МОУ Лицей №43

(естественно-технический)

#

**Тема:** Школьная столовая в Школе будущего

**Выполнила:**

**Васильева Мария**

Саранск,

2013

**Содержание**

1. Введение
2. Основные принципы рационального питания детей и подростков
3. Организация питания школьников
4. Общая характеристика предприятия
5. Основные элементы производственного контроля за работой пищеблока
6. Характеристика помещений:
	1. Мясорыбный цех
	2. Овощной цех
	3. Холодный цех
	4. Кондитерский цех
	5. Моечная столовой посуды
	6. Моечная кухонной посуды
	7. Складские помещения
	8. Административно-бытовые помещения
	9. Технические помещения
	10. Помещение для потребителей
7. общая характеристика горячего цеха:
	1. разработка производственной программы
	2. определение численности производственных работников
	3. Расчет оборудования
	4. расчет площади горячего цеха
8. Санитарные нормы и правила
9. Заключение
10. Используемая литература

## Введение

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия (структурные торгово-производственные единицы), выпускающие кулинарную продукцию, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации, наценочным категориям.

Предприятия общественного питания - это предприятия, предназначенные для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации питания.

Столовая - наиболее распространенный тип предприятий общественного питания, общедоступная или обслуживающая определенный контингент потребителей, производящая и реализующая блюда в соответствии с разнообразием по дням недели меню.

Столовые различают:

• По ассортименту реализуемой продукции ( общего типа и диетические)

• По обслуживаемому контингенту потребителей ( школьные, студенческие, рабочие и т.п.)

• По месту расположения (общедоступные, по месту работы, учебы)

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы.

Организация рационального питания школьников может позволить достигнуть следующих основных целей: рост учебного потенциала детей и подростков; улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе – улучшение репродуктивного здоровья; снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний, период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни; улучшение успеваемости школьников; повышение их общего культурного уровня.

Во всех образовательных учреждениях для детей и подростков с постоянным пребыванием последних более 3-4 часов организовывается питание учащихся. Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5-4 часов. Для учащихся общеобразовательных учреждений предусматривается организация двухразового горячего питания, а также реализация (свободная продажа) вторых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для дополнительного питания учащихся) в достаточном ассортименте. Двухразовое питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену - обеда и полдника. Посещение детьми групп продленного дня может быть разрешено только при организации их двухразового или трехразового питания (в зависимости от времени пребывания в образовательном учреждении).

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространенность которых значительно увеличилась за последние годы

**Основные принципы рационального питания детей и подростков**

При формировании рациона питания детей и подростков и приготовлении пищи, предназначенной для детей и подростков, должны соблюдаться основные принципы рационального, сбалансированного, адекватного питания, подразумевающего:

· удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями (питание, адекватное возрастным физиологическим потребностям);

· сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в т. ч. по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);

· максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;

· адекватную технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции, и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

· исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание);

· учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

Существуют «Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения» утв. Главным госсанврачом РБ № 5789-91, где определены нормы энергозатрат и потребности в белках, жирах, углеводах, минеральных веществах для различных возрастных групп.

Рекомендуемое соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных пищевых веществ - белков, жиров и углеводов составляет около 1:1:4 (по массе). Удельный вес животного белка в рационе детей и подростков школьного возраста должен быть не менее 60% от общего количества белка. Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла (30-40 г/сутки), сметаны (5-10г). Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20-30% от общего количества углеводов. Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон - не менее 15-20 г/сутки. Оптимальное соотношение в рационе питания детей и подростков солей кальция и фосфора не ниже 1,2:1.

Завтрак детей должен обеспечивать 25%, обед - 35-40%, полдник -15%, ужин - 20-25% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии (в соответствии с «Нормами физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР», утвержденными коллегией Минздрава СССР 17.04.91).

**Организация питания школьников**

Организация питания школьников предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски в завтрак используются сыр, салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов, колбасные изделия (ограниченно) и т. п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). В завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. Каши можно чередовать с овощными блюдами (овощным рагу, тушеной капустой, свеклой, морковью в молочном соусе, овощной икрой). Можно готовить смешанные крупяно-овощные блюда (овощные голубцы с рисом, морковные, картофельные, капустные котлеты с соусом, запеканки). В качестве основного горячего блюда может использоваться рыба (припущенная или отварная), отварная детская вареная колбаса и сосиски (колбаски детские), мясные, мясо-овощные, мясокрупяные рубленые кулинарные изделия.

При приготовлении крупяных гарниров следует использовать разнообразные крупы, в том числе овсяную, гречневую, пшенную, ячневую, перловую, рисовую, которые являются важным источником многих пищевых веществ (особенно гречневая, овсяная, пшенная). Наряду с крупяными гарнирами в питании используются овощные, в том числе сложные овощные, гарниры, картофель. Нецелесообразно давать в день более одного крупяного блюда.

В качестве горячих напитков в завтрак используются горячее молоко, витаминизированные кисели, компоты из свежих и сухих плодов (фруктов), какао-напиток с молоком, чай, чаи из различных видов растительного сырья, напиток из шиповника и т. п. При наличии в составе завтрака горячего блюда в качестве напитка можно использовать соки, холодные витаминизированные напитки промышленного производства - готовые, в упаковке или инстантные (быстрорастворимые), приготовленные непосредственно на пищеблоке образовательного учреждения, другие витаминизированные напитки.

Обед состоит из закуски, первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно горячее первое блюдо (суп), мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье обязательно давать напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухих фруктов), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты.

В обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные супы, кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный, - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В питании школьников широко используются вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное и отварное мясо, гуляш, мясо по-строгановски (бефстроганов), тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются мясные, мясоовощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия. Как гарнир дают тушеные овощи, рагу, а также крупяные гарниры.

Полдник состоит из двух блюд - молочного напитка и хлебобулочного или мучного кондитерского изделия (выпечки), а также, желательно, третьего блюда - свежих фруктов или ягод. При трехразовом питании детей и подростков в образовательном учреждении в состав полдника можно включать более калорийное блюдо - запеканку, пудинг, блюдо из творога, яиц.

В наборы «сухого пайка» для питания детей во время длительных экскурсий допускается включать (ограниченно) мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке.

**Общая характеристика предприятия**

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы и преподавателей. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 5 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне.

Режим работы столовой: С 8 часов- до 16 часов. Обед 10часов-до 1030

Отпуск блюд происходит путем предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учетом ассортиментного минимума. Меню-это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на сырье, продукты завозятся один раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперед. Молочную продукцию (молоко, кефир, ряженка, сметана и т.п.) также по заявке два раза в неделю. Мясо закупается у населения, при наличии клейма, справки от ветеринара, справка, о подсобном хозяйстве и паспорта.

**Школьная столовая**

**Торговое помещение**(обеденный зал)

Административные

(кабинет зав. столовой, гардероб комната отдыха

**Производственные**

 заготовочные доготовочные вспомогательные

|  |
| --- |
| Овощной, мясорыбный цех |

|  |
| --- |
| Горячий, холодный, кондитерский |

|  |
| --- |
| 2 моечных отделения |

# Технические Складские

|  |  |
| --- | --- |
|  Вентиляционная, электрощитовая | Холодильные камеры, склад сыпучих продуктов |

Обеденный зал рассчитан на 200 посадочных мест. При входе имеются умывальнику для мытья рук с подводом горячей и холодной воды, а также электрополотенце. Стены окрашены в голубой цвет, потолок белый. В зале светло; много окон с жалюзи. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой. Зал связан с мойкой через окно, в которую попадает грязная посуда

**Основные элементы производственного контроля за**

 **работой пищеблока.**

Производственный контроль осуществляется по следующим основным направлениям:

- Контроль за формированием рациона питания (включая контроль за ассортиментом, расчетным методом, с использованием АИС).

питание школьник отравление бактериальный

 - Входной производственный контроль (включая документальный производственный контроль, бракераж, замеры t° и выборочные лабораторные исследования).

- Контроль санитарно-технического состояния пищеблока, контроль дезинфекционного режима обработки помещений пищеблока, технологического оборудования и посуды;

- Контроль сроков годности и условий хранения продуктов (в т.ч. инструментальные замеры t° и относительной влажности).

- Контроль технологических процессов (в т.ч. хронометраж технологических процессов, инструментальные замеры t° в тепловом оборудовании, температуры в толще приготавливаемых кулинарных изделий).

 - Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения (в т.ч. инструментальные замеры t°; экспресс-методы, такие, как йод - крахмальная проба, определение активного хлора в растворах; исследования смывов с объектов внешней среды).

 - Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала (включая исследования смывов), гигиеническими знаниями и навыками персонала.

- Приемочный производственный контроль (включая бракераж, выборочные лабораторные исследования, определение t° готовой пищи на раздаче, оставление суточной пробы).

- Контроль за приемом пищи. Формы документов различаются в зависимости от методов контроля. Так, для регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого самой школьной столовой, обычно ведутся соответствующие журналы. Лабораторные исследования, проводимые независимой лабораторией, оформляются в виде протокола установленной формы.

**Мясорыбный цех**

Столовая имеет два заготовочных цеха, один из них мясорыбный цех. В столовых, которые работают на сырье при сравнительно небольшом количестве перерабатываемых мяса и рыбы проектируется мясорыбный цех. В цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработке мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы
В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• 2 производственных стола

• мясорубка

• холодильник, морозильник

• раковина, 2 ванны

• стеллаж для посуды цеха

• промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.

• весы типа ВНЦ-2

• разрубочный стул

**Овощной цех**

- второй заготовочный цех, предназначенный для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Расположен вблизи с мясорыбным цехом.

Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе. Освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• картофелечистка

• моечная ванна, раковина

• производственный стол

• стеллаж для посуды цеха

• овощерезательная машина

• промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

• подтоварники для овощей

• весы типа ВНЦ-2

##### Холодный цех

Холодный цех является доготовочным. Холодный цех предназначен для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе соблюдаются строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6...8°С; посуда и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Холодный цех расположен в близи с раздачей, моечной столовой посуды и горячим цехом, для того чтобы производить тепловую обработку продуктов необходимых для приготовления холодных блюд. Помещение светлое, пол и стены выложены плиткой, освещение искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проёмы

Холодные блюда реализуются в короткий срок, салаты заправляются только перед отпуском. Блюда оставшиеся с прошедшего дня к реализации не допускаются. Готовят в цехе салаты. Отпускают холодные блюда при температуре 12-14°С.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• Холодильный шкаф

• Производственный стол

• Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3

• Передвижной стеллаж

• Моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения

• Машина для нарезки вареных овощей МРОВ-160

• Маслоделитель ручной РДМ-5

• Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.

• Весы типа ВНЦ-2

###### Кондитерский цех

Кондитерский цех производит мучные кондитерские изделия: ватрушки, сочни с творогом, булочки домашние, шаньги картофельные, шаньги наливные, булочки с различным фаршем и т.п. Кондитерский цех имеет два помещения:

1) для просеивания муки и замеса теста;

2) для растойки и выпечки изделий.

Мука хранится в первом помещении в ларе. Также в этом цехе предусмотрена вентиляция

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

• Просеивательная машина

• Тестомесильная машина

• Стеллажи для растойки изделий

• Два производственных стола

• Жарочный шкаф

• Листы, скалки, ножи, выемки и т.п.

• Весы типа ВНЦ-2

**Горячий цех**

Этот цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбный и овощной, со складскими помещениями, удобную взаимосвязь с холодным цехом, раздаточной и обеденным залом, моечной кухонной посудой.

Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам.

Температура горячего цеха не превышает 23-25°С. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция. Освещение в цехе искусственное и естественное:

*•* Посредством ламп накаливания

*•* Через оконные проём

Отпуск готовых блюд и изделий происходит с разданной линии. Горячий цех делится на специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, а в соусном - вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков.

**Суповое отделение**

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий:

*•* Приготовление бульонов

• Приготовление супов В отделении имеется оборудование, инвентарь и посуда:

• Пищеварочные котлы

• Производственные столы

• Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.

• Электрические плиты

• Электрическая сковорода

• Мармиты **Соусное отделение**

Это отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров, соусов и горячих напитков

В отделении имеется оборудование, инвентарь и посуда:

• Пищеварочные котлы

• Производственные столы

• Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли и т.п.

• Электрические плиты

• Электрическая сковорода

• Ванна для промывки гарнира

• Сетки-вкладыши

• Жарочный шкаф

Жареные вторые блюда (котлеты биточки) реализуются в течение одного часа; вторые блюда отварные, припущенные, тушёные двух часов; каша рассыпчатые, капуста тушёная в течении шести часов; горячие напитки

• Весы типа ВНЦ-2

• Промаркированные разделочные доски, ножи, выемки, скалки,

кондитерские листы и т.п.

Моечная кухонной столовой

Предназначена для мытья кухонной посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стеллаж для сушки чистой посуды, ванна для мытья кухонной посуды с подводом горячей и холодной воды.

Моечная столовой посуды

Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством ламп дневного света). Пол выложен темной плиткой, стены наполовину плиткой, а на остальную половину покрашены белой краской. В цехе имеется стол для чистой посуды, 5 ванн, настенные сушилки, кипятильник КНЭ-ЮОМ, Грязная посуда попадает через окошко,

Складские помещения

К ним относятся овощехранилище, где хранятся картофель, в соседнем помещение лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры, мясо. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы, сахар. В отдельном помещении имеется морозильный ларь серии ЕК для хранения мяса. В соседнем помещении хранится мука, соль, консервированные изделия.

**Технические помещения**

К ним относят вентиляционную.

**Административные помещения**

Это кабинет заведующей столовой, комната отдыха, гардероб для персонала.

***Оборачиваемость мест***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Время | Оборачиваемость мест за 1 час | Средний % загрузки зала | Кол-во потребителей |
| Завтрак |
| 9ч | 2 | 20 | 80 |
| 10ч | 4 | 20 | 160 |
| Обед |
| 13ч | 3 | 75 | 450 |
| 14ч | 3 | 90 | 540 |
| 15ч | 3 | 75 | 450 |

Выпуск *блюд*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № Сборника | Наименованиеблюд | Кол-во | Выпуск блюд партиямиКоличество порций |
| 9ч | 10ч | 13ч | 14ч | 15ч |
| 99 | Салат с птицей | 240 | 80 | 160 |  |  |  |
| 384 | Каша манная вязкая | 240 | 80 | 160 |  |  |  |
| 965 | Молоко кипяченное | 240 | 80 | 160 |  |  |  |
|  | Хлеб пшеничный | 240 | 80 | 160 |  |  |  |
| *Обед* |
| 196 | Рассольник домашний | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
| 694 | Картофельное пюре | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
| 614 | Зразы рубленные | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
| 874 | Кисель из кураги | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
| 1032 | Ватрушка с повидлом | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
|  | Хлеб пшеничный, ржаной | 1440 |  |  | 450 | 540 | 450 |
| *Для преподавателей* |
| 55 | Салат из свежих огурцов | 25 |  |  | 10 | 10 | 5 |
| 62 | Салат Весна | 25 |  |  | 5 | 10 | 10 |
| 41 | масло | 25 |  |  | 10 | 5 | 10 |
| 42 | сыр | 25 |  |  | 10 | 5 | 10 |
| 235 | Суп молочный с макаронами | 25 |  |  | 10 | 10 | 5 |
| 170 | Борщ с капустой и картофелем | 25 |  |  | 5 | 10 | 10 |
| 298 | Картофель в молоке | 50 |  |  | 25 | 10 | 15 |
| 886 | Кисель из яблок | 25 |  |  | 10 | 5 | 10 |
| 959 | Какао с молоком | 10 |  |  | 3 | 3 | 1 |
| 1033 | Ватрушка | 50 |  |  | 15 | 30 |  5 |
|  | венгерская |  |  |  |  |  |  |
|  | Хлеб | 50 |  |  | 15 | 5 | 30 |
|  | пшеничный, ржаной |  |  |  |  |  |  |

**Меню**

***Понедельник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак |
| 63 | Салат из сырых овощей | 100 |
| 384 | Каша манная вязкая | 150 |
| 965 | Молоко кипячёное | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед |
| 196 | Рассольник домашний | 250 |
| 694 | Картофельное пюре | 150 |
| 614 | Зразы рубленые | 80 |
| 874 | Кисель из кураги | 200 |
| 1032 | Ватрушка с повидлом | 75 |
|  | Хлеб пшеничный и ржаной | 50/50 |

***Вторник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак |
| 99 | Салат с птицей | 100 |
| 387 | Каша пшеничная с морковью | 150 |
| 956 | Какао с молоком | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед |
| 170 | Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| 696 | Картофель жареный | 150 |
| 606 | Котлеты натуральные рубленые | 75 |
| 859 | Компот из свежих плодов | 200 |
| 1026 | Пирожки печёные с повидлом | 75 |
|  | Хлеб пшеничный и ржаной | 50/50 |

***Среда***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак |
| 62 | Салат Весна | 100 |
| 536 | Сосиски отварные | 100 |
| 608 | Каша рассыпчатая рисовая | 150 |
| 966 | Кефир | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед |
| 186 | Щи из свежей капусты | 250 |
| 687 | Макаронные изделия отварные | 150 |
| 568 | Колбаса жаренная по-ленинградски | 50 |
| 868 | Компот из смеси сухофруктов | 200 |
| 1038 | Сосиска в тесте | 75 |
|  | Хлеб пшеничный, ржаной | 50/50 |

***Четверг***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак |
| 97 | Салат мясной | 100 |
| 383 | Каша пшенная вязкая из концентрата | 150 |
| 965 | Молоко кипяченое | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед |
| 209 | Суп картофельный с мясными фрикад. | 250 |
| 680 | Каша гречневая рассып, из концентр. | 150 |
| 609 | Биточки особые | 50 |
| 864 | Компот из апельсинов | 200 |
| 1033 | Ватрушка венгерская | 75 |
|  | Хлеб пшеничный, ржаной | 50/50 |

***Пятница***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| Завтрак |
| 95 | Салат рыбный | 100 |
| 384 | Каша пшенная вязкая | 150 |
| 966 | Ряженка | 200 |
|  | Хлеб пшеничный | 50 |
| Обед |
| 210 | Суп картофельный с рыбн. фрикад. | 250 |
| 694 | Картофельное пюре | 150 |
| 477 | Рыба припущенная | 75 |
| 886 | Кисель из яблок | 200 |
| 1030 | Пончики | 50 |
|  | Хлеб ржаной и пшеничный | 50/50 |

**Меню для преподавателей**

***Понедельник***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сборника рецептур | Наименование блюда | Выход |
| 62 | Салат Весна | 100 |
| 55 | Салат из свежих огурцов | 100 |
| 41 | Масло | 25 |
| 42 | Сыр | 25 |
| 235 | Суп молочный с макаронами | 250 |
| 170 | Борщ с капустой и картофелем | 250 |
| 298 | Картофель в молоке | 150 |
| 886 | Кисель из яблок | 200 |
| 959 | Какао с молоком | 200 |
| 1033 | Ватрушка венгерская | 75 |
|  | Хлеб ржаной и пшеничный | 50/50 |

*Расчёт количества людей для* *горячего цеха*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Наименование блюд* | *Количество блюд за день* | *Коэффициент трудоемкости* | *Количество Т (сек)* |
| Рассольник домашний | 1440 | 0.7 | 100800 |
| Суп молочный с макаронами | *25* | 0.3 | 750 |
| Борщ с капустой и картофелем | *25* | 0,5 | 1250 |
| Картофель в молоке | 50 | 0.5 | 2500 |
| Молоко кипяченное | 240 | 0.2 | 4800 |
| Кисель из кураги | 1440 | 0.5 | 72000 |
| Кисель из яблок | 25 | 0.5 | 1250 |
| Какао с молоком | 10 | 0.2 | 200 |

**Итого:** 183550



Повара работают 5 дней в неделю при 8 часовом рабочем дне с двумя выходными

**Расчет оборудования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найми.****оперц.** | **Кол-во, кг** | **Произв. Кг/ч** | **Наймн. оборуд.** | **Время работы оборудв.** | **Время работы цеха, ч** | **Коэф.****исполз** | **Кол-во****машин** |
| Проти­рание овощей | 244 | 250 | ПГ-0,6 со СМ-4-7-8,20 | 0,9 | 8 | 0,1 | 1 |



t-фактическое время работы оборудования

G-кол-во продуктов

Q-производительность машины (кг/ч)

 -фактический коэффициент использования

Т-время работы цеха (ч)

**Холодильное оборудование**

|  |  |
| --- | --- |
| Продукт | Кол-во, кг |
| Масло | 14.625 |
| Молоко | 96 |
| Томатное пюре | 2 |
| Кулинарный жир | 7 |
| Сыр | 0.625 |
| Всего: | 120.25 |



где Е- вместимость шкафа (кг) *v*

G- масса продуктов (кг)

*-* коэффициент, учитывающий массу тары и степень заполнения для шкафа = 0.7-0. 8

По данным расчетам выбираем холодильный шкаф ШХ-1.2С c габаритами 1535\*810\*2120

**Расчет плиты**

-, где n- кол-во посуды

f-площадь, занимаемая единицей наплитной посуды

-оборачиваемость площади жарочной поверхности

Fобщ=1,3\*F

Fобщ=1,3\*0,34=0,44(м2)

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **S, занимаемая наплитной посудой, м2** |
| Суп молочный | 1\*0,105/2=0,05 |
| Борщ | 1\*0,0314/1=0,0314 |
| Картофель в молоке | 1\*0,151/1=0,151 |
| Кисель | 1\*0,105/1,3=0,1 |
| Какао | 1\*0,105/0,6=0,01 |
| **Итого:** | 0,34м2 |

По Расчетам выбираем плиты ПЭСМ-4 с габаритами 840\*840\*860

**Расчет количества сковород**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наим. | Масса | Плот-ть | Толщина | Время | Оборачи- | Коэф. | Расчет | Кол-во |
| оперц. | пр-та | пр-в | слоя | Т.О. | ваемость | заполн. | площади | сковород |
|  | (кг) | (кг/дм3 ) | (дм) | (мин) | площади | чаши | пода |  |
|  |  |  |  |  | пода за час |  | (м2) |  |
| Пассеро- |  |  |  |  |  |  |  |  |
| вание | 37 | 0.45 | 0.5 | 10 | 5 | 0.65 | 0,5 | 1 |
| овощей |  |  |  |  |  |  |  |  |

  СЭСМ 0,5

## Расчет площади горячего цеха

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименованиеоборудования. | Марка | Кол-во | Габариты (мм) | ПлощадьЕд. оборуд.(м2) | Площадь заним. оборуд.(м2) |
| длина | ширина | высота |
| Универс..привод | ПГ-0.6 | 1 | 525 | 280 | 310 | 0.2 | 0.2 |
| Жарочный шкаф | ШЖЭСМ-2К | 1 | 830 | 800 | 1500 | 0.7 | 0.7 |
| Плита | ПЭСМ-4 | 1 | 840 | 840 | 860 | 0.7 | 0,7 |
|  Пищеварочныйкотел | КПЭ-160-1М | 2 | 1150 | 1040 | 1115 | 1.2 | 2.4 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Холодильныйшкаф | ШХ-1.2С | 1 | 1535 | 810 | 2120 | 1.2 | 1.2 |
| Стол производственный | СПСМ-3 | 5 | 1260 | 840 | 860 | 1.1 | 5,5 |
| Стол с моечной ванной | СПМ-1500 | 1 | 1500 | 800 | 860 | 1.2 | 1.2 |
| Раковина |  | 1 | 400 | 500 |  | 0.2 | 0.2 |
| Сковорода | СЭСМ-0.5 | 1 | 1200 | 840 |  | 1.1 | 1.1 |
| F полз. | 13.2 |



**Санитарные правила и нормы**

*Гигиенические требования к первичной обработке продуктов,*

*технологии приготовления блюд, качеству и безопасности вырабатываемой*

*продукции*

 6.1. Технология и рецептура блюд и кулинарных изделий,

используемых в питании учащихся, должна соответствовать утвержденной

нормативно-технической документации (сборникам рецептур).

 6.2. На каждое блюдо, включенное в рацион питания (примерное

меню), обязательно должна составляться технологическая карта.

 6.3. Технологическая карта составляется с учетом всех

технологических и санитарно-гигиенических требований, в ней

указываются название блюда, выход его в готовом виде, раскладка

продуктов, содержание основных пищевых веществ и калорийность, а также

подробные сведения о технологии приготовления блюда (включая первичную

обработку сырья, сроки и условия хранения полуфабрикатов, требования к

кулинарной обработке продуктов, режиму тепловой обработки и т.п.).

 6.4. На пищеблоках образовательных учреждений, осуществляющих

приготовление пищи, должны иметься технологические карты на все блюда,

которые используются в питании учащихся (имеются в меню).

 6.5. Кулинарная обработка продуктов в зависимости от вида

продуктов и стадии технологического процесса (первичная, вторичная,

тепловая обработка) должна осуществляться только в соответствующих

производственных помещениях (в соответствии с проектом строительства

или реконструкции пищеблока) с соблюдением правил раздельной обработки

сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей

тепловую обработку, и продуктов, используемых в пищу без тепловой

обработки.

 6.6. При использовании механического оборудования (мясорубок,

протирочных машин и т.п.) не допускается использование одной и той же

кухонной машины для обработки разных видов продуктов.

 6.7. На пищеблоках-доготовочных образовательных учреждений

допускается использование универсальных приводов со сменными

механизмами (насадками) для обработки различных видов сырья или

различных видов продукции, прошедшей тепловую обработку. Использование

одного и того же стационарного привода для обработки сырых продуктов и

продуктов, прошедших тепловую обработку, не допускается, т.к. приводит

к нарушению поточности сырой и готовой продукции в цехе.

 6.8. Первичная обработка сырой продукции и приготовление

полуфабрикатов осуществляются только в соответствующих отдельных

заготовочных цехах.

 6.9. Не допускается для обработки сырой продукции (нечищеных

овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов, не готовых к термической

обработке, использовать моечные ванны, предназначенные для мытья

кухонной или столовой посуды, оборотной тары, ванны для промывки

гарнира, раковины для мытья рук.

 6.10. В целях сохранения пищевой ценности мясо размораживают в

специальном помещении (дефростере), постепенно повышая температуру от

0 до 8 град. C, в течение 3-5 дней при относительной влажности 90-95%.

Размораживание заканчивается при температуре в толще мяса - 1 град. C.

 6.11. Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается

размораживать в мясных цехах при комнатной температуре на специальных

столах, или стеллажах, или на производственных столах.

 6.12. Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично замораживать

нельзя.

 6.13. После размораживания мясо тщательно зачищают и промывают

теплой (20-30 град. C) проточной водой с помощью щеток (или

щетки-душа). После этого мясо промывают холодной водой и высушивают в

подвешенном виде.

 6.14. Кухонный инвентарь, используемый для обработки мяса, в т.ч.

насадки механических приводов, используемых для приготовления фарша,

должен тщательно промываться, а непосредственно перед работой

обрабатываться кипятком или острым паром.

 6.15. Субпродукты (печень) обрабатывают на отдельном столе. Из

печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют

пленку.

 6.16. Рыба размораживается в моечных ваннах в течение 3-4 часов

(рыба считается оттаявшей при температуре в толще ее -1 град. C).

Блоки мороженой рыбы помещают в решетчатые металлические корзины и

заливают холодной водой.

 6.17. Крупную рыбу и филе рыбы размораживать в воде не

допускается. Их размораживают на воздухе при температуре 10-15 град.

C.

 6.18. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна

направляться на тепловую обработку.

 6.19. Обработка яиц производится в специально выделенных

помещениях или по согласованию с органами госсанэпиднадзора в одном из

заготовочных цехов (птицегольевом, мясном, рыбном, или мясорыбном, или

в овощном) в специально промаркированных ваннах или емкостях (баках) в

следующей последовательности:

 - в первой ванне - замачивание в теплой воде в течение 5-10

минут;

 - во второй ванне - обработка в 0,5%-м растворе кальцинированной

соды с температурой 40-45 град. C в течение 5-10 минут;

 - в третьей ванне - дезинфекция 2%-м раствором хлорной извести

или 0,5%-м раствором хлорамина в течение 5 минут;

 - в четвертой ванне - ополаскивание проточной водой в течение не

менее 5 минут.

 6.20. Для обработки яйца укладываются в специальные решетчатые

емкости, сетки иди дуршлаги и погружаются в ванны с растворами.

 6.21. Работникам, проводящим санитарную обработку яиц и

приготовление яичной массы, запрещается проводить их сортировку и

подготовку для обработки. После обработки яиц перед их разбивкой

следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и

продезинфицировать их 0,25-процентным раствором хлорной извести.

 6.22. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье,

очистку и нарезку.

 6.23. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно

перебираются и очищаются. Необходимо провести тщательную зачистку

порченых и гниющих участков моркови, лука, свеклы и др. овощей,

обязательно удалить 3-4 наружных листа белокочанной капусты, повторно

промыть овощи в проточной питьевой воде в течение не менее 5 минут

(небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами).

Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов,

винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка

подготовленных овощей в проточной питьевой воде.

 6.24. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно

промывают проточной водой и хранят в специальных промаркированных

лотках или котлах.

 6.25. Холодные закуски и салаты допускается готовить только в

специальных холодных цехах или по согласованию с органами

госсанэпиднадзора на отдельной производственной линии в общем

доготовочном цехе школьной столовой.

 6.26. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (салатов)

необходимо использовать только стандартную доброкачественную

плодоовощную продукцию. При поступлении плодоовощной продукции

пониженного качества использование ее без предварительной термической

обработки категорически запрещено.

 6.27. Заправка салатов и винегретов производится непосредственно

перед раздачей.

 6.28. Овощные салаты и блюда из сырых овощей готовят

непосредственно перед реализацией в количествах, обеспечивающих

одномоментную реализацию. Хранение готовых к употреблению блюд из

сырых овощей в холодильнике допускается только в течение

непродолжительного времени - не более 30 минут.

 6.29. Для заправки холодных закусок (салатов) используется масло

растительное или заправка на основе растительного масла. Использование

сметаны или майонеза не допускается.

 6.30. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную

кислоту.

 6.31. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

 6.32. Консервированные бобовые (горошек, фасоль и т.п.),

кукурузу, зелень и т.п. допускается использовать в пищу (в том числе и

при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки -

кипячения.

 6.33. Соленья и квашенья (бочковые) могут использоваться в пищу

только после тепловой обработки (для приготовления первых и вторых

блюд). Приготовление солений и квашений в условиях предприятия

общественного питания допускается только при наличии отдельного

производственного помещения и необходимых площадей для хранения

(охлаждаемых камер) при условии согласования с органами

госсанэпиднадзора.

 6.34. Фрукты, включая цитрусовые, должны обязательно промываться

перед употреблением.

 6.35. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от

посторонних примесей. Сахар-песок, муку, соль, манную крупу просеивают

через сито. Крупу тщательно перебирают, удаляя примеси и

недоброкачественные зерна, после чего тщательно промывают. Дробленую

крупу не промывают.

 6.36. Грязные поверхности и заветренные срезы гастрономических

продуктов перед использованием зачищают. Верхний пожелтевший слой у

жиров срезают. Сычужные сыры и колбасные изделия протирают. Банки,

бутылки и другие емкости с консервированными продуктами перед

вскрытием протирают и тщательно промывают.

 6.37. Полученные полуфабрикаты после первичной обработки по

возможности сразу же должны поступать на тепловую обработку.

 6.38. Допускается непродолжительное хранение вырабатываемых на

предприятии общественного питания полуфабрикатов в холодильных шкафах

или охлаждаемых камерах в соответствии со сроками и условиями

хранения, предусмотренными санитарными правилами "Условия, сроки

хранения особоскоропортящихся продуктов" (СанПиН 42-123-4117-86).

 6.39. Мелкокусковые и порционные полуфабрикаты из мяса (птицы),

вырабатываемые на предприятии общественного питания, могут храниться

не более 24 часов при температуре +2...+6 град. C; мясной фарш (слоем

не более 10 см) и полуфабрикаты из него - не более 6 часов при

температуре +2...+6 град. C.

 6.40. Рыбные полуфабрикаты и изделия из рыбного фарша могут

храниться не более 12 часов при температуре от -2 до +2 град. C.

 6.41. Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре

+2...+6 град. C не более 12 часов.

 6.42. Категорически запрещается хранение в воде очищенных овощей

и зелени, предназначенных к употреблению в пищу в сыром виде без

термической обработки.

 6.43. Очищенный картофель может храниться в воде не более 2-3

часов при температуре воды не выше 12 град. C.

 6.44. Дрожжевое тесто может храниться не более 9 часов, слоеное

не более 24 часов при температуре +2...+6 град. C.

 6.45. Из способов тепловой обработки продуктов преимущественно

должны использоваться варка, припускание и тушение, а также

СВЧ-нагрев, конвекционный и инфракрасный нагрев.

 6.46. В целях организации щадящего питания детей мясо и рыба

отвариваются, тушатся или готовятся в рубленом виде на пару, крупы и

овощи развариваются до мягкости, допускается легкое запекание блюд,

исключается жаренье.

 6.47. Мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не

более 8 см не менее 2 часов.

 6.48. Изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками

должны обжариваться на плите с двух сторон в нагретом жире (масле) в

течение 10 минут, а затем доводиться до готовности в духовом или

жарочном шкафах при температуре 250-280 град. C в течение 5-8 минут.

 6.49. О готовности мяса и блюд из него свидетельствует бесцветный

сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой. При полной

готовности мяса температура в толще куска должна быть не ниже 80 град.

C.

 6.50. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы

или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное или

измельченное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в

бульоне в течение 15 минут. Порционированное для первых блюд мясо

может во время раздачи (в течение 2-3 часов) храниться в бульоне при

температуре не ниже 70 град. C.

 6.51. При изготовлении гарниров необходимо пользоваться (при

перемешивании) кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Масло

животное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно

предварительно подвергаться термической обработке.

 6.52. Кулинарный жир, свиное и баранье сало, маргарин в

рецептурах блюд подлежат замене на масло растительное или сливочное.

 6.53. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо,

готовят, запекая в жарочном шкафу на смазанном жиром противне. Омлеты

- в течение 8-10 минут при температуре 180-200 град. C слоем не более

2,5-3 см, запеканки - при температуре 220-280 град. C слоем не более

3-4 см. Приготовление омлета и запеканок допускается только из яйца

диетического, прошедшего необходимую обработку. Не допускается при

приготовлении указанных блюд использовать меланж.

 6.54. Приготовление мучных кондитерских и хлебобулочных изделий

может осуществляться только в специальном кондитерском цехе. По

согласованию с органами госсанэпиднадзора допускается приготовление

теста, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в горячем цехе

небольших предприятий-доготовочных. Для этого выделяется отдельная

производственная линия.

 6.55. Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды.

 6.56. Яичный порошок после просеивания и разведения водой

оставляют для набухания на 30-40 минут, после чего сразу же подвергают

кулинарной (тепловой) обработке.

 6.57. Вареные колбасы, сардельки и сосиски используются в питании

только после тепловой обработки (варка в течение 5 минут с момента

закипания).

 6.58. Овощи, предназначенные для приготовления холодных блюд

(салатов, винегретов), особо тщательно моются и зачищаются, перед

варкой их повторно моют. Вареные овощи для салатов и винегретов должны

чистить и нарезать специально выделенные для этой цели работники

холодного цеха.

 6.59. Для обеспечения сохранности витаминов в продуктах питания

овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно

перед варкой. Не допускается предварительная заготовка картофеля и

других овощей с длительным (более 3 часов) замачиванием их в воде. Для

резки и чистки овощей и фруктов должны использоваться ножи из

нержавеющей стали или обычные, начищенные до зеркального блеска.

Кожуру с овощей и фруктов необходимо снимать тонким слоем, т.к.

подкорковый слой наиболее богат витаминами. Овощи и зелень опускают в

кипящую воду, поддерживая равномерное кипение до полной готовности

пищи, варят пищу в посуде, заполненной до верха, с закрытой крышкой.

Сырые капусту и картофель закладывают в первые блюда не ранее чем за

25-30 мин. до конца варки. При варке овощных супов не доливают

холодную воду. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не

более 4-6 часов. Допускается легкая пассировка овощей. Для сохранения

минеральных веществ овощи (кроме свеклы) необходимо варить в

подсоленной воде.

 6.60. При искусственной витаминизации третьих блюд специальные

препараты витаминов вносятся в готовые третьи блюда (напитки) после

термической обработки непосредственно перед раздачей (за 15 минут),

подогрев витаминизированной пищи не разрешается. Сухой препарат

предварительно растворяется в небольшом количестве жидкого блюда, а

затем выливается в общий котел и размешивается. Витаминизация блюд

проводится медицинским работником или под его контролем.

 6.61. Дата, время витаминизации, количество порций, количество

вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа учащихся,

получающих питание, а также сведения о количестве витаминов,

поступающих с искусственно витаминизированными продуктами,

регистрируются в специальном журнале.

 6.62. Приготавливаемая кулинарная продукция (блюда и кулинарные

изделия) по показателям качества и безопасности должны соответствовать

требованиям санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.560-96

"Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного

сырья и пищевых продуктов".

 6.63. Школьно-базовым предприятием общественного питания должен

осуществляться производственный (ведомственный) лабораторный контроль

по показателям качества и безопасности вырабатываемой кулинарной

продукции (в том числе продукции, вырабатываемой на филиалах

предприятия и в столовых образовательных учреждений) в соответствии с

требованиями санитарных правил и норм СанПиН 2.3.2.560-96

"Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного

сырья и пищевых продуктов".

 6.64. Лабораторный контроль осуществляется

производственно-технологической лабораторией предприятия,

аккредитованной органами госсанэпиднадзора.

 6.65. При отсутствии на предприятии

производственно-технологической лаборатории регулярный контроль должен

осуществляться аккредитованной органами госсанэпиднадзора лабораторией

(по договору).

 6.66. Ответственность за качество вырабатываемой кулинарной

продукции несет заведующий производством.

 6.67. Ответственность за соответствие технологии первичной

обработки сырья и технологии приготовления кулинарной продукции

санитарно-гигиеническим требованиям несет главный технолог предприятия

и заведующий производством.

 6.68. Ответственность за соблюдение технологических и санитарных

требований при изготовлении кулинарной продукции, а также за качество

и сроки реализации готовой продукции несет заведующий производством.

 6.69. Ответственность за соблюдение технологических требований на

своем участке работы несет каждый работник предприятия.

**Рекомендации по сертификации услуг общественного питания**

 Согласно положений законов РФ

"О защите прав потребителей",

"О сертификации продукции и услуг"

деятельность предприятия независимо от форм собственности по предоставлению услуг общественного питания подлежат обязательной сертификации. Ответственность за предоставление услуг без сертификатов, подтверждающих их безопасность, предусмотрена ст. 43 п. 2 закона

"О защите прав потребителей".

 Для обеспечения проведения работ по обязательной сертификации услуг питания внесённых в "Номенклатуру продукции и услуг, подлежащих обязательной сертификации" разработаны и введены в действие основополагающие стандарты.

- ГОСТ Р 50762-95. "Общественное питание. Классификация предприятий ";

- ГОСТ Р50763-95. "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению";

- ГОСТ Р 50764-95. "Услуги общественного питания. Общие требования".

Обязательная сертификация услуг общественного питания (УОП) осуществляется на соответствие требованиям безопасности для жизни и здоровья граждан, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах России, Санитарных правилах и нормах, Строительных нормах и правилах, Правилах производства и реализации продукции и услуг общественного питания, утверждённых Постановлением ·332 Правительства РФ от 13.04.93 и др. документах, которые в соответствии с законодательством РФ устанавливают обязательные требования к услугам. При этом проверяются характеристики (показатели) услуг, условия обслуживания и используются методы, позволяющие:

- полно и достоверно подтвердить соответствие услуг требованиям, обеспечивающим безопасность для жизни и здоровья граждан, окружающей среды;

- провести идентификацию услуг, в том числе кулинарной продукции;

- проверить принадлежность предприятия к классификационной группировке, соответствие нормативно-техническим документам

**Заключение**

Здоровье детей - важнейший вопрос обеспечения будущего нации.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального сбалансированного питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, способности к обучению, профилактике заболеваний, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов во все возрастные периоды.

Приоритетная роль питания в поддержании здоровья детей и подростков закреплена Постановлением Правительства РФ № 917 от 10.08.1998г. в "Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ до 2005 года" и в Проекте "Основы политики Российской Федерации в области здорового питания населения Российской Федерации на период 2006-2010 г.г.". "Рациональное питание детей, как и состояние их здоровья должны быть предметом особого внимания государства" - обозначено в качестве одного из основных принципов Концепции.

Высокая скорость роста, физического и психического развития детей и подростков в сочетании со значительной нервно-психической нагрузкой, обусловленной интенсивным процессом обучения, который, предопределяют необходимость постоянного поступления с пищей комплекса всех незаменимых и заменимых пищевых веществ.

Школы представляют собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школах существуют более эффективные возможности, чем где-либо еще, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

**Литература**

1. Организация питания школьников./И.М.Мокшанина, ПЛ.Коган, Л.В.Терещенко, Л.Н.Яцун. Москва 1989г
2. Организация производства и обслуживания на ПОП. А.С.Ванукевич, М.А.Дорохина, В.Д.Карпенко Москва 1989г.
3. Организация производства на ПОП Радченко А.Л., Ростов-нА-Дону: 2003г.
4. Организация производства общественного питания Е.Д.Ограновский, М.М,Аносова, Р.Ф.Лифанова Москва
5. Беляков В.Д., Дегтярев А.А., Качество и эффективность противоэпидемических мероприятий. Л., Медицина, 1991 – 72с.
6. Инфекционные заболевания: профилактика и лечение: Сборник нормативных документов. – М;Элиста: АПП «Джангар», 2000.-600с.
7. Организация медицинского контроля за развитием и здоровьем дошкольников и школьников на основе массовых скринингтестов и их оздоровление в условиях детского сада, школы. Метод. пособие под редакцией Г.Н. Сердюковской «Медицина», 1996 – 122с
8. Питание детей в дошкольных учреждениях и школах / Сост. С. Г. Таблиашвили и др., Тбилиси Б. 1990 – 54с
9. <http://www.school-613.ru/downloads/food.html>