Приложение 2

**Дезинфицирующие средства, разрешенные к применению**

| № | Наименование препарата | Область применения | Способ применения |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Пероксогидрат фторида калия ПФК | для текущей, заключительной и профилактической дезинфекции | обеззараживание поверхности помещений, мебели, посуды, санитарно-технического оборудования, уборочного инвентаря и т. д. проводят путем протирания, погружения и замачивания |
| 2 | Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЭЛ-МТ-2 |  |  |
| Лиолит | для проведения профилактической, текущей и заключительной дезинфекции | дезинфекция посуды, проводится с использованием методов погружения и замачивания в растворе |
| Католит | для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения |
| 3 | Гипохлорид натрия, вырабатываемый на электрохимической установке ЭФФЕКТ | обеззараживание объектов при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции | дезинфекцию раствором гипохлорида проводят с использованием методов: погружения (посуда), замачивания (уборочный инвентарь) и протирания поверхности помещений |
| 4 | Электрохимически активированные растворы натрия хлорида, получаемые в установке СТЕЛ-ТОЛК-120-01 |  |  |
| Лиолит | применяют для обеззараживания при проведении профилактической, текущей, заключительной дезинфекции | дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения, замачивания |
| Католит | для предстерилизационной очистки изделий медицинского назначения |
| 5 | Электрохимически активированный р-р натрия хлорида нейтральный анолит, получаемый в установке СТЭЛ-4Н-60-01 | для обеззараживания объектов при проведении текущей, профилактической и заключительной дезинфекции | дезинфекцию проводят с использованием методов протирания, погружения и замачивания |
| 6 | Белор | для дезинфекции санитарно-технического оборудования | обеззараживание санитарно-технического оборудования ( раковина) проводят путем протирания с помощью щетки смоченной раствором средства. |
| 7 | Амфолан Д | для дезинфекции посуды, поверхностей помещений, санитарно-технического оборудования | для дезинфекции помещений рабочим раствором производят влажную обработку. Посуду полностью погружают в раствор средства. Рабочим раствором средства моют раковину, затем средство смывают водой |
| и другие, рекомендованные для использования в д/учреждениях и имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение |  |  |

Приложение 3

**Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок**

| Дата и время поступления продуктов | Наименование продукта | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта | Отметка о качестве продукта | Конечный срок реализации продукта | Фактическая реализация продукта (по дням) | Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов | Примечание |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

**Журнал бракеража готовой продукции**

| Дата изготовления продукта | Наименование блюда (кулинарного изделия) | Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта | Разрешение к реализации | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |

Приложение 4

**Требования к условиям хранения продуктов**

1. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

3. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках, на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

6. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

7. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 %-ным раствором столового уксуса.

8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °C.

9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйца, чай, сахар, соль).

Приложение 5

**Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов**

| Наименование продукта | Сроки хранения и реализации при температуре 2-6 °С не более, ч |
| --- | --- |
| Мясные крупнокусковые полуфабрикаты | 48 |
| Печень замороженная | 48 |
| Печень охлажденная | 24 |
| Мясо птицы, кролика охлажденное | 48 |
| Мясо птицы, кролика замороженное | 72 |
| Колбасы вареные: |  |
| высшего сорта | 72 |
| первого сорта | 48 |
| Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта | 48 |
| Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин | 36 |
| Кефир | 36 |
| Простокваша | 24 |
| Творог жирный, обезжиренный, диетический | 36 |
| Сметана | 72 |
| Сырково-творожные изделия | 36 при температуре 0-2 °С |
| Сыры сливочные в коробочках: |  |
| из полистирола и других полимерных |  |
| материалов - сладкий и фруктовый, | 48 |
| острый, советский | 72 |
| Масло сливочное брусочками | 6 |
| Рыба всех наименований охлажденная | 24 при температуре 0 - -2 С |
| Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые | 48 при температуре 0 - -2 С |
| Овощи отварные неочищенные | 6 |

Приложение 6

**Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов**

*Мясо и мясопродукты:*

 говядина I категории;

 телятина;

 свинина мясная (не чаще 1-2 раз в неделю);

 баранина нежирная (не чаще 1-2 раз в неделю);

 мясо птицы (курица, индейка);

 мясо кролика;

 сосиски и сардельки (говяжьи), использование сосисок из свинины возможно лишь в питании школьников при отсутствии говяжьих (не чаще чем 1-2 раза в неделю);

 колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю;

 колбасы варено-копченые (не чаще 1 раза в неделю);

 ветчина из говядины, индейки, кур, нежирных сортов свинины (не чаще 1-2 раз в неделю);

 субпродукты (печень говяжья, сердце, язык).

*Рыба и рыбопродукты -*треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

*Яйца куриные -*в виде омлетов или в вареном виде.

*Молоко и молочные продукты:*

 молоко (2,5, 3,2, 3,5 %-ной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

 сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;

 творог (9 и 18 %-ной жирности; 0,5 %-ной жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;

 сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);

 сметана (10, 15, 30 %-ной жирности) - после термической обработки;

 кефир;

 йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - «живые», молочные и сливочные);

 ряженка, варенец, бифидок и другие кисломолочные продукты промышленного выпуска;

 сливки (10, 20 и 30 %-ной жирности).

*Пищевые жиры:*

 сливочное масло (в т. ч. крестьянское);

 растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограниченно - для обжаривания в смеси с маргарином;

 маргарин - для выпечки; ограниченно для обжаривания (только высшие сорта);

 комбинированные виды жировых продуктов, включающие смесь молочного жира и растительных масел («Лапландия», бутербродное масло) - в порядке исключения в ограниченных количествах для пассировки и заправки первых и вторых блюд.

*Кондитерские изделия:*

 конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще 1 раза в неделю;

 галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);

 пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);

 джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

*Овощи:*

 картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (ограниченно - для детей младшего школьного возраста), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

*Фрукты:*

 яблоки, груши, бананы, ягоды (клубника с учетом индивидуальной переносимости);

 цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;

 сухофрукты.

*Бобовые:*

 горох, фасоль, соя.

*Соки и напитки:*

 натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

 напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

 витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

 кофе (суррогатный), какао, чай.

*Консервы:*

 говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса);

 консервы обеденные (типа «Суп рассольник с говядиной», «Борщ с говядиной», «Каша гречневая с говядиной»; в виде исключения при отсутствии натуральных продуктов);

 лосось, сайра (для приготовления супов);

 компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;

 зеленый горошек;

 томаты и огурцы стерилизованные.

*Хлеб, крупы, макаронные изделия -*все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

 икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);

 рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;

 тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

Приложение 7

**Таблица замены продуктов по белкам и углеводам**

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | | | Добавить к суточному рациону или исключить |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| белки, г | жиры, г | углеводы, г |
| *Замена хлеба (по белкам и углеводам)* | | | | | |
| Хлеб пшеничный из муки I сорта | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная I сорта | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель I сорта | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| *Замена картофеля (по углеводам)* | | | | | |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель I сорта | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный I copтa | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой формовой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| *Замена свежих яблок (по углеводам)* | | | | | |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага (без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| *Замена молока (по белку)* | | | | | |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина 1 категории | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина 2 категории | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| *Замена мяса (по белку)* | | | | | |
| Говядина 1 категории | 100 | 18,6 | 14,0 | - |  |
| Говядина 2 категории | 90 | 18,0 | 7,5 | - | масло + 6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 | 1,4 | масло + 4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| *Замена рыбы (по белку)* | | | | | |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 категории | 85 | 15,8 | 11,9 | - | масло -11 г |
| Говядина 2 категории | 80 | 16,0 | 6,6 | - | масло -6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | масло -8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | масло -20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | масло -13 г |
| *Замена творога (по белку)* | | | | | |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 категории | 90 | 16,7 | 12,6 | - | масло -3 г |
| Говядина 2 категории | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | масло +9 г |
| Яйцо | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | масло -5 г |
| *Замена яйца (по белку)* | | | | | |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 категории | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 категории | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

Приложение 8

**Рекомендуемая масса порций (в граммах) для детей различного возраста**

|  | Масса порции | |
| --- | --- | --- |
| 6-11 лет | 12-16 лет |
| ***Завтрак*** |  |  |
| Каша или овощное блюдо | 300 | 300-400 |
| Кофе (чай, какао) | 200 | 200 |
| ***Обед*** |  |  |
| Caлат | 60-80 | 100-150 |
| Суп | 300-400 | 400-450 |
| Мясо, котлета | 100-120 | 100-120 |
| Гарнир | 150-200 | 180-230 |
| Компот и др. | 200 | 200 |
| ***Полдник*** |  |  |
| Кефир (молоко, простокваша) | 200 | 200 |
| Печенье (выпечка) | 40/100 | 40/100 |
| Фрукты | 100 | 100 |
| ***Ужин*** |  |  |
| Овощное блюдо, каша | 300 | 400 |
| Чай и др. | 200 | 200 |
| ***Хлеб на весь день:*** |  |  |
| Пшеничный | 150 | 200 |
| Ржаной | 100 | 150 |

Приложение 9

**Требования к мытью столовой и кухонной посуды**

1. Порядок обработки столовой посуды ручным способом:

 механическое удаление остатков пищи;

 мытье в воде с добавлением моющих средств в 1-ой секции ванны;

 мытье во 2-ой секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-ой секции ванны;

 ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-ей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

 просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2. Чашки, стаканы, бокалы промываются горячей водой с применением моющих средств в 1-ой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во 2-ой ванне.

3. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Посуду для напитков (стаканы, бокалы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

4. Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

5. Чистые столовые приборы после прокаливания хранят в зале в специальных металлических кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке и прокаливают.

6. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

7. Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пищеварочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не ниже 40 С с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

8. Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро, либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, кассетах.

9. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

10. Мытье тары осуществляют только в специальном помещении.