

**Білім беру ұйымдарындағы Тамақтану сапасына
мониторинг жүргізу жөніндегі комиссияларға арналған
жаднама**

1. Санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды бойынша талап

Эпидемиологиялық маңыздылығы жоғары объектіде асхана жұмысы басталғанға дейін санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды болуы тиіс.

2. Ас блогы қызметкерлерінің жеке гигиенасына қойылатын талаптар

Қол жуу үшін оларға ыстық және суық су келтірілген раковиналар, қол жууға және кептіруге арналған құралдар орнатылады.

3. Жинау мүкәммалына қойылатын талаптар

Жинау мүкәммалы (легендер, шелектер, щеткалар, шүберектер) таңбалануы және жеке (арнайы) үй-жайларда, олар болмаған жағдайда арнайы шкафта сақталуы тиіс.

4. Бөлшектеу мүкәммалына қойылатын талаптар

Шикізаттар мен дайын тамақ өнімдерін (ет, құс еті, балық, көкөніс, көк, ет, сүт өнімдері, нан және нан-тоқаш өнімдері, аспаздық, ұннан жасалған аспаздық, кондитерлік өнімдер) бөлу үшін жарықтары мен сынықтары жоқ таңбаланған жеке бөлшектеу мүкәммалы пайдаланылуы тиіс.

5. Асхана ыдысына қойылатын талаптар

Жарықтары, сынығы бар, шеттері сынған, деформацияланған, эмалі зақымдалған ыдыстарды пайдалануға жол берілмейді.

6. Тамақ өнімдерін қабылдауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау олардың сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттар болған кезде жүзеге асырылады (тез бұзылатын өнімдер мен жартылай фабрикаттардың бракераждық журналы бекітілген нысанда жүргізіледі).

7. Қойма үй-жайларына қойылатын талаптар

Қойма бөлмелері және тоңазыту камералары стеллаждармен, тұғырықтармен жабдықталады. Тамақ өнімдерін стеллаждарда, табандықтарда, тауар қоятын орындарда сақтау көзделеді. Еденде сақтауға жол берілмейді.

8. Асхана жиһазына қойылатын талаптар

Нан сақтауға арналған шкафтардан басқа, ылғал мен температураның ауытқуына төзімді материалдардан жасалған жиһаздар мен жабдықтарды пайдалануға тыйым салынады.

9. Тамақ өнімдерін сақтауға қойылатын талаптар

Тамақ өнімдерін сақтауға арналған қойма үй-жайларында: температуралық-ылғалдық, жарық режимі, азық-түлік өнімдерінің әрбір түріне қойылатын қоймалау нормаларына сәйкес тауар көршілестігі сақталуы тиіс.

10. Перспективалық мәзірге қойылатын талаптар

Объектіде екі, төрт апталық перспективалық маусымдық (жаз – күз, қыс – көктем) ас мәзірі жасалады. Ас мәзірін әзірлеу кезінде оқушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығын, олардың жас санатын ескереді, витамин-минералды кешенмен байытылған тамақ өнімдерін қарастырады. Ас мәзірінде

бір тағамды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі–үш күнтізбелік күнде қайталауға жол берілмейді.

Білім алушылардың жекелеген санаттары үшін мәзір ҚР Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы №320 қаулысымен бекітілген бір реттік тамақтану нормаларына (15-қосымша) сәйкес білім беруді басқару органымен бекітіледі.

11. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану залында объектінің басшысы бекіткен ас мәзірі ілінеді, онда тағамның атауы, әрбір дайын тағамның шығуы көрсетіледі. Ас мәзірінде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында және технологиялық карталарда көрсетілген атауларға сәйкес болуы тиіс.

12. Мәзірге қойылатын талаптар

Күн сайын тамақтану рационна ет, сүт, сары май және өсімдік майы, қара бидай және (немесе) бидай наны, көкөніс және қант кіреді. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті күнтізбелік екі – жеті күнтізбелік күн ішінде бір рет қосылады.

13. Тыйым салынған өнімдер

құрамында жасанды бояғыштар, консерванттар, хош иістендіргіштер, дәм күшейткіштер және тәттілендіргіштер бар шұжық өнімдері, сосискалар және басқа да өнімдер. Пастерленбеген сүт, термиялық өңдеусіз сүзбе және қаймақ, сондай-ақ суда жүзетін құстардың жұмыртқалары мен етін тамақтануда қолдану, ауыл шаруашылығы жануарларының аурушандығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардан алынған сүт және сүт өнімдері.

Тіл, жүрек, бауырдан басқа, өнімді жануарлар мен құстың қосымша өнімдері; құс етінен жасалған коллагенді шикізат; қайта мұздатуға ұшыраған өнімді жануарлар мен құстың сойылған өнімдері; генетикалық түрлендірілген шикізат және құрамында генетикалық түрлендірілген көздер бар шикізат.

Йодталмаған тұз, фортификацияланбаған ұн, деформацияланған немесе герметикалық емес банкалардағы консервілер, тамақ, саңырауқұлақтар, үйде дайындалған тамақ, ащы дәмдеуіштер, сірке суы және кофе.

Асхана простоквашасын, сүзбе, айран, фаршталған құймақ, флотша макарон, зельц, форшмактар, сілікпе, паштет, кремі бар кондитерлік өнімдер, морстар, квастар, фритюрде қуырылған өнімдер, шала пісірілген жұмыртқа, глазунь жұмыртқасы, күрделі (төрт компоненттен астам) салаттар мен қаймақ пен майонез құйылған салаттарды дайындауға және сатуға тыйым салынады.

Окрошка, тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі тағамдар, фастфуд, жасанды бояғыштары, консерванттары, хош иістендіргіштері, дәм күшейткіштері және тәттілегіштері бар тамақ өнімдері.

14. Тәуліктік сынамаларға қойылатын талаптар

Күн сайын дайын өнімнің тәуліктік сынамалары нақты мәзірге сәйкес қалдырылады, сынамалар тоңазытқышта қақпағы бар шыны ыдыста, келесі күні дайындалған тағаммен немесе демалыс күнінен кейін (демалыс күндерінің санына қарамастан) - таңғы аспен, түскі аспен, бесін немесе кешкі аспен тиісінше ауыстырылғанға дейін кемінде 24 сағат сақталады.

15. Дайын тағамдардың сапасын бақылау

Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты тұлға дайын тағамдардың сапасын органолептикалық бағалау журналына (бракеражды) жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді. Тамақтану сапасын мерзімді бағалауды бракераждық комиссия жүргізеді, оның құрамы медициналық қызметкерді, әкімшілікті, өндіріс меңгерушісін және ата-аналар комитетінің өкілін міндетті түрде қоса отырып, объект басшысының бұйрығымен анықталады.

16. Тамақтану нормаларын бақылау

Медицина қызметкерлері мен объектілердің әкімшілігі: кейіннен тамақ өнімдері нормаларының орындалуын бақылау ведомосын түзете және жүргізе отырып, күнтізбелік 10 күн ішінде негізгі өнімдер бойынша тәуліктік нормалардың орындалуына онкүндік бойынша талдау жүргізеді.

17. Медициналық тексеруден өтуге қойылатын талаптар

Ас блогының персоналында жұмысқа жіберілгені туралы белгісі бар жеке медициналық кітапша болуы тиіс (6 айда 1 рет медициналық тексеруден өтеді).

18. Өндірістік бақылауға қойылатын талаптар

Объектіде өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі (қызметтің осы түріне лицензиясы бар мамандандырылған зертханамен шарт жасалуы және өндірістік бақылау бағдарламасы әзірленуі тиіс).

19. Арнайы киімге қойылатын талаптар

Ас блогының қызметкерлері арнайы киіммен (халат немесе шалбары бар күрте, бас киім, аяқ киім) қамтамасыз етіледі.

20. Тамақ өнімдерінің бұрмалануын анықтау үшін ілеспе құжаттарды қарау қажет, онда тамақ өнімінің толық атауы көрсетіледі.

21. Ас блогында тауарлардың сатылуына жол бермеу

Ас блогында білімалушылардың тамақтануына байланысты еместауарларды (кеңсетауарларын сату және т. б.) сатуға жол берілмейді.

**Памятка
для комиссий по мониторингу качества питания
в организациях образования**

1. Требование по санитарно-эпидемиологическому заключению

Объект высокой эпидемиологической значимости должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение до начала работы столовой.

2. Требования к личной гигиене работников пищеблока

Для мытья рук устанавливают раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

3. Требования к уборочному инвентарю

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) должен быть промаркирован и храниться в отдельных (специальных) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу.

4. Требования к разделочному инвентарю

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) должен использоваться отдельный промаркированный разделочный инвентарь без осколов и трещин.

5. Требования к столовой посуде

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

6. Требования к приему пищевой продукции

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов утвержденной формы).

7. Требования к складским помещениям

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение на полу - не допускается.

8. Требования к мебели столовой

Запрещается использование мебели и оборудования из материалов, неустойчивых к влаге и перепадам температур, кроме шкафов для хранения хлеба.

9. Требования к хранению пищевых продуктов

В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

10. Требования к перспективному меню

На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную

категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

Для отдельных категорий обучающихся меню утверждается органом управления образованием в соответствии с нормами одноразового питания, утвержденными постановлением Правительства РК от 12 марта 2012 года №320

11. Требования к меню-раскладке

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов и технологических картах.

12. Требования к меню

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 один раз в два – семь календарных дней.

13. Запрещенные продукты: колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в составе которых содержатся искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса и подсластители. Непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки, а также использование в питании яиц и мяса водоплавающих птиц, молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных.

Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца, печени; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированное сырье и сырье, содержащее генетически модифицированные источники.

Нейодированная соль, нефортифицированная мука, консервы в деформированных или негерметичных банках, приготовленная накануне пища, грибы, пища домашнего приготовления, жгучие специи, уксус и кофе.

Запрещены изготовление и реализация в столовых простокваши, творога, кефира, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, сложных (более четырех компонентов) салатов и салатов, заправленных сметаной и майонезом.

Окрошка, блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, фастфуд, продукты питания с искусственными красителями, консервантами, ароматизаторами, усилителями вкуса и подсластителями.

14. Требования к суточным пробам

Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной посуде с крышками, не менее 24-х часов до замены приготовленным на

следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

15. Контроль качества готовых блюд

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (бракеражный). Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации и представителя родительского комитета.

16. Контроль норм питания

Медицинские работники и администрация объектов подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции.

17. Требования к прохождению медицинского осмотра

Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе (проходят медосмотр 1 раз в 6 месяцев).

18. Требования к производственному контролю

На объекте организуется и проводится производственный контроль (должен быть заключен договор со специализированной лабораторией, имеющей лицензию на данный вид деятельности и разработана программа производственного контроля).

19. Требования к специальной одежде

Работники пищеблока, обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

20. Для определения фальсификации продуктов питания необходимо смотреть сопроводительные документы, где указывается полное наименование пищевого продукта.

21. Недопущение реализации товаров на пищеблоке

На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся (реализация канцелярских товаров и др.).