



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

ПРИЗНАКИ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ДЕТСКОМ ПИТАНИИ

В помощь руководителю



Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

1.1. С целью обеспечения полноценного сбалансированного здорового питания детей продукты, используемые в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должны быть доброкачественными – свежими, не содержать вредных примесей и болезнетворных микробов. Питание дошкольников должно быть не только вкусным, но и безопасным.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в рамках производственного контроля необходимо уделять должное внимание входному контролю за пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов и результатов лабораторных исследований, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и т.д.), а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Упаковка продукции (упаковочные средства) должны соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, определенным в ТР ТС 005/2011.

Запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;

- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, банки со вздутием, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

1.2. Основные продукты, поступающие на пищеблок дошкольной образовательной организации и используемые в питании воспитанников, должны соответствовать критериям доброкачества.

Мясо, используемое в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должно обладать следующими характеристиками.

Свежее мясо должно быть красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе доброкачественное свежее мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир доброкачественное замороженное мясо имеет белого или светло-желтого цвета. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. На разрезе доброкачественное оттаявшее мясо имеет очень влажную, не липкую поверхность, с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах имеет характерный для каждого вида мяса.

Доброкачество мороженого и охлажденного мяса определяют с

помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блески жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия (вареные колбасы, сосиски, сардельки) должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, повреждений, слизи, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба, используемая в питании воспитанников ДОО, обладает следующими характеристиками.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко- красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление), запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей (нефти, лекарств и т.п.).

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы

и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха пара, выделяющегося при варке).

Молоко и молочные продукты, используемые в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должны обладать следующими характеристиками.

Свежее молоко должно быть белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, приятный вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей (прогорклого, затхлого, омылившегося жира). Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца в дошкольных образовательных организациях разрешено использовать только куриные. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Крупы используют сухие, чистые, с незначительной примесью

необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускаются. Доброкачественные крупы имеют цвет, запах и вкус, свойственные данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов.

Пшеничная мука имеет вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать в себе амбарных вредителей.

1.3. Еще одним видом контроля качественного питания и доброкачественности продуктов является **контроль отходов продуктов питания**. Отходы от продуктов, поступивших на пищеблок (говядина с большим количеством пленок, жил, костей, подпорченные овощи, толстая кожура цитрусовых, обрезки сыра и т.д.), взвешивают и фиксируют в Журнале отходов. Если наблюдается большой процент отходов, который не соответствует стандартным вычетам в соответствии с технологическими картами, то в произвольной форме составляется акт, который подписывается поваром, медицинским работником, ответственным за закладку продуктов в котел, и утверждается руководителем. В результате изменится фактический выход готового блюда.