

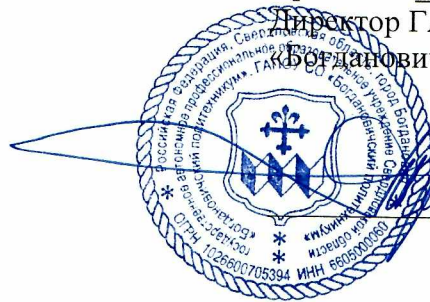
Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Богдановичский политехникум»  
структурное подразделение кадетская (казацья) школа-интернат  
(ГАПОУ СО «БПТ» К(К)ШИ)  
«Первый Уральский казачий кадетский корпус»

**«УТВЕРЖДАЮ»**

Приказ № 31/1 от «20» февраля 2024г

Директор ГАПОУ СО

«Богдановичский политехникум»



/В.Д. Тришевский/

## Положение

Об организации питания обучающихся

ГАПОУ СО «БПТ» К(К)ШИ

«Первый Уральский казачий кадетский корпус»

Богданович  
2024 г.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Настоящее Положение имеет целью сохранение и укрепление здоровья обучающихся кадетской (казачьей) школы-интерната (далее - К(К)ШИ).
- 1.2. Питание в кадетской (казачьей) школе-интернате осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, разработанными на основании Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», закона Свердловской области от 15.07.2013 № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, установленными предприятиями общественного питания (пункт 2 ст. 10 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880), направленными на обеспечение здоровья обучающихся и предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений, связанных с организацией питания в общеобразовательных учреждениях, в том числе школах, школах-интернатах, гимназиях, лицеях, колледжах, кадетских корпусах и других типов, учреждениях начального и среднего профессионального образования.
- 1.3. Настоящее положение устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в К(К)ШИ.
- 1.4. Основными задачами настоящего положения являются:
  - регулирование порядка организации питания обучающихся К(К)ШИ с целью обеспечения оптимального режима питания, сбалансированного и максимально разнообразного рациона с учетом индивидуальных особенностей обучающихся К(К)ШИ (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);
  - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.
- 1.5. Контроль за выполнением настоящего положения осуществляется, в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами, заместителем директора по УАиР К(К)ШИ с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников К(К)ШИ.

## 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В КАДЕТСКОЙ (КАЗАЧЬЕЙ) ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ

- 2.1. Организация общественного питания в подразделении К(К)ШИ организовано в столовой образовательного учреждения, работающей на продовольственном сырье, которая производит и реализует блюда в соответствии с разнообразным и утвержденным двухнедельным меню.
- 2.2. В столовой образовательного учреждения предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции и её реализацию.
- 2.3. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещения столовой К(К)ШИ соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к

организациям общественного питания, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной чистой посуды, а также встречного движения кадет и персонала.

- 2.4. Питание кадет осуществляется в столовой, находящейся в основном здании образовательного учреждения.
- 2.5. В обеденном зале в течение не более чем в двух перемен, обеспечивается посадка всех обучающихся, отдельно по взводам.
- 2.6. В соответствии с утвержденными нормами площадь обеденного зала составляет не менее 0,7 кв. м. на одно посадочное место.

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ К(К)ШИ**

- 3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.
- 3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 3.3. Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Предусмотрена установка резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.
- 3.4. При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками установлены электрополотенца.

### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ**

- 4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения оснащены оборудованием в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05. 2020).
- 4.2. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню и обеспечивается соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд. Ежегодно, перед началом нового учебного года проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
- 4.3. Обеденные залы оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 4.4. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

- 4.5. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря имеют высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов позволяют проводить влажную уборку.
- 4.6. Столовая К(К)ШИ обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями санитарных правил.
- 4.7. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов.
- 4.8. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.
- 4.9. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
- 4.10. Не используется кухонная и столовая посуда деформированная, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
- 4.11. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Ртутные термометры не используются.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

- 5.1. Для обеспечения кадет здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, утверждён физиологически обоснованный режим питания.
- 5.2. На основании сформированного рациона питания разработано меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) на двух недельный период (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также меню-раскладки, содержащие количественные данные о рецептуре блюд.
- 5.3. Меню согласовано с руководителем образовательного учреждения и Территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Свердловской области в городе Каменск-Уральский, Каменском районе, Сухоложском и Богдановичском районах (Каменск-Уральский отдел Управления Роспотребнадзора по Свердловской области)
- 5.4. Утвержденное меню разработано с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (5-8 класс, 9-11 класс). Утвержденное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.
- 5.5. При разработке утвержденного меню учтено круглосуточное пребывание кадет в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки воспитанников. При круглосуточном пребывании предусмотрен пяти кратный прием пищи. Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 – 4-х часов.

- 5.6. С учетом возраста кадет в утвержденном меню соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах .
- 5.7. Утвержденное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде, приведены ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, в утвержденном меню, соответствуют их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- 5.8. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты оформлены в соответствии с рекомендациями. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержат в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.
- 5.9. В утвержденном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При пятиразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении составляет: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах  $\pm 5\%$ , при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.
- 5.10. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, составляет 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.
- 5.11. Питание обучающихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами.
- 5.12. Ежедневно в рационах питания включено мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты включаются 1 раз в 2-3 дня.
- 5.13. Завтрак состоит из закуски, горячего блюда и горячего напитка, включены овощи и фрукты.
- 5.14. Обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски используется салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использование порционированных овощей (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат добавляют свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.
- 5.15. В полдник включен в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.
- 5.16. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно включены, в качестве второго ужина кисломолочные продукты.
- 5.17. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение б санитарных правил).
- 5.18. Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утверждённое заместителем руководителя образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- 5.19. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего

- питания не используются пищевые продукты и не изготавливаются блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями санитарных правил указанных в приложении 7.
- 5.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в столовой К(К)ШИ осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции хранятся в столовой К(К)ШИ в течение 3 лет. Не допускается к использованию пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 5.21. В питании воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.
- 5.22. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
- 5.23. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.
- 5.24. Перечень продуктов питания для включения в набор продуктов «СУХОЙ ПАЕК» При осуществлении перевозок организованных групп детей железнодорожным или автомобильным транспортом следует руководствоваться санитарными правилами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных групп детей» п.8.1.8
- При нахождении в пути следования более 4-х часов детей обеспечивают набором пищевых продуктов «сухой паек» Все продукты промышленного производства в мелкоштучной потребительской упаковке, не требующие особых температурных условий хранения (при комнатной температуре хранения). При формировании набора «сухой паек» учитывается потребность детей в энергии и длительность нахождения в пути. Так завтраки и ужины составляют по 25 % от суточной калорийности, энергетическая ценность обеда составляет 35% от суточной калорийности. Допускается включение в набор «сухой паек» других, новых продуктов, не запрещенных санитарным законодательством в детском питании. Концентраты быстрого приготовления (типа Доширак) не используются в питании детей.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОФИЛАКТИКЕ ВИТАМИННОЙ И МИКРОЭЛЕМЕНТНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ**

- 6.1. При составлении утвержденного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей.
- 6.2. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.
- 6.3. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника. Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.
- 6.4. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами ведется строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.
- 6.5. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

- 6.6. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности родители кадет информируются посредством сайта учреждения.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА**

- 7.1. В К(К)ШИ предусмотрено централизованное обеспечение воспитанников питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Допускается вода, расфасованная в емкости.
- 7.2. Обеспечен свободный доступ кадет к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- 7.3. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды К(К)ШИ обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой – в обеденном зале и одноразовых стаканчиков – в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 7.4. При отсутствии централизованного водоснабжения организация питьевого режима кадет осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии соответствия требованиям, предъявляемым к питьевой воде, при наличие подтверждающих документов.

## **8. ТРЕБОВАНИЯ К СОБЛЮДЕНИЮ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И НОРМАТИВОВ**

- 8.1. Заместитель директора по ВР в структурном подразделении К(К)ШИ ГАПОУ СО «Богдановичский политехникум» является ответственным лицом за полноту охвата кадет горячим питанием
- 8.2. Заведующая столовой является ответственным лицом за организацию предоставления горячего питания.
- 8.3. Медицинские работники следят за организацией питания, полнотой охвата питанием кадет в К(К)ШИ, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- 8.4. Контроль за посещением столовой и планирование количества питающихся детей возлагается на заместителя директора по воспитательной работе.
- 8.5. Классные руководители и воспитатели, обязаны сопровождать обучающихся в столовую для принятия пищи в соответствии с графиком утвержденным директором, контролировать поведение детей за столом.
- 8.6. Медицинские работники ежедневно присутствуют при процессе отпуска питания обучающимся, контролируют температурный режим подачи блюд.
- 8.7. Классные руководители и воспитатели ежедневно, до 14-30 обязаны предоставлять информацию о количестве питающихся детей в классе на следующий день в письменном виде секретарю учебной части.
- 8.8. Секретарь учебной части составляет сводную заявку на питание учащихся, утверждает заместителем директора по воспитательной работе и передает в электронном виде в бухгалтерию учреждения, в письменном виде заведующей столовой.
- 8.9. Ежедневно не позднее 8-30 секретарь учебной части обязан уточнить представленную ранее заявку в случае изменения количества питающихся детей. Секретарь учебной части должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснять причины отсутствия обучающихся и учитывать данный факт при формировании заявки на питание на следующий день.

- 8.10. В случае отсутствия секретаря учебной части его обязанности по организации питания возлагаются на педагога-организатора или социального педагога, соответствующим приказом по представлению заместителя директора по воспитательной работе.
- 8.11. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит медицинский работник и заведующая столовой (зав. производством) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 8.12. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников столовой К(К)ШИ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья».
- 8.13. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа cadет, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих блюд». Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием». В конце каждого месяца осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за месяц).
- 8.14. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования».
- 8.15. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.
- 8.16. В К(К)ШИ организовывается работа (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.