

Нормативно-правовая база и ведение документов по предоставлению горячего питания

СанПиН 2.4.5.2409-08;

Устав школы;

Договор с ЗАО КШП «Дружба»;

Приказ об организации питания в школе на учебный год;

Приказ о создании бракеражной комиссии на учебный год;

Программа школы «Здоровое питание»;

Положение о школьной столовой;

Положение об организации питания обучающихся;

Положение о бракеражной комиссии;

Должностная инструкция заведующего производством;

Приказы об утверждении списка обучающихся

представленных на льготное питание;

Ведомости учета всех групп питающихся в школе;

Табель посещаемости;

Ведомости на предоставление дотационного питания;

Медико-гигиенические аспекты в документах;

Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям;

Контроль за гигиеническим состоянием пищеблока;

Контроль за ассортиментом и составом блюд,

исходными продуктами.

К текущим документам, заполняемым ежедневно зав. Производством школьной столовой относятся:

1. Бракеражный журнал

Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

Порционные блюда контролируются заведующим производством периодически в течение рабочего дня.

После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе.

Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой).

Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого качества.

Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия).

Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки.

Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации.

Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией.

При необходимости продукция может направляться на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал ("Журнале бракеража готовой кулинарной продукции").

Журнал заполняет заведующий производством .

Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

2. Журнал здоровья

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 обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача. Ежедневно перед началом смены зав. производством проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие указанных выше заболеваний.

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

3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья по мере их поступления. Журнал ведет зав. Производством

4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). Информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" ежедневно.

ФОРМЫ УЧЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПИЩЕБЛОКА

"Журнал бракеража пищевых продуктов"

и продовольственного сырья" Дата и час 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 и продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

"Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

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 <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

