**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ООО «Школьное питание»**

Цикличное двухнедельное меню составлено с учетом пожелания родителей и детей, при этом сохранив рациональное питание и учитывая требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». Ассортимент в новом меню состоит из наиболее популярных блюд среди детей. Завтраки состоят из основных блюд, к которым предусмотрены или соусы, или кондитерские изделия, или фрукты, или кисломолочная продукция промышленного производства. Ежедневно предусмотрены горячие напитки. Обеды состоят из основных блюд, холодных закусок в виде овощных нарезок или консервированных бобовых, сладких холодных напитков. В меню массы порций блюд соответствуют СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в соответствии с п. 8.1.5 данного документа с учетом территориальных особенностей питания населения с сохранением в рационах питания детей основных пищевых веществ. При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М. ДеЛи принт, 2011; Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации / под ред. А.Я. Перевалова, Пермь 2013; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под редакцией С.В. Маслова, Москва 2015; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций / под ред. В. Р. Кучмы, Москва, 2016; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. 2 издание / под ред. В.Р. Кучмы, Г.Г. Онищенко, Москва, 2022; Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Технологические карты составлены с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

 На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи, без повторного разогрева. Сырье, используемое для приготовления изделий должно быть разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствовать требованиям действующей нормативной документации: сырье должно сопровождаться документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствовать по показателям безопасности нормам Единых санитарно - эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания. Рационы составлены с учетом организации приготовления питания обучающимся, как в базовых организациях школьного питания (комбинатах школьного питания, школьно-базовые столовых и т.п.), так и в доготовочных организациях общественного питания, в столовых образовательных учреждений, в буфетах – раздаточных. При составлении рационов учитывались требования «Методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации Методические рекомендации МР 2.3.1.2432 -08, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приведены рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий – разработанные с использованием: письмами Минэкономразвития и торговли РФ № 139-14/412 от 21.10.04 «О действующей нормативной, технологической документации в общественном питании», ГОСТ 31987- 2012, ГОСТ 30390-2013, ГОСТ 32691-2014. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда был рассчитан на основании таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания И.М.Скурихин, В.А. Тутельян., 2008. В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, дополнительно витаминизация блюд не проводится. Основные требования к производственному процессу и хранению При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания. Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки. При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты). Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено раздельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением. Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах. Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд). Все продукты питания должны храниться в соответствии с условиями, указанными на маркировочных ярлыках. Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты. Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше –18° С. Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации). I. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, емкостями из нержавеющей стали, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией. 1. Подготовка сырья мясного Замороженное мясо бескостное (говядина, или др.) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (печень говяжья), в том числе в блоках, дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0℃) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0℃) после чего тщательно промывают проточной водой. Мясо бескостное дефростированнон зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш. Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд. 2. Подготовка птицы Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0℃) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0℃) после чего тщательно промывают проточной водой. Дефростированную птицу далее направляют на варку для приготовления бульона куриного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш. 3. Подготовка рыбы Рыбу дефростируют двумя способами: быстрым (на воздухе, в специально отделенных местах, в промаркированных емкостях, до достижения температуры в толще продукта - 1,5… 0℃) и медленным (в соответствующем холодильном оборудовании, в промаркированной емкости, до достижения температуры в толще продукта -1,5… 0℃) Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре. Дефростированную рыбу далее направляют на варку для приготовления вторых блюд. Для приготовления рубленых изделий вырабатывают фарш. 4. Подготовка яиц куриных и продуктов яичных Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. При использовании средства «НИКА-2», обладающего моющими и дезинфицирующими свойствами одновременно, яйца обрабатываются в двухсекционной моечной ванне в следующей последовательности: - замачивание на 5-7 минут в 2,0% растворе (200 мл «НИКА-2» на 9,8 л воды). Обработка яиц проводится при полном погружении их в раствор; - ополаскивание холодной проточной водой. Обработка проводится при температуре 18-30 °С. Обработанные яйца выкладывают в чистую емкость с маркировкой «Яйцо обработанное». Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается. При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остатки продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре 4±2° С не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления. 5. Подготовка овощей, фруктов Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке. Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи. Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой. Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой. Сухофрукты тщательно перебирают, удаляют веточки и плодоножки, затем промывают теплой проточной водой. Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус 18°С). Их направляют на переработку без предварительного размораживания. 6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др. Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают. Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают. Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2. Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него). 7. Подготовка консервированных продуктов Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью. II. Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования: • при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут; • порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа); • при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; • при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование; • масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения); • яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды; • яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд; • омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; • гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; Готовность изделий определяется: • из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. • натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. • из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда: супы при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, горячие напитки, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°С, соусы – не ниже 20°С, холодные напитки - не выше 20°С. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Изготовление холодных закусок: холодные закуски допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2° С. Температура раздачи – не выше 14°С. Для заправки холодных закусок в меню предусмотрено масло растительное, температура раздачи которого - не выше 20°С. III.Требования к качеству кулинарной продукции Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху. По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1. Таблица 1 Органолептические показатели кулинарной продукции Наименование кулинарной продукции Внешний вид, цвет, запах Холодные закуски Холодные закуски представляют собой компоненты: овощи свежие, отварные, соленые или маринованные, консервированные бобовые и др., которые нарезаны (за исключением консервированных бобовых) или соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, а так же заправка (масло растительное). Компоненты не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Компоненты не Наименование кулинарной продукции Внешний вид, цвет, запах заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха. Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, и др.) Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Первые блюда (супы-пюре) Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Первые блюда (супы прозрачные) Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из кур). К бульонам отдельно подают гренки. Некоторые виды гарниров (яйцо куриное, фрикадельки) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Вторые блюда (горячие) из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными, запеченными, тушеными и др. Вторые блюда могут быть приготовлены из порционных (крупных), а также мелких кусочков мяса, рыбы, птицы, из фарша (формованные рубленые изделия). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него. Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными. Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др. Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него. Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних Наименование кулинарной продукции Внешний вид, цвет, запах привкуса и запаха. Третьи блюда: компоты, напитки и другие сладкие блюда Третьи блюда: компоты, напитки и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками. Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные и др. Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию. Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них. В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др. Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие, несвойственные им, органолептические показатели.

Закуп продуктов питания осуществляется путем проведения запроса котировок на поставку продовольственного сырья, пищевых продуктов.

**Формы обратной связи с родителями:**

Управляющий ООО «Школьное питание» Воротникова Анжелика Геннадьевна

Контактный телефон: 89025648030

Электронный адрес: Shkola\_pit@mail.ru