

Меморандум о взаимном сотрудничестве

В целях реализации программы «Денсаулык», Дорожной карты проекта «Создание службы общественного здравоохранения и развития межсекторального взаимодействия», профилактики неинфекционной и инфекционной заболеваемости, налаживанию эффективного сотрудничества в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, подготовке удовлетворительных санитарно-гигиенических условий Атбасарское районное управление охраны общественного здоровья Департамента охраны общественного здоровья Акимовской области Комитета охраны общественного здоровья Министерства здравоохранения Республики Казахстан в лице и.о. руководителя Красиловой О.А. и А.Н. Жолтаевской и.о. руководителя службы совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящий Меморандум о нижеследующем:

1. Предмет меморандума

1.1. Предметом настоящего Меморандума Стороны определяют следующие сферы взаимного сотрудничества:

- обеспечить 100 % использование фортифицированной муки высшего и первого сорта, продукции (макаронные изделия) и хлебобулочных изделий из нее;
- обеспечить снижение потребления соли и сахара, трансжиров в питании детей и подростков;
- обеспечить пересмотр меню в части снижения употребления сахара (исключение из меню кондитерских изделий, конфет, соков с высоким содержанием сахара), пересмотр технологических карт в сторону снижения соли и сахара;
- выполнения требований санитарных правил в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- рассмотреть возможность использования в питании детей оливкового масла для салатов (замена подсолнечного масла), обсудить вопрос с родительским комитетом;
- обеспечить наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта образования и столовых;
- обеспечить проведение мероприятий, направленных на пропаганду здорового образа жизни и профилактики инфекционных, паразитарных заболеваний, пищевого отравления среди детей и подростков, персонала;

по обоюдному согласию или по желанию одной из Сторон с предварительным уведомлением другой Стороны не менее, чем за 30 дней.

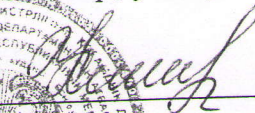
3.3. Текст Меморандума составлен в двух экземплярах, по 1 (одному) экземпляру для каждой стороны.

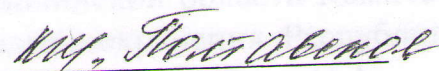
4. Прочие положения

4.1. Подписан «13» 08 2018 года в двух подлинных экземплярах для каждой из Сторон, которые имеют одинаковую юридическую силу.

И.о.Руководителя
РГУ «Атбасарское районное
управление охраны общественного
здоровья»
Акмолинская область,
г. Атбасар, ул. Лука Белаш 52



 О.Красилова



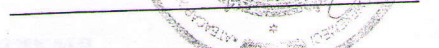
















































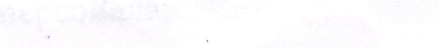
















Список запрещенных продуктов

В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается изготовление и реализация;

- простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков; макарон по – флотски;
 - форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;
 - кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 - морсов, квасов;
 - жареных во фритюре изделий;
 - яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 - сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 - окрошки, грибов;
 - пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 - первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 - газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков;
 - концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 - фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришечек;
 - острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);
- использование:
- непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 - яиц и мяса водоплавающих птиц;
 - молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
 - субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
 - мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
 - коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
 - продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
 - генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
 - нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

04. На объекте составляется перспективное сезонное (лето-осень, зима-весна) двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников,

их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно- минеральным комплексом.

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

112. Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции хранятся в организации общественного питания.

123. Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +20С до +60С. Суточные пробы хранят не менее двадцати четырех часов до замены приготовленным на следующий день.

Положение о бракеражной комиссии

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно – пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у медицинского работника или ответственного за организацию горячего питания в школе. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, мед. работник, повар, приготовляющий продукцию.

1.4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. Методика органолептической оценки пищи

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. Органолептическая оценка первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. Органолептическая оценка вторых блюд.

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный

привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

«Удовлетворительно» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией;

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

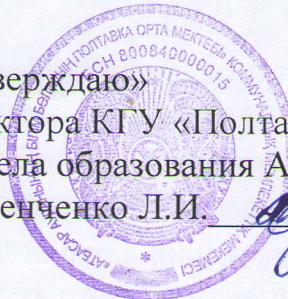
5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

«Утверждаю»
и.о. директора КГУ «Полтавская средняя школа
отдела образования Атбасарского района»
Лубенченко Л.И.



План работы
бракеражной комиссии
КГУ «Полтавская средняя школа отдела
образования Атбасарского района»

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и применения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии КГУ «Полтавская средняя школа отдела образования Атбасарского района» организована по следующим направлениям:

- ежедневный контроль

бракеражная комиссия в полном составе 1 раз в неделю приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.).

Соблюдения технологии приготовления пищи

Полноты вложения продуктов при приготовлении

Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

- ежемесячный контроль.

Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.

Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

Контроль проведения уборок (ежедневной, генеральной) помещений пищеблока.

Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.

Контроль качества обработки и мытья посуды.

Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды сервировочного инвентаря.

Проверка хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах режима работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным рейдам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется САНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

«Атбасар ауданының
білім бөлімі» ММ
«Атбасар ауданының білім
бөлімінің Полтавка орта
мектебі» КММ

ГУ «Отдел образования
Атбасарского района»
КГУ «Полтавская средняя
школа отдела образования
Атбасарского района»

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

03.09.2019 № 01-05/63-1
Полтавка селосы

№ _____
село Полтавка

О создании действующей бракеражной комиссии

В целях контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания, качеством и своевременной реализацией готовой и сырой продукции на пищеблоке ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с целью осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания, качеством и своевременной реализацией готовой и сырой продукции на пищеблоке в составе
И.о. директора школы – Лубенченко Л.И.
Медработник – Круподер И.В.
Зам. директора по ХЧ – Пац С.Н.
Председатель родительского совета – Дольберг О.Н.
2. Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия с 02.09.2019 г. по 31.08.2020г.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы:

Л.И.Лубенченко

