлеб



Для нарезки хлеба -
производственный стол с
маркировкой "X" - хлеб



Дверцы в шкафах для
хлеба должны иметь
отверстия для вентиляции.

Ржаной и пшеничный
хлеб хранят отдельно!



При уборке шкафов хлебные крошки
сметают с полок специальными щетками

Не реже 1 раза в неделю тщательно
протирают 1%- раствором уксусной кислоты



Нарушение:
хранение нарезанного хлеба в
производственной раковине



VIII. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции





Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

Для **сырых** продуктов и продуктов, прошедших **технологическую обработку**, **НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ** **разное механическое оборудование и инвентарь**, промаркированный по назначению

Маркировка производственных столов и разделочных досок, ножей

«СМ»	- Сырое мясо	«ВР»	- Вареная рыба
«СК»	- Сырые куры	«ВО»	- Вареные овощи
«СР»	- Сырая рыба	«Г»	- Гастрономия
«СО»	- Сырые овощи	«З»	- Зелень
«ВМ»	- Вареное мясо	«Х»	- Хлеб

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ

Использование одного механического оборудования (мясорубки, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку)
(п.8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08)

Использование оборудование, моечных ванн и инвентаря не по назначению
(п.8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08)

Использование для обработки сырой продукции (неочищенные овощи, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук (п.8.6. СанПиН 2.4.5.2409-08)



Обработка мяса



Мясо дефростируют двумя способами:

Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до + 6°C

при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо в воде или около плиты не размораживают



Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается



Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50°C, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре от + 2 до + 4°C.

При отсутствии холода хранение фарша запрещается!





Обработка сырой птицы



Мясо птицы может быть заражено опасными бактериями – сальмонеллы

Сальмонеллез – это инфекционное заболевание пищеварительной системы, возникающее в результате заражения бактериями рода *Salmonella*, сопровождающееся выраженной интоксикацией и дегидратацией, иногда протекающее по типу тифа, либо с септицемией.

Наиболее опасными в плане сальмонеллеза являются термически плохо обработанные яйца, молочные и мясные продукты.

**Правила
работы
с мясом сырой
птицы
в школьной
столовой**

Запрещается принимать непотрошеную птицу

П.4.10, П.8.9 СанПиН 2.4.5.2409- 08:

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь с маркировкой «СК» – сырые куры

П.8.8. СанПиН 2.4.5.2409-08, П.8.9. СП 2.3.6.1079-01:

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды

Запрещается повторное замораживание



Обработка сырых яиц



Место
обработки

Отдельное помещение в промаркированных ваннах

ИЛИ

Специально отведенное место мясо-рыбного цеха
в промаркированных емкостях

Яйца полностью погружаются в растворы в 3
этапа

1 → обработка в 1-2% теплом растворе
кальцинированной соды

2 → обработка в 0,5% растворе хлорамина или
других разрешенных дезинфицирующих
средств

3 → ополаскивание проточной водой в течение
не менее 5 минут с последующим
выкладыванием
в чистую промаркированную посуду
"яйцо чистое"

Не допускается!

Принимать в школьную столовую:
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с
насечкой, "тек", "бой", а также яйца из
хозяйств, неблагополучных по
сальмонеллезам.

Хранение необработанных яиц в
кассетах, коробах в производственных
цехах!

После обработки яиц, перед их разбивкой, **работник, проводивший обработку, должен**
надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором
разрешенного дезинфицирующего средства.



Обработка рыбы



Место
обработки

- Мясо-рыбный цех:**
- ❖ На производственных столах с маркировкой "СР" - сырая рыба
 - ❖ Используется:
разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой "СР" - сырая рыба
кухонная посуда с маркировкой "СР" - сырая рыба

П.8.10 СанПиН 2.4.5.2409-08:

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 дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе

- Рыба не подлежит вторичному замораживанию
- После первичной обработки направляется на тепловую обработку
- Хранение дефростированной продукции не

Нарушение п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08:
для сырой рыбы используется кухонная посуда с маркировкой «МВ» – мясо вареное





Обработка овощей и фруктов

Первичная обработка овощей

- **сортировка** – удаление посторонних примесей, загнивших и побитых овощей
- **мытьё** – удаление с поверхности овощей остатков земли и песка, чистка щеткой
- **очистка**

Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля !



Не допускается замачивание в холодной воде более 2 часов !

При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

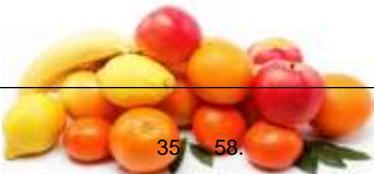
Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток

Вторичная обработка овощей

Овощи чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы)

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется **хранить в холодной воде не более 2 часов** (п.8.18 СанПиН 2.4.5.2409-08)

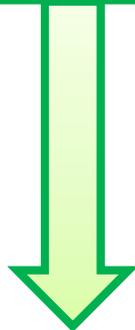
Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично промывают в условиях холодного цеха в моечных ваннах (п. 8.13 СанПиН 2.4.5.2409-08)





Обработка круп

Перед использованием крупы промывают проточной водой



Использование кухонной посуды с маркировкой «крупы»

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями



Обработка консервированных продуктов



Перед использованием индивидуальная упаковка консервированных продуктов:

- ❖ Промывается проточной водой
- ❖ Протирается ветошью

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток



«Бомбаж» – вздутие банки с двух сторон

37 58.

12/1738
14.05.2019 15:50



«Хлопуша» – вздутие крышки или доньшка банки. При нажатии вздутие крышки исчезает, но вздувается (с хлопком) доньшко.



Деформированные консервные банки



Приготовление блюд из яиц



Яйца варят в течение **10 минут**
после закипания воды!



Приготовление омлета

Омлеты и запеканки, в
рецептуру которых
входит яйцо,
готовят в жарочном
шкафу

Приготовление запеканки

Хранение яичной массы -
не более **30 мин** при
температуре
не выше **4+2 °C**



Время запекания 8-10 минут

Температура 180-200 °C

Толщина слоя не более **2,5-3 см**

Время запекания 20-30 минут

Температура 220-280 °C

Толщина слоя не более 3-4 см



Приготовление салатов и холодных закусок



Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике **не более 6 часов** при температуре **плюс 4+2°C** (п.8.17 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Сырые овощи и зелень без последующей термической обработки необходимо:

- выдерживать в **3%-ном растворе уксусной кислоты** или в **10% растворе поваренной соли** в течение **10 минут**
- ополаскивание проточной водой (п.8.19 СанПиН 2.4.5.2409-08)



Изготовление салатов и их заправка осуществляется **перед раздачей** (п.8.28)

Не заправленные салаты - хранить **не более 3 часов** при температуре **плюс 4+2°C** (п.8.28)

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей – хранить в холодильнике при температуре **плюс 4+2°C** не более **30 минут** (п.8.26)

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и **реализовываться в течение одного часа** (п.8.25)



При **перемешивании** ингредиентов необходимо пользоваться кухонным инвентарем, **не касаясь продукта руками!**

Не допускается

Хранение заправленных салатов

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов

Использование уксуса в рецептурах блюд (подлежит замене на лимонную кислоту)





Приготовление горячих блюд

Температура блюд при раздаче должны быть:

Горячие блюда (супы, соусы, напитки)	не ниже 75°C
Вторые блюда и гарниры	не ниже 65°C
Холодные супы, напитки	не выше 14°C

Готовые первые и вторые блюда могут находиться **на мармите или горячей плите**, в изотермической таре (термосах) **не более 2 часов с момента изготовления**



Не допускается

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд

Вареное мясо (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо **обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут**



Порционированное для первых блюд мясо может **до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа)**



Приготовление гарниров и вторых блюд

При изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование



Протирочная машина



Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания

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



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



Журналы пищеблока – **ДОЛЖНО БЫТЬ 6 ЖУРНАЛОВ !**

	Название журнала	Вид проводимого контроля	Форма журнала по СанПиН
1	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Контроль за качеством поступающей продукции	Форма 1 приложения 10
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Оценка качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трех человек	Форма 2 приложения 10
3	Журнал здоровья	Результаты осмотра работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Форма № 3 приложения 10
4	Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами	Форма 4 приложения 10
5	Ведомость контроля за питанием	Контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья	Форма 6 приложения 10
6	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения	Форма 5 приложения 10



Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и <u>час</u> , поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.
1	2	3	4	5	6	7	8	9



Заполнению подлежат 9 граф!

Нарушение п.14.15 СанПиН 2.4.5.2409-08

Не осуществляется контроль качества поступающей продукции, в «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» не внесены записи в соответствии с установленной формой



Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы!

Бракеражная комиссия в составе
не менее трех человек:

1. Медицинский работник
2. Работник пищеблока
3. Представитель администрации школы

Оценка - по органолептическим показателям
Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится



Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции
1	2	3	4	5	6	7

Заполнению подлежат
7 граф!

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.



Журнал здоровья



Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников школьной столовой на наличие:

- **гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,**
- **ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей**

(п.14.7 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья"

N п/п	Ф. И. О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	30
1.	Иванова М.П.	подсобный рабочий	Зд.**	Отстранен	б/л.	В.	отп.	отп.		Зд.
2.										
3.										

Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

- ❖ **Зд.** - здоров;
- ❖ **Отстранен** - отстранен от работы;
- ❖ **Отп.** - отпуск;
- ❖ **В.** - выходной;
- ❖ **б/л** - больничный лист.

12/1738 15.05.2019.

14.05.2019 15:50

Работники столовой с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ!

в холодном, горячем и кондитерском цехах



Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Витаминизация блюд проводится **под контролем медицинского работника (!)**, а при его отсутствии иным ответственным лицом (п.14.8 СанПиН 2.4.5.2408-09)

Препараты витаминов вводят в третье блюдо

в соответствии с указаниями по применению премиксов (компот или кисель) **после его охлаждения**

- до 15 °С - для компота
- до 35 °С - для киселей

непосредственно перед реализацией (!)



Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Заполнению подлежат

46 58

8 граф!

12/1738 15.05.2019.
: 14.05.2019 15:50

Подогрев витаминизированной пищи не допускается!



Журнал учета температурного режима холодильного оборудования



Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов холодильное оборудование должно иметь маркировку:
 "гастрономия", "молочные продукты", "мясо", птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.
 (п.4.10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

Холодильное оборудование должно быть оборудовано контрольными термометрами!

Использование ртутных термометров не допускается!

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	30

Среднетемпературные холодильники
 от плюс 2°С до плюс 6°С

Морозильное оборудование
 от минус 18°С до минус 20°С



Ведомость контроля за рационом питания



**Ведется
медицинским
работником**

ЦЕЛЬ: для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья,

В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней)

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		

Примечание:
Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением

8 СанПиН 2.4.5.2409-08

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200

И т.д. по 28 видам продуктов



Суточная проба

Цель: контроль за соблюдением технологического процесса

Отбирает работник пищеблока (повар)

Контроль - медицинский работник:
правильность отбора и условия хранения суточных проб

Отбирается от каждой партии приготовленных блюд!

Порционные блюда отбираются в полном объеме;
салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу **отбирают из котла (с линии раздачи)** стерильными (или прокипяченными) ложками в **промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.**



**Нарушение –
крышки пластмассовые**

Отобранные пробы **сохраняют в течение не менее 48 часов** (не считая выходных и праздничных дней) **в специальном холодильнике** или

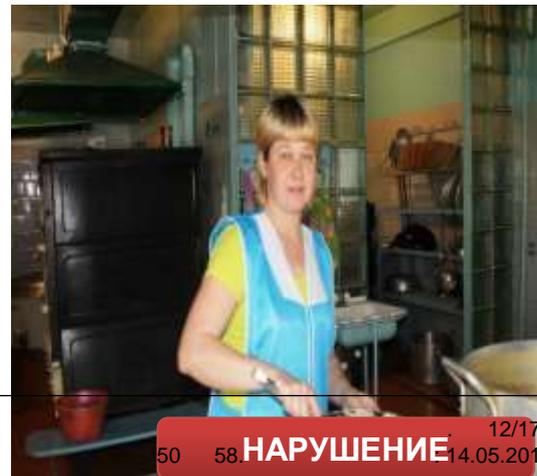
в специально отведенном месте в холодильнике при температуре **+2 - +6°C.**



Работники столовой обязаны



ПРАВИЛЬНО



НАРУШЕНИЕ

- ❖ приходить на работу в чистой одежде и обуви
- ❖ оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате
- ❖ тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности
- ❖ коротко стричь ногти
- ❖ при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы
- ❖ коротко стричь ногти и не покрывать их лаком
- ❖ не застегивать спецодежду булавками
- ❖ работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения
- ❖ волосы убирать под колпак или косынку
- ❖ не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде
- ❖ не принимать пищу и не курить на рабочем месте

сообщить администрации о появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, нагноений, порезов, ожогов, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье и обратиться за медицинской помощью



Организация питьевого режима

Стационарные питьевые фонтанчики



Формы организации питьевого режима

Вода, расфасованная в емкости



С использованием бутилированной воды должно быть обеспечено:

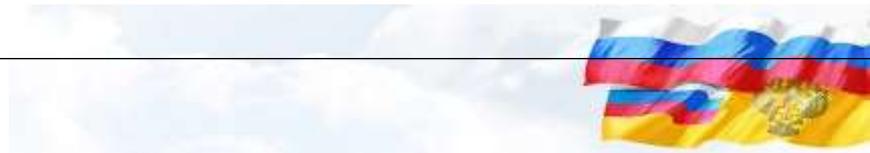
- достаточное количество чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных, игровых и спальнях помещениях),
- отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды;
- контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости,

но не реже 1 раза в 2 недели (не реже 1 раза в неделю – в летний период)



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!



ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ
ВАРИАНТ ДЛЯ КУХОННЫХ РАБОТНИКОВ

УЧРЕЖДЕНИЕ	
Должность	
ФИО	
Дата, подпись	

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ!

№1. Каким образом необходимо просушивать кухонную посуду после мытья?	
а	непосредственно на моечной ванне для мытья кухонной посуды
б	прокаливать кухонную посуду в духовых (или сухожаровых) шкафах
в	в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах
№2. Какая температура воды должна соблюдаться при мытье чашек, стаканов, бокалов в первой ванне?	
а	65°C
б	45°C
в	75°C
№3. Каким образом осуществляют хранение чистых столовых приборов?	
а	в специальных ящиках – кассетах ручками вверх
б	в специальных ящиках – кассетах ручками вниз
в	на подносах рассыпью
№4. Для мытья посуды и уборки на пищеблоке можно использовать:	
а	щетки, ветошь
б	губки, мочалки
в	щетки с наличием плесени и видимых загрязнений
№5. Выберите правильный ответ	
а	санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
б	санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, в конце рабочего дня
в	санитарную обработку технологического оборудования проводят один раз в месяц.
№6. Выберите правильный вариант:	
а	инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого инвентаря и иметь сигнальную (красную) маркировку
б	Допускается хранить уборочный инвентарь в производственных помещениях
в	можно использовать один инвентарь для уборки производственных помещений и для уборки туалетов.
№7. Где проводят обработку яиц?	
а	в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха
б	в цехе первичной обработки овощей (овощного цеха)
в	в горячем цехе
№8. Выберите правильный ответ:	
а	не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов
б	не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 4 часов
в	допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов
№9. Как часто необходимо освобождать емкости для пищевых отходов?	
а	по мере их заполнения не менее 2/3 объема
б	по мере их заполнения не менее 3/5 объема
в	по мере их заполнения не менее 1/3 объема.
№ 10. Если у Вас появились на руках нагноения, порезы, ожогов, либо у Вас или у кого-то из Вашей семьи заболел живот и появилось расстройство желудочно-кишечного тракта, что вы должны сделать?	
а	При появлении признаков только желудочно-кишечного расстройства работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Про нагноения, порезы, ожоги, работник может не сообщать администрации
б	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.
в	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье не требуется, так как члены семью не являются работниками столовой.

КОЛИЧЕСТВО ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ _____ (_____ %)

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ (ВАРИАНТ ДЛЯ ПОВАРА)

УЧРЕЖДЕНИЕ	
Должность	
ФИО	
Дата, подпись	

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ!

№1. Вы приготовили салат, заправили его растительным маслом. Как долго вы его храните в холодильнике перед тем, как раздать его детям?	
а	30 минут
б	1 час
в	хранение заправленных салатов не допускается
№2. В складском помещении хранится консервированный горошек, который вы используете для салатов (холодных закусок). Перед тем, как открыть банку с горошком, вы как-то ее обработаете?	
а	Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой
б	Если банка с консервированными продуктами чистая, то ее обработка не требуется
в	Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью
№3. Сколько по времени и как можно хранить отваренные овощи для винегрета?	
а	отваренные для салатов овощи хранят на столах цеха (участка) приготовления холодных закусок
б	отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 12 часов при температуре плюс 4±2°С
в	отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С
№4. Каким образом нужно варить и промывать макароны (рис) перед их раздачей?	
а	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) с последующей промывкой проточной водой;
б	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
в	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) с последующей промывкой кипяченой водой;
№5. Сколько по времени необходимо варить колбасу, сардельки, сосиски?	
а	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 10 минут после закипания.
б	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 3 минут после закипания.
в	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.
№6. Где и как можно осуществлять приготовление омлета, запеканок, в состав которых входят яйца?	
а	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу; омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см
б	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят на плите под крышкой, омлеты - в течение 8-10 минут слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут слоем не более 3 - 4 см
в	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу; омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 5-8 см; запеканки – 10-20 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см
№7. Как долго могут находиться на мармите или горячей плите готовые первые и вторые блюда	
а	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 3 часов с момента изготовления
б	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 2 часов с момента изготовления
в	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 1 часа с момента изготовления
№8. Выберите наиболее правильный ответ	
а	Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.
б	Допускается вторичное замораживание мяса, полуфабрикатов, рыба и других продукты в случае, если были разморожено излишнее количество сырья.
в	Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию. Хранение размороженной продукции не допускается
№ 9. Как проводится бракераж готовой кулинарной продукции?	
а	Пробу снимают с тарелок, на которые разложена еда
б	Пробу снимают с линии раздачи
в	Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится
№ 10. Кто осуществляет отбор суточной пробы?	
а	медицинский работник
б	работник пищеблока
	директор образовательного учреждения

КОЛИЧЕСТВО ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ _____ (_____ %)
ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ С ОТВЕТАМИ
ВАРИАНТ ДЛЯ КУХОННЫХ РАБОТНИКОВ

УЧРЕЖДЕНИЕ	
Должность	
ФИО	
Дата, подпись	

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ!

№1. Каким образом необходимо просушивать кухонную посуду после мытья?	
а	непосредственно на моечной ванне для мытья кухонной посуды
б	прокаливать кухонную посуду в духовых (или сухожаровых) шкафах
в	в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах
№2. Какая температура воды должна соблюдаться при мытье чашек, стаканов, бокалов в первой ванне?	
а	65°С
б	45°С
в	75°С
№3. Каким образом осуществляют хранение чистых столовых приборов?	
а	в специальных ящиках – кассетах ручками вверх
б	в специальных ящиках – кассетах ручками вниз
в	на подносах рассыпью
№4. Для мытья посуды и уборки на пищеблоке можно использовать:	
а	щетки, ветошь
б	губки, мочалки
в	щетки с наличием плесени и видимых загрязнений
№5. Выберите правильный ответ	
а	санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы
б	санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно, в конце рабочего дня
в	санитарную обработку технологического оборудования проводят один раз в месяц.
№6. Выберите правильный вариант:	
а	инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого инвентаря и иметь сигнальную (красную) маркировку
б	допускается хранить уборочный инвентарь в производственных помещениях
в	можно использовать один инвентарь для уборки производственных помещений и для уборки туалетов.
№7. Где проводят обработку яиц?	
а	в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха
б	в цехе первичной обработки овощей (овощного цеха)
в	в горячем цехе
№8. Выберите правильный ответ:	
а	не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов
б	не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 4 часов
в	допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов
№9. Как часто необходимо освобождать емкости для пищевых отходов?	
а	по мере их заполнения не менее 2/3 объема
б	по мере их заполнения не менее 3/5 объема
в	по мере их заполнения не менее 1/3 объема.
№ 10. Если у Вас появились на руках нагноения, порезы, ожогов, либо у Вас или у кого-то из Вашей семьи заболел живот и появилось расстройство желудочно-кишечного тракта, что вы должны сделать?	
а	При появлении признаков только желудочно-кишечного расстройства работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Про нагноения, порезы, ожоги, работник может не сообщать администрации
б	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.
в	При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью. Сообщать обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье не требуется, так как члены семью не являются работниками столовой.

КОЛИЧЕСТВО ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ _____ (_____ %)

ТЕСТОВЫЙ КОНТРОЛЬ (ВАРИАНТ ДЛЯ ПОВАРА)

УЧРЕЖДЕНИЕ	
Должность	
ФИО	
Дата, подпись	

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ!

№1. Вы приготовили салат, заправили его растительным маслом. Как долго вы его храните в холодильнике перед тем, как раздать его детям?	
а	30 минут
б	1 час
в	хранение заправленных салатов не допускается
№2. В складском помещении хранится консервированный горошек, который вы используете для салатов (холодных закусок). Перед тем, как открыть банку с горошком, вы как-то ее обработаете?	
а	Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой
б	Если банка с консервированными продуктами чистая, то ее обработка не требуется
в	Банки с консервированными продуктами промывают проточной водой и протирают ветошью
№3. Сколько по времени и как можно хранить отваренные овощи для винегрета?	
а	отваренные для салатов овощи хранят на столах цеха (участка) приготовления холодных закусок
б	отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 12 часов при температуре плюс 4±2°С
в	отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С
№4. Каким образом нужно варить и промывать макароны (рис) перед их раздачей?	
а	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) с последующей промывкой проточной водой;
б	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
в	гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) с последующей промывкой кипяченой водой;
№5. Сколько по времени необходимо варить колбасу, сардельки, сосиски?	
а	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 10 минут после закипания.
б	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 3 минут после закипания.
в	вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.
№6. Где и как можно осуществлять приготовление омлета, запеканок, в состав которых входят яйца?	
а	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу; омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см
б	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят на плите под крышкой, омлеты - в течение 8-10 минут слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут слоем не более 3 - 4 см
в	Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу; омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 5-8 см; запеканки – 10-20 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см
№7. Как долго могут находиться на мармите или горячей плите готовые первые и вторые блюда	
а	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 3 часов с момента изготовления
б	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 2 часов с момента изготовления
в	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите, в изотермической таре (термосах) не более 1 часа с момента изготовления
№8. Выберите наиболее правильный ответ	
а	Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.
б	Допускается вторичное замораживание мяса, полуфабрикатов, рыба и других продукты в случае, если были разморожено излишнее количество сырья.
в	Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию. Хранение размороженной продукции не допускается
№ 9. Как проводится бракераж готовой кулинарной продукции?	
а	Пробу снимают с тарелок, на которые разложена еда
б	Пробу снимают с линии раздачи
в	Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится
№ 10. Кто осуществляет отбор суточной пробы?	
а	медицинский работник
б	работник пищеблока
в	директор образовательного учреждения

КОЛИЧЕСТВО ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ _____ (_____%)

Лист согласования к документу № 12/1738 от 15.05.2019

Инициатор согласования: Карпова М.В. Заместитель начальника отдела надзора по гигиене детей и подростков

Согласование инициировано: 14.05.2019 15:52

Лист согласования

Тип согласования: **последовательное**

№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Фомичёва Г.Б.		Согласовано 14.05.2019 - 17:10	-
2	Авдониная Л.Г.		 Подписано 14.05.2019 - 20:18	-