



УКРАЇНА
ЇЖІВСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ
Чудейської сільської ради
Сторожинецького району Чернівецької області

59033 Чернівецька область, Сторожинецький район

с. Їжівці, вул. Головна 68, телефон 65-2-17, e-mail igivci-scool@ukr.net

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДІ ОСВІТИ

Перелік нормативно-правових актів щодо санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог до закладу освіти:

Закони України:

- «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»;
- «Про захист населення від інфекційних хвороб»;
- «Про охорону дитинства»;
- «Про освіту»;
- «Про повну загальну середню освіту»;
- «Основи законодавства України про охорону здоров'я»

Постанови Кабінету Міністрів України:

- від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»;
- від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок»;
- від 21.08.2019 № 818 «Про затвердження Порядку надання інформації про події та ситуації, що становлять загрозу життю і здоров'ю, санітарному та епідемічному благополуччю населення».

Накази:

- Наказ МОН та МОЗ від 01.06.2005 N 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи

управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрований в Міністерстві юстиції України від 01.10.2012 № 590;

- Наказ департаменту освіти і науки Чернівецької державної адміністрації від 19.12.2019 № 558 «Про затвердження плану заходів «Дітям Буковини-здорове харчування»».

Санітарне законодавство:

- «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу»;
- «Державні санітарні норми і правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»;
- План дій щодо неухильного дотримання вимог безпечності харчування та запобігання випадків харчових отруєнь в закладах освіти, розроблений Держпродспоживслужбою.

Розпорядження:

- Розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 №1128-р «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Листи:

- МОН від 12.01.2018 № 1/9-26 «Щодо необхідності реєстрації харчоблоків закладів освіти як операторів ринку харчових продуктів»;

На виконання Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016, з метою ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами в закладах освіти з вересня 2019 року впроваджується система НАССР.

Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

Впровадження системи НАССР у школі –є гарантом якості в харчуванні учнів та важливим інструментом для контролю безпеки харчування дітей поза домом.

Вимоги щодо наявних в харчоблоці закладу освіти посуду, кухонного інвентаря і обладнання:

1. Регулярно здійснювати перевірку (верифікацію) ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції (візуально).
2. Прибирання проводити згідно графіку та процедури . Для прибирання, миття та дезінфекції використовувати спецодяг, гумові рукавички. Миття та прибирання проводити у відповідності до процедури та інструкції до використання миючих та дезінфікуючих засобів.

3. Прибиральний інвентар промаркувати, зберігати роздільно, використовувати за призначенням. Передбачити роздільне зберігання прибирального інвентаря: 1) Прибиральний інвентар для технологічних приміщень зберігається в мийній; 2) для туалету безпосередньо в туалеті.

4. При проведенні санітарного дня (п'ятниця), продити дезінфекцію приміщень, технологічного обладнання, посуду.

5. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, проходить гігієнічне навчання.

6. На харчоблоці завести журнал обліку дезінфікуючих засобів та робіт.

Процедура прибирання:

Всі виробничі і допоміжні приміщення, а також інвентар повинні передаватися від зміни до зміни в чистоті і порядку.

В процесі роботи слід провести миття всіх приміщень, обладнання і інвентаря. Витирати пил. Миття з додаванням миючих засобів.

Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо).

Порядок проведення прибирання: спочатку протирають вологою ганчіркою двері, панелі, карнизи, підвіконня, прилади опалювання, трубопроводи, а потім приступають до протирання підлог. Після закінчення прибирання весь прибиральний інвентар слід промити питною водою і за необхідності продезінфікувати деззасобами, дозволеними МОЗ України для даних цілей.

Для підтримки чистоти на робочому місці під час роботи використовується принцип «Чисти по ходу»: кожен працівник на протязі зміни проводить санітарну обробку (чистить, миє, протирає) своє робоче місце.

Перед проведенням санітарної обробки виробничого інвентарю і обладнання невикористана сировина, що знаходиться у виробничій тарі, обов'язково повинна бути накрита, напівфабрикати і готова продукція видалена з приміщення.

Після використання прибиральний інвентар миється, а в кінці робочого дня дезінфікується (при проведенні санітарного дня, або за необхідністю).

Дезінфекція приміщень та обладнання проводиться при проведенні санітарного дня, або за необхідністю (при потраплянні забрудненого продукту, потенційно небезпечного продукту, підвищеної захворюваності в регіоні на ГРВІ тощо)

Маркування дезінфекційного засобу на об'єкті не застосовується, через використання деззасобу в заводській герметично закрученій упаковці, ємкістю 300 таблеток. Препарат додають у ємкість з водою, перемішують до повного розчинення, використовують за призначенням. Залишок виливають у каналізацію.

Віконне скло, внутрішні рами і простір між рамами слід промивати і протирати в міру забруднення, але не рідше ніж 1 раз у місяць.

Прибиральний інвентар виробничих приміщень повинен мати маркування і зберігатись в окремих шафах; забороняється використовувати його для інших цілей.

Забороняється зберігання запасних частин, дрібних деталей, цвяхів і т.п. на робочих місцях в цехах для уникнення попадання їх в готову продукцію.

Миття посуду, інвентаря:

У двох секційних ваннах:

- звільнення від залишків продукції щіткою, або лопаткою; продукцію яка пригоріла відмочують теплою водою з додаванням соди;
- миття щітками або мочалками у воді (t не нижче 50 гр.С) з додаванням миючих засобів;
- ополіскування проточною водою не нижче 65 град. С;
- просушування в перевернутому виді на решітках, або стелажах.

Чисту посуду і інвентар зберігають на стелажах на висоті не менше 0,5 - 0,7 м від підлоги.

Щітки, мочалки для миття посуду (після роботи) промивають у воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають в спеціально виділеному місці.

ПРОГРАМА МИТТЯ ТА ДЕЗІНФЕКЦІЇ

Область застосування: комплекс заходів, спрямованих на очищення від сторонніх забруднень і знищення або зниження чисельності мікроорганізмів на оброблюваних об'єктах.

Процедури:

- *механічне очищення* - очищення поверхонь від видимих забруднень;
- *миття*- видалення забруднень водою, яка містить миючі речовини;
- *дезінфекція* - оброблення дезінфікуючим розчином.

Поточна дезінфекція проводиться при проведенні санітарного дня після закінчення роботи і за необхідністю.

Також необхідно проводити після поточного або капітального ремонту.

Вимоги, які пред'являються до кулінарних виробів і харчових продуктів на етапах приймання, споживання, зберігання

1. Приймання продовольчої сировини і харчових продуктів

Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин ізсередини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, обладнані стелажми, що можуть зніматися. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються визначеною особою. Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість.

Первинною сировиною для технологічних процесів слугують сільськогосподарські продукти, що не зазнали технологічної обробки, а також різноманітні харчові продукти, які зазнали повної або часткової переробки. До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти тощо. До другої групи сировини належать: борошно, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибопродукти, яйця, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м'ясні, рибні й комбіновані напівфабрикати, спеції, тощо.

Продовольча сировина й харчові продукти, що надходять в заклад, відповідають стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуються товарно-транспортною накладною, що засвідчує їх безпеку. Щоб запобігти появі й поширенню інфекційних захворювань і харчових отруєнь, в закладі розроблено процедуру отримання продовольчої сировини та харчової продукції, з якою ознайомлено працівників які задіяні до її прийому.

Забороняється приймати:

- продовольчу сировину й харчові продукти без документів, що підтверджують їхню безпеку;
- м'ясо і м'ясопродукти всіх видів сільськогосподарських тварин без ветеринарних довідок;
- рибу, раків, сільськогосподарську птицю без ветеринарних довідок;
- яйця із забрудненою шкаралупою, з дефектами, а також з господарств, де було зафіксовано сальмонельоз;
- качині й гусячі яйця;
- консерви з порушеннями герметичності банок, бомбажні, банки з іржею, деформовані, без етикеток, із простроченими термінами реалізації;

- крупу, борошно й інші сухі продукти, уражені шкідниками;
- свіжі овочі й фрукти із цвіллю й ознаками гнилі;
- гриби неїстівні, некультивовані їстівні, червиві, зім'яті;
- харчові продукти з простроченими термінами придатності й ознаками недоброякісності;
- продукцію домашнього виготовлення (консервовані гриби, овочі, фрукти, м'ясні, рибні, молочні продукти, готові до вживання).

Тара й упаковка завезених харчових продуктів має бути цілою, неушкодженою й незабрудненою.

Заведено журнал оцінювання постачальників продукції, де ведеться запис відхилень\порушень при організації доставки такої продукції. При проведенні аналізу безпечності продукції від постачальників, це питання буде враховано та при виявлених невідповідностях буде застосовано необхідні заходи, можливо змінено постачальника продукції, тощо.

2. Зберігання харчових продуктів.

Обладнано склад сировини та продукції, компактно розташовано поблизу отримання продукції. До складу належать охолоджувані й неохолоджувані приміщення (комори). Охолоджувані камери й комори відповідають технічним, технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам.

Підлоги, стіни, стелі й двері гладкі, це полегшує їх санітарну обробку.

Складські приміщення обладнано притічно-витяжною вентиляцією, штучним освітленням, щільними дверима, а холодильні камери - ще й вологостійкою теплоізоляцією по всьому периметру. Отримувальну ділянку обладнано товарними вагами. Природне освітлення складських приміщень не передбачається, оскільки світло є каталізатором окислювальних процесів, що відбуваються у продуктах під час їх зберігання. Продукти зберігають у темряві, без доступу світла. Складські приміщення обладнано приладами для вимірювання температури й вологості повітря (гігрометр). Ведеться листок температури та вологості (на початку та вкінці зміни).

Якість продукції значною мірою залежить від дотримання правил зберігання сировини.

Сухі продукти - борошно, цукор, крупи, макаронні вироби, чай, каву, кондитерські вироби тощо зберігаються у сухих, добре провітрюваних приміщеннях за температури приблизно 20°C і відносній вологості повітря 40-60%. Вміст вологи в сухих продуктах коливається від 0,1% (цукор) до 20% (крохмаль). Через капілярно-пористу будову сухі продукти легко поглинають вологу з повітря, внаслідок чого вологість продуктів може підвищуватися, а стійкість до зберігання знижуватися. Для стабілізації вологості повітря в коморі, де зберігаються сухі продукти, систематично провітрюється, не допускається зберігання тут овочів, фруктів чи інших продуктів, що віддають у навколишнє середовище багато вологи.

Капілярно-пориста будова харчових продуктів є також причиною втрат вологи перезволоженими сухими продуктами за їх зберігання в коморі для сухих продуктів. Маса таких продуктів при зберіганні зменшується.

Маючи підвищену гігроскопічність, сухі продукти здатні поглинати й втримувати сторонні запахи. У зв'язку з цим у закладі спеції й інші харчові продукти, що мають гострий аромат, зберігаються у щільно закритих контейнерах.

М'ясо, м'ясопродукти, птицю й рибу зберігають в охолоджуваних камерах за температури 0-5°C і відносної вологості повітря 90-95%. Камеру обладнано підтоварниками, стелажми. Отримання та зберігання м'ясних туш, напів туш, червертин у закладі не передбачено. В основному замовлення проводиться за виробничої необхідності, це шматки вирізок, філеюк та інше.

При цьому зберігання м'яса можна поєднують із повільним розморожуванням. Охолоджена птиця у тушках може зберігатися за температури 0-5°C не більше 2-3 діб.

Розміщуючи продовольчу сировину в холодильній камері, необхідно уникати контакту м'яса з рибою і птицею, незалежно від їх термічного стану. Під час холодильного зберігання м'яса, рибна сировина та напівфабрикати повинні перебувати під наглядом.

Охолоджена риба може зберігатися не більше 2 діб за температури, близької до 0°C. Використовувати в технологічний процес живу рибу заборонено.

За відсутності низькотемпературного холодильного обладнання морожена риба може надходити з урахуванням денної потреби. Зберігають її в нерозпакованому вигляді за температури, близької до 0°C.

Розморожені харчові продукти дуже нестійкі при зберіганні: повільно розморожені м'ясопродукти і птиця можуть зберігатися не більше доби, а розморожена риба зберігання не підлягає, її переробляють негайно.

Молочні продукти, жири, м'ясу й рибну гастрономію, яйця, сири зберігають у холодильних камерах за температури 5°C і відносної вологості повітря 85-90%. Продукти з гострим запахом зберігають на окремих стелажми, у тарі, окремо від інших продуктів. Яйця попередньо обробляють згідно процедури. Зберігають оброблені в чистій тарі, на окремому підтоварнику, на нижній полиці холодильника. Зберігати необроблені яйця й перекладати їх у холодильні камери забороняється через те, що вони часто бувають "засіяні" бактеріями роду сальмонел, які можуть потрапити на інші продукти й розмножитися за знижених температур.

Овочі й зелень рекомендується зберігати в холодильних камерах за температури 5-10°C і відносної вологості повітря 90-95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми. Овочі й зелень зберігають у тарі з вентиляційними отворами, що забезпечують доступ повітря до продуктів.

Заморожені харчові продукти зберігають у низькотемпературних холодильних камерах, шафах і прилавках за температури -18°C. Розморожувати продукти під час зберігання заборонено. Пельмені, вареники, овочеві набори для супів і гарнірів, піцу й інші кулінарні вироби, м'ясні, рибні напівфабрикати, іншу напівготову та готову кулінарну продукцію піддають тепловій обробці, попередньо не розморожуючи.

Зберігати разом необроблену сировину та готові до вживання продукти заборонено.

3. Механічна та гідромеханічна обробка продовольчої сировини .

Мета - одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготувати страви та кулінарні вироби.

На стадії механічної та гідромеханічної обробки сировину розпаковують, розморожують, сортують, миють, поділяють на їстівні й малоцінні в харчовому сенсі частини (обчищення картоплі, овочів, плодів від шкірки й насіння, відокремлення кісток від м'яса тощо), подрібнюють, порціонують, перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси, панірують.

Усі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у цехах закладу. Перед розпакуванням заморожених продуктів (блоків м'яса, риби, нерибних морепродуктів) примерзлий пакувальний матеріал необхідно відокремити способом підтеплення.

Розморожують продовольчу сировину на повітрі або у воді. На повітрі розморожують м'ясо, субпродукти першої категорії (язики, печінку, серце, нирки, мозок), птицю, рибу цінних порід (осетрові, лососеві, палтус тощо). У холодній воді розморожують рибу з кістковим скелетом, субпродукти другої категорії (голови, ноги, вим'я, легені, фляки тощо). Сировина вважається розмороженою, коли температура в її товщі підвищилася до -1°C . На повітрі зазвичай розморожують продукти, властивості яких після розморожування треба максимально відновити. Для цього застосовують повільне розморожування за температури $5-10^{\circ}\text{C}$. Розморожування у воді відбувається швидко, такий спосіб зазвичай застосовують для сировини, швидкість розморожування якої не впливає на технологічні властивості й харчову цінність.

Для прискорення розморожування забороняється занурювати продукти у теплу воду. Оптимальна температура води $+15^{\circ}\text{C}$.

Нестійкі до зберігання розморожені продукти необхідно терміново доправити на приготування напівфабрикатів.

Калібрування призначене для відокремлення однакових за розміром екземплярів, наприклад для фарширування, забезпечення рівномірної теплової обробки.

Миття застосовують для видалення механічних і бактеріальних забруднень і поліпшення санітарно-гігієнічних умов подальшої обробки сировини. Іноді сировину миють двічі: перед очищенням і після нього. Для миття продовольчої сировини використовують спеціальні ванни, до яких підведена холодна і гаряча вода, а зливна конструкція підключена до каналізації.

Відокремлення неїстівних і малоцінних у харчовому сенсі частин підвищує харчову цінність напівфабрикатів і готової продукції. Овочі очищають від шкірки, а іноді - й від насіння; рибу очищають від луски, нутрощів, відрізають голову, плавники, кістки; м'ясо відокремлюють від кісток, грубих сухожилок і зайвої жирової тканини; сипучі продукти просівають, відокремлюючи домішки;

цукор, сіль (хлорид натрію) розчиняють, дають розчину відстоятися, а потім проціджують.

Під час виробництва напівфабрикатів продукти подрібнюють, причому ступінь подрібнення може бути різним: від порційних або дрібних шматків до тоненької подрібненої гомогенної маси із частинками розміром 2-3 мм. Щоб забезпечити рівномірну теплову обробку, продукт слід подрібнювати на шматочки певної форми і розмірів.

На стадії приготування кулінарного напівфабрикату подрібнені продукти механічно з'єднуються й перемішуються з утворенням багатокомпонентної котлетної або фаршевої маси. Далі йдуть операції порціонування і панірування виробів (котлет, биточків, шніцелів тощо). Деякі кулінарні напівфабрикати - це складні вироби індивідуального художнього оформлення (фаршировані котлети, фаршировані овочі, фарширована риба, шашлики, випечені вироби з тіста тощо).

Панірування м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів, призначених до смаження, застосовують для збереження їхньої форми, одержання характерної підсмаженої кірочки, а також для зниження втрат маси й насичення продукту жиром, що використовується для смаження.

При виготовленні напівфабрикатів харчові продукти зазнають різноманітних механічних, хімічних і біохімічних впливів. Дріжджове тісто для пиріжків отримують шляхом спиртового й молочнокислого бродіння.

4. Теплова обробка:

У процесі теплової кулінарної обробки продукту досягають стану його кулінарної готовності, що характеризується певними органолептичними показниками якості (зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція), а також забезпечує знищення більшості бактерій, у тому числі потенційно небезпечних для людини.

За теплової обробки напівфабрикатів температура їх сягає 80°C і вище. За таких умов основні харчові речовини продуктів зазнають глибоких фізико-хімічних змін, що впливають на харчову цінність готового продукту по-різному: засвоюваність білків і вуглеводів підвищується, жирів - знижується, частина вітамінів руйнується, а інша під час варіння переходить у відвар разом з екстрактивними й мінеральними речовинами. При смаженні температура поверхневого шару продукту внаслідок його зневоднення сягає 120-130°C. За таких умов харчові речовини руйнуються.

При тепловій обробці кулінарні напівфабрикати набувають нових смакових, ароматичних ознак і зовнішнього вигляду. Помітно змінюється маса продуктів - зазвичай, зменшується. Втрата маси продуктів внаслідок теплової обробки пов'язана переважно з втратою води. Норми відходів і втрат сировини при механічній і тепловій обробках необхідно враховувати, складаючи рецептуру на нову продукцію ресторанного господарства та для інших виробничих цілей. Теплова обробка здійснюється згідно з технологічними картами (інструкціями, умовами), де вказано необхідне дотримання температури та відповідного часу приготування. Для контролю за цими показниками в закладі в наявності таймер та пірометр (градусник) вимірювань температури кулінарних виробів (склянні

градусники в цілях безпеки невикористовують). Деяке теплове технологічне обладнання забезпечено механізмами наведення температур та часу (пароконвектомат, електродуховки, тощо).

5. Зберігання готової продукціїю.

Терміни зберігання готової продукції чітко регламентовані та обмежені. Температурні умови зберігання готової їжі регламентовані санітарними правилами, згідно з якими температура холодних закусок і холодних солодких страв для споживачів має становити 12-14°C, гарячих супів і напоїв - 75°C, м'ясних, рибних, овочевих та інших гарячих страв - 65°C. Цих температур слід дотримуватися при зберіганні готових страв. Найбільш сприятлива для розвитку мікробіологічних процесів у готовій їжі температура 25-50°C. Для зберігання готової їжі застосовують спеціалізоване технологічне обладнання. Холодні закуски зберігають в охолоджуваних прилавках і шафах-вітринах, супи - на повітряних мармітах, гарячі напої - у термостатах, інші гарячі страви, гарніри й соуси - на водяних і повітряних мармітах. Терміни зберігання готової їжі різняться для різних страв і кулінарних виробів. У групі холодних закусок найменш стійкі до зберігання холодці, паштети, заливні м'ясні й рибні продукти, салати. Обмежені терміни зберігання встановлені для натурального смаженого м'яса, смаженої риби, відварної цвітної капусти, смажених овочів. Санітарними правилами встановлено, що холодні закуски, десерти й напої можна зберігати до 1 год, а гарячі страви - до 2 год. Щоб дотримуватися цих термінів зберігання готової продукції, на виробництві організують потокове приготування страв невеликими партіями, максимально використовуючи напівфабрикати, у тому числі високого ступеня готовності. Перед реалізацією охолоджену їжу дегустують. Деякі види кулінарної продукції залишати для реалізації на наступний день заборонено, наприклад салати, вінегрети, інші холодні страви, що швидко псуються; супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре; м'ясо відварне порційне для супів, млинці з м'ясом і сиром, вироби з січеного м'яса, птиці, риби; соуси, омлети, картопляне пюре, відварені макарони, напої власного виробництва.

6. Організація споживання їжі.

Персонал підприємства доправляє свіжоприготовлену їжу до дітей без погіршення її якості та створення приємних, комфортних умов для її споживання в обідньому залі. Попереднє сервірування й накривання столів. Іноді застосовується метод самообслуговування (чергові учні).

Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування

Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди.

Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій, зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +6 град.С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня тощо.

Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивіщується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви та вмісту речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Вимоги, які регламентують безпеку на етапах приготування їжі (за видами харчової продукції)

Котлети, вироби з м'яса або рибного фаршу обсмажують з обох не менше 5 хв. у нагрітому до кипіння жирі. Після чого 5-7 хв. тушкують у духовці за температури 250-280 °С.

Другі страви з вареного м'яса (курей) чи з подрібненого м'яса, що додається в першій страві, піддають повторній термічній обробці (кип'ятять у бульйоні протягом 5-7 хв.) і зберігають до роздачі за температури +75 °С не більше 1 год. **Перші і другі страви** можуть знаходитися на гарячій плиті не більше 2-3 год. із моменту приготування.

Яйця перед використанням попередньо обробляють відповідно до вимог санітарних правил. Не допускається зберігання яєць у касетницях від виробника у виробничих цехах харчоблока. **Омлети** готують шаром 2.2-3.0 см. протягом 8-10 хв. за температури смаження в штрафі 180-200 °С; яйця варять 10 хв. від початку кипіння води.

Сосиски й варені ковбаси обов'язково відварюють (5 хв. від початку кипіння води).

Макаронні вироби й рис для приготування гарнірів у великій посудині у співвідношенні з водою 1:6 без наступного промивання.

Сирні запіканки готують у шафі для смаження за температури 200-280 °С протягом 20-30 , шар готової страви має бути не більше 3-4 см.

Кефір, ряженку та інші кисломолочні продукти розливають у чашки безпосередньо з пакетів або пляшок перед їх роздачею.

Прокисле молоко може використовуватися лише для приготування тіста. **Молоко фляжне непастеризоване** перед уживанням обов'язково кип'ятиться не більше 2-3 хв., охолоджується й зберігається в ємкості із кришкою. Якщо молоко не використовується одразу ж після отримання, то його зберігають у холодильнику за температури від +4 до +6°С.

В епідемічних за йодом районах використовують **йодовану кухонну сіль** згідно з вимогами державних стандартів.

Овочі та фрукти для збереження вітамінів потрібно:

- чистити безпосередньо перед приготуванням і нарізати тонким шаром;
- закладати лише в окріп;
- свіжу зелень додавати в готові страви під час роздачі;
- фрукти, зокрема цитрусові, перед уживанням обов'язково промивати з метою профілактики ієрсиніозу й псевдотуберкульозу;
- овочі, використовують для приготування *вінегретів і салатів*, варять у шкірці, охолоджують, очищають і нарізають на столі для вареної продукції в холодному або вареному цеху. Варити їх напередодні приготування страв не допускається! Забороняється й попереднє замочування. Приготування салатів із сирих овочів попереднього врожаю допускається лише до *березня* поточного року.

Перелік ККТ (критичних контрольних точок) на етапах виготовлення:

- Харчової продукції;
- Придбання харчової сировини;
- Контролю упаковки, в якій знаходяться продукти;
- Порядок контролю ККТ на етапі приготування їжі;
- Алгоритм дії посадової особи при виявленні відхилень фактичних параметрів від встановлених.

Реалізація згаданої концепції дозволяє домогтися наступних позитивних моментів:

- В обов'язковому порядку контролюється сировина, що поставляється в закладі освіти для приготування їжі для дітей;

- Існує можливість документального контролю, які проби проходила сировина, перед тим, як потрапити на стіл до дитини;
- Здійснюється жорсткий контроль за умовами її приготування в частині дотримання вимог санітарії та гігієни:
- Своєчасна і якісна дезінфекція інвентарю, приміщення їдальні і кухні;
- Особиста гігієна персоналу;
- Правильне прибирання відходів і сміття;
- Відсутність комах;
- Продукти, які не відповідають за якістю тим, з яких дозволено готувати їжу дітям, повертаються постачальникам або утилізуються;
- Жорсткий контроль за зберіганням продуктів і напівфабрикатів.