



**УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ**  
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



# Рекомендации по организации питания



# РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СБОРНИКИ РЕЦЕПТУР

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях**, под ред. Могильного М.П., Тутельян Т.В. , Москва 2013

ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. Акад. Е.А. Вагнера, Уральский региональный центр питания. **«Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений»**, Пермь 2008

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. **2.4. Гигиена детей и подростков СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И ТИПОВЫХ МЕНЮ для организации питания детей школьного возраста**, Новосибирск-2021

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций**, под ред. Онищенко Г.Г., Тутельяна В.А., Москва, 2022

# РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СБОРНИКИ РЕЦЕПТУР

Уральский региональный центр питания «Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений», под ред. профессора А.Я. Перевалова, 2021

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, под общ. ред. В.Т. Лапшиной, 2004

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, 2008

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся общеобразовательных организаций, ред. Кучма В.Р., изд. Научный центр здоровья детей, 2016 г.

Сборник технических нормативов – «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций», Некоммерческое партнерство саморегулируемая организация «Ассоциация предприятий социального питания в сфере образования и здравоохранения», Москва, 2015 г.

# Каков юридический статус существующих рецептурных источников?

## Они обязательны?

СанПиН 2.4.5. 2409-2008 г. о школьном питании (утратил силу 01.01.2021 г.) п. 6.10: «Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур».

**В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 требований по сборникам рецептур нет**

## Как быть сегодня?



1. Применять технологические карты на основе сборников



2. Разрабатывать ТТК на блюда, основанные на сборниках, но с небольшими изменениями



3. Разработка на муниципальном, региональном, федеральном уровне типовых меню и сборников типовых технико-технологических карт

СанПиН 1.2.3685-21:  
пароконвектомат  
обязателен



Технология приготовления блюд для жарочного шкафа не подходит для пароконвектомата.  
Время приготовления и температурный режим снижаются.

- С учетом изменений натуральных норм нового СанПин 2.3/2.4.3590-20 надо снизить в рецептурах содержание соли, сахара, жиров.
- Необходимо вносить изменения в технологию приготовления блюд в пароконвектоматах.

# ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ



Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания



**Не допускается** использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия



Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали



Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах



Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование **маркируются** в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой

# МАРКИРОВКА

Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:



## холодильное оборудование

с маркировкой:

"гастрономия"

"молочные продукты"

"мясо, птица", "рыба"

"фрукты, овощи"

"яйцо" и т.п.



## производственные столы с маркировкой:

"СМ" - сырое мясо,

"СК" - сырые куры,

"СР" - сырая рыба,

"СО" - сырые овощи,

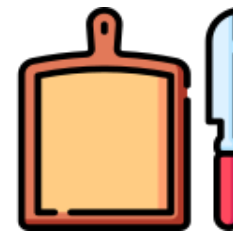
"ВМ" - вареное мясо,

"ВР" - вареная рыба,

"ВО" - вареные овощи,

"Г" - гастрономия, "З" -

зелень, "Х" - хлеб и т.п.



## разделочные доски и ножи с маркировкой:

"СМ", "СК", "СР", "СО"

"ВМ", "ВР", "ВК", "ВО",

"Г", "З", "Х", "сельдь"



## кухонная посуда с маркировкой:

"I блюдо", "II блюдо",

"III блюдо" "молоко",

"СО" "СМ", "СК", "ВО",

"СР" "крупы" "сахар",

"масло", "фрукты",

"яйцо чистое",

"гарниры", "Х", "З", "Г"

и т.п.

# ЦВЕТОВАЯ МАРКИРОВКА ДЛЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК



ЕС установлена цветовая система, которая применяется для разграничения разделочных досок. Цвет подбирается в соответствии с продуктами питания



Белые – для молока и продуктов, изготовленных из него



Зеленые – для свежей зелени, свежих фруктов и овощей



Синие / голубые – для сырой рыбы и морепродуктов



Желтые – для сырой птицы



Красные – для сырого мяса, субпродуктов



Коричневые – для вареного мяса



# ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



Рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции **этикетки (ярлыки)** от транспортной упаковки пищевой продукции или **листок-вкладыш**



**Мясные полуфабрикаты**, субпродукты, птица хранятся в транспортной таре поставщика



**Сметана и творог** хранятся в потребительской или транспортной упаковке



**Крупа и мука, макаронные изделия**, сахар, соль, чай и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии **не менее 14 см** от пола и **не менее 20 см** от наружной стены



Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы, с **отверстиями для вентиляции** в дверцах шкафа

Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом



Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются **1% раствором уксусной кислоты** или иными, разрешенными для этих целей средствами

# ХРАНЕНИЕ И ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ



В общеобразовательных организациях **С 1 МАРТА** приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из **овощей свежего урожая**

Овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки



Картофель и корнеплоды хранятся в помещении **в темноте** (без доступа естественного и искусственного освещения) или помещенными в светонепроницаемую упаковку



Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке



Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде **не более 2 часов**



Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются **в 3% растворе уксусной кислоты** или **10% растворе поваренной соли** в течение **10 минут** с последующим ополаскиванием проточной водой

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ОВОЩНЫХ БЛЮД



Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более **3 часов** при температуре плюс **4±2°C**.

Хранение заправленных салатов не допускается



Порционирование холодных закусок и салатов производится в помещении с температурой воздуха **не выше +15°C** или на столах с **охлаждаемой рабочей поверхностью**.

При отсутствии данных условий процесс порционирования должен осуществляться не более **30 минут**



Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту



Не допускается размещение на раздаче для реализации холодных блюд вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)



При порционировании блюд и приготовлении холодных закусок, салатов используются **одноразовые перчатки**



Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд должно использоваться **бактерицидное оборудование**

# ОБРАБОТКА ЯИЦ



Обработку яиц рекомендуется проводить в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясного или мясорыбного цеха

Для обработки используются промаркированные ванны и (или) емкости

Инструкцию по режиму обработки яиц размещается на рабочем месте

Мытые яйца следует хранить не более 12 суток при температуре от 0° до 20°С и относительной влажности воздуха 85-88% (ГОСТ 31654-2012 ТУ п 8.2)

**I - мытье**  
в воде с температурой 40-45°С и добавлением кальцинированной соды (1-2% раствор)

**II- замачивание**  
в воде с температурой 40-45°С и добавлением хлорамина\* (0,5% раствор)

**III- ополаскивание**  
проточной водой с температурой 40-45°С

\*Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению

# ПРОИЗВОДСТВО И ХРАНЕНИЕ ПРОДУКЦИИ



Не рекомендуется размораживание **мяса** в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации



Изготовленный **мясной фарш** хранится не более 12 ч при температуре от минус 2°С до плюс 4°С



**Мясо в тушах, половинах и четвертинах** перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки



**Мука** для приготовления предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей

# НОРМЫ ПОТЕРЬ МАССЫ МЯСА И РЫБЫ



Предприятиями детского питания нормы потерь массы мяса в блоках при размораживании (в случае производственной необходимости) могут устанавливаться самостоятельно по фактическим потерям.

## Потери на зачистку и нарезку полуфабрикатов из бескостного мяса:



для говядины - 1,5%



для мороженой рыбной продукции (глазированная - масса нетто должна быть указана без массы глазури), при этом масса глазури, нанесенной на мороженую продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто

## НОРМЫ ОТХОДОВ И ПОТЕРЬ ПРИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ ЭТОГО СЫРЬЯ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ САМОСТОЯТЕЛЬНО ПУТЕМ КОНТРОЛЬНЫХ ПРОРАБОТОК

В случае поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных, «нормы отходов и потерь сырья при технологической обработке пищевых продуктов общественного питания» определяются путем контрольных проработок, регламентированные стандартом Российской Федерации **ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания»**.

Контрольные проработки делаются специально созданной комиссией. Результат проработки оформляется актом, в котором и отражаются проценты отходов и потерь при холодной и тепловой обработке.



Акт контрольной проработки, является нормативным документом, а также основанием для составления технологической карты или изменения действующих тех карт и формирования цены блюда, изделия.

# ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ПРОРАБОТОК БЛЮД

«УТВЕРЖДАЮ»  
Руководитель учреждения

Наименование ЛПУ \_\_\_\_\_

подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## АКТ контрольной проработки

от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Комиссия в составе:  
Зав. производством \_\_\_\_\_  
Бухгалтера \_\_\_\_\_  
Диетврача (диетсестры) \_\_\_\_\_

Произведена контрольная проработка на установление потерь:

при холодной обработке  при тепловой обработке  (нужное отметить - «да»)

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Категории \_\_\_\_\_ сорта \_\_\_\_\_ вида промышленной обработки \_\_\_\_\_

полученного по накладной № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.  
от поставщика \_\_\_\_\_  
по цене \_\_\_\_\_

Для контрольного завеса использовано \_\_\_\_\_ кг.

УСТАНОВЛЕННЫ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТА \_\_\_\_\_ наименование \_\_\_\_\_

- потери при холодной обработке, в т. ч. :  
РАЗМОРОЗКА - \_\_\_\_\_ кг или \_\_\_\_\_ %

ОТХОДЫ (в том числе очистка \_\_\_\_\_ кг, кости \_\_\_\_\_ кг., шкура или кожа \_\_\_\_\_ кг,  
прочие технические отходы \_\_\_\_\_ кг, внутренности \_\_\_\_\_ кг, жир \_\_\_\_\_ кг)

ИТОГО \_\_\_\_\_ кг или \_\_\_\_\_ %

МАССА НЕТТО полуфабриката всего составила \_\_\_\_\_ кг

- потери при тепловой обработке составили:  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ кг или \_\_\_\_\_ %  
(вид тепловой обработки)

Масса готового продукта всего составила \_\_\_\_\_ кг

На основании контрольной проработки определены следующие нормы отходов для \_\_\_\_\_ наименование \_\_\_\_\_

при холодной обработке \_\_\_\_\_ %  
при тепловой обработке \_\_\_\_\_ %

Применять для расчета сырья и выхода на собственном производстве.

КОМИССИЯ:

1. \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_  
подпись \_\_\_\_\_ расшифровка подписи \_\_\_\_\_

# ХРАНЕНИЕ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ



Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов **готовые блюда** рекомендуется реализовать не **позднее 2 часов** с момента изготовления



**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**, а также витаминизированной пищи не допускается

# МЫТЬЕ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

ПРОИЗВОДИТСЯ В ДВУХСЕКЦИОННЫХ ВАННАХ



механическая  
очистка от  
остатков  
пищи



мытьё  
щетками в  
воде с  
температурой  
не ниже 45°C с  
добавлением  
моющих  
средств



ополаскивание  
проточной  
водой с  
температурой  
не ниже 65°C



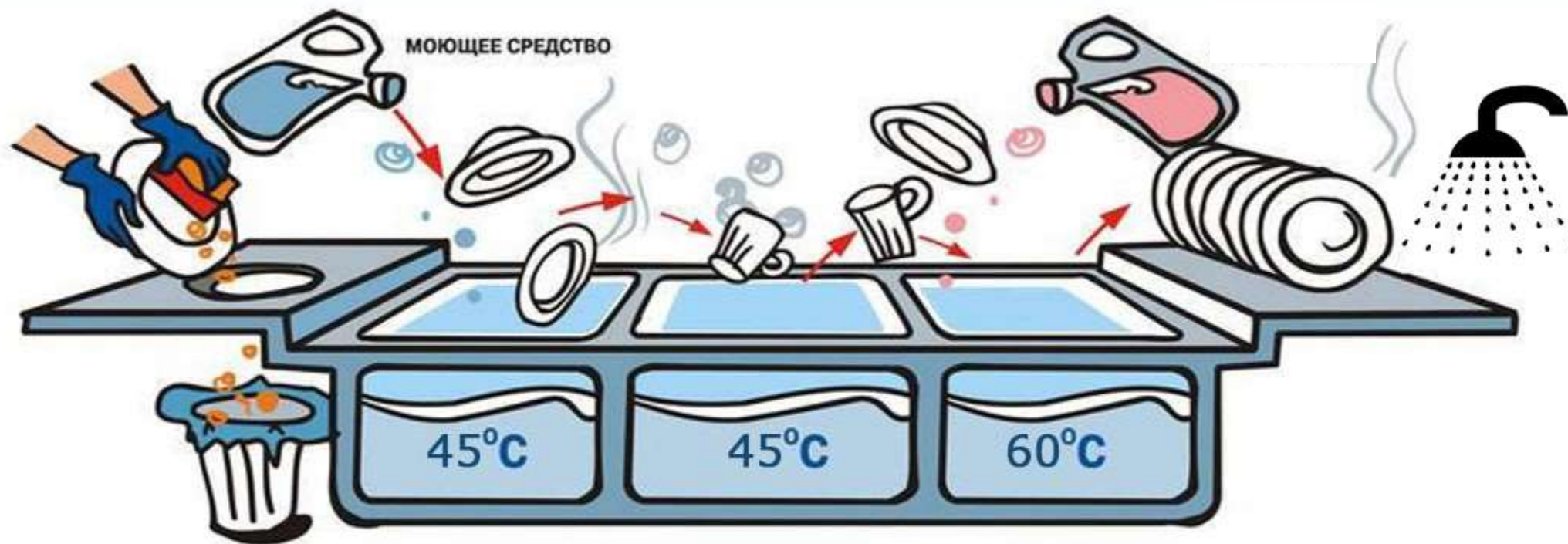
просушивание  
на решетчатых  
полках,  
стеллажах



прокаливание  
инвентаря в  
духовом  
шкафу

Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря размещается в моечных помещениях в местах ручной мойки

# ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ



- 1** МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ПИЩИ
- 2** ЗАМАЧИВАНИЕ, МЫТЬЕ  
В 1-ую ванну необходимо добавить моющее средство согласно инструкции производителя
- 3** МЫТЬЕ  
Добавить моющее средство в 2 раза меньше, чем в 1-ую ванну
- 4** ОПОЛАСКИВАНИЕ
- 5** СУШКА

Дезинфекцию посуды необходимо проводить не реже 1 раза в день.



**Столовые приборы** и кассеты для столовых приборов подвергаются **мытью** с применением моющих средств, последующему **ополаскиванию** в проточной воде и **прокаливанию** в духовых шкафах (пекарских, сухожаровых шкафах) в течение 10 мин



Ванны для обработки столовой и кухонной посуды, в производственных цехах по окончании работы **промываются** горячей водой (не ниже 45°C) и **дезинфицируются** с использованием дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкциями по их применению



**Щетки, салфетки** для мытья посуды после окончания работы необходимо **замачивать** в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, **дезинфицировать** (или кипятить), промывать проточной водой, просушивать и хранить в специально выделенном месте



В конце рабочего дня проводится **дезинфекция** всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами

## Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работникам производственных помещений необходимо:



оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви



снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты



тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета



сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу



для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию необходимо снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками



**УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ**  
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

