

**Правила
дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів
в СЗШ № 9**

1. Харчові продукти, які надходять на склади харчоблоку ЗЗСО, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватися документами, які засвідчують їх безпеку та якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, коробці) з вказівкою дати виготовлення, кінцевого терміну їх реалізації.
2. Не допускається приймати харчові продукти без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, декларація виробника (якісне посвідчення), висновок держсанепідекспертизи, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.
3. Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на харчоблоці, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;
4. Харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу; - ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;
5. Контроль за якістю поступаючи на харчоблок продуктів, що швидко псуються, відображається в бракеражному журналі по формі.
6. Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах (побутових холодильниках) повинні суворо дотримуватись правила товарного сусідства.
7. Суворо дотримується температурний та вологісний режими, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливає розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до групових приміщень за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю дітей;
8. Всі холодильні установки на харчоблоці та в коморі повинні бути оснащені спиртовими або електричними термометрами для контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів. Термометри встановлюються на видному місці, віддаленому від дверей та випарників. Результати щоденного контролю температури записуються у спеціальний журнал.
9. Потужності харчоблоку та комори повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;
10. Матеріали, які використовуються для зберігання, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

11. Контейнери, які використовуються для зберігання продуктів та сировини, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.

12. У харчування не повинні включатися

- гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава
- гриби
- молоко, сир кисломолочний, сметана без термічної обробки
- кров'яні, ліверні ковбаси, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту)
- яйця і м'ясо водоплавних птахів
- консервовані продукти домашнього виготовлення
- кондитерські вироби з кремом
- субпродукти
- газовані напої
- консерви непромислового виготовлення
- напівфабрикати (млинці, котлети, голубці тощо)
- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення
- птицю і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками
- крупи, борошно, фруктови та інші продукти, заражені коморними шкідниками
- овочі і фрукти з ознаками гнилі
- швидкопсувні продукти з закінченим строком реалізації або на межі його закінчення
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

13. У закладі категорично забороняється приготування:

- *кислого молока та інших кисломолочних продуктів*
- *млинців з м'ясом*
- *макарон по флотськи*
- *кремів, морсів, напоїв, квасів*
- *холодцю, заливних блюд, фаршмаку*
- *виробів у фритюрі*
- *паштетів*
- *нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною*
- *салатів з рослинною олією (без наявності цеху холодних закусок та погодження СЕС)*
- *виробів із м'ясної обрізі, свинячих баків, діафрагми, крові*
- *рулетів із м'якоті голів.*

Гігієнічна характеристика та санітарні вимоги до якості крупи

Пшоно шліфоване. Це ядро проса, звільнене від квіткових плівок, плодових і насінних оболонок, зародка і частково або повністю від всіх оболонок борошністого ядра. Воно має кулясту форму, матову шорстку поверхню, покриту борошном, з невеликим заглибленням на місці зародка.

Гречана крупа. Її підрозділяють на ядрицю і проділ. Ядриця є цілими і надколотими ядрами гречки, що не проходять через сито з отворами 1,6x2,0 мм, з ядер видалена тільки плодова оболонка. Колір ядриці кремовий або зеленуватий, консистенція – борошниста.

Проділ – це розколені ядра гречки, що проходять через сито з отворами 1,6x2,0 мм. Крупа білого кольору з кремовим або зеленуватим відтінком. Гречана крупа ядриця, що швидко розварюється, тобто яка одержана після гідротермічної обробки зернівки, має колір ядра коричневий з різними відтінками, а проділ – білий з коричневими відтінками. Консистенція ядра рогоподібна, напівскловидна.

Шліфований рис – це зерна, з яких повністю видалені квіткові плівки, плодови і насінні оболонки, зародок і велика частина алейронового шару.

Полірований рис є чистим ендоспермом ядра, що має глясову гладку поверхню та склоподібну консистенцію.

Подрібнений шліфований рис – подрібнені ядра шліфованого або полірованого рису, які пройшли додаткове шліфування і мають розмір часточок не менше ніж 1,5 мм.

Вівсяна крупа. З вівса виробляють вівсяну крупу цільну пропарену, шліфовану, плющену, пластівці («Геркулес» і пелюсткові), а також толокно. Звичайно овес перед обрушенням пропарюють, що значно покращує його смакові якості, підвищує поживність і знищує присмак гіркоти.

Толокно – особливий продукт, що виробляються з вівса і не потребує варіння. Його одержують шляхом попереднього замочування вівса (до 30% змісту вологи) з подальшим пропарюванням під тиском, просушуванням, помелом і просіюванням.

Ячмінна крупа. З ячменю виготовляють перлову або ячмінну крупу. *Перлова крупа* має крупинки овальної або округлої форми, що є борошністим ядром з незначними залишками зовнішніх оболонок зерна.

Пшенична крупа. З пшениці виробляють манну крупу і пшеничну шліфовану.

Манну крупу отримують при сортовому помелі пшениці на борошно. Вона є частинками ендосперму пшениці розміром 1... 1,5 мм. Випускають цю крупу трьох марок:

М — з м'яких скловидних і напівскловидних сортів пшениці

Т — з твердих сортів пшениці

МТ — з суміші твердих і м'яких сортів пшениці.

Пшенична шліфована крупа виробляється з твердих, рідше з високо скловидних м'яких сортів пшениці.

Лущений горох. Це єдиний вид крупи із зерна бобових культур. Він підрозділяється на цілий лущений полірований і колотий лущений полірований горох.

Квасоля. На підприємства громадського харчування квасоля поступає у вигляді цілих зерен з оболонкою і рідше у вигляді борошна. Квасолію розрізняють за формою насіння, їхнім розміром і забарвленням насінної оболонки.

Сочевиця. Має форму двоопуклої лінзи, різноманітне забарвлення – темно-зелену, злегка побурілу і буру. Легше розварюється і має кращий

аромат і смак сочевиця темно-зеленого кольору. При зберіганні сочевиці темно-зелений колір поступово переходить в ясно-зелений, а потім у бурий. У кулінарії сочевицю використовують для супів і у відварному вигляді як гарнір до м'ясних блюд.

Саго. Ця крупа є округлими частинками клейстеризованого крохмалю. Розрізняють саго дрібне діаметром від 1,5 до 2 мм і велике – від 2 до 3 мм.

Якість і безпека крупи характеризуються органолептичними показниками (колір, смак, запах), вологістю, наявністю сторонніх домішок, кількістю доброякісних ядер, ступенем вирівнюваності ядер, зольністю, наявністю металомангітних домішок, зараженістю шкідниками хлібних запасів, а також хімічною та мікробіологічною забрудненістю цих продуктів харчування.

Колір різних видів круп неоднаковий і залежить від пігментів, що знаходяться в оболонках зерна, а іноді і в ендоспермі. Забарвлення крупи може змінюватися в процесі технологічного оброблення. Так, при гідротермічній обробці ядриця та проділ гречки набувають світло-коричневого або коричневого забарвлення. Ступінь дозрівання зерна, а також зміни його в період зберігання також можуть впливати на забарвлення крупи. Із недозрілого зерна деяких культур виходить крупа зеленуватого кольору. Зерно, що неправильно зберігалось, темніє, а рис жовтіє. Наявність таких зерен не тільки погіршує харчову цінність і товарний вигляд крупи, але і знижує її стійкість при зберіганні. Зміна кольору крупи при зберіганні свідчить про початок її псування і втрати харчової цінності. Ядра, що побуріли або потемніли, зазвичай бувають зіпсованими (гнилими, запліснявілими, такими, що обвуглилися).

Смак свіжих доброякісних круп злегка солодкуватий, специфічний, без сторонніх присмаків. Згірклий або кислуватий присмак указує на їх несвіжість. У вівсяній крупі може допускатися слабкий присмак гіркоти.

Запах у крупи повинен бути нормальний, без сторонніх запахів, властивий тільки даному виду. Несвіжа, недоброякісна дефектна крупа має затхлий або пліснявілий запах. Сторонній запах може виявитися при сумісному зберіганні крупи з гостропахучими продуктами (бензин, гас тощо) або від наявності в ній сторонніх пахучих домішок (полін і ін.). Затхлий запах, запах плісняви або який-небудь інший сторонній запах не допускається.

Вологість має важливе значення для зберігання крупи, а також для кількісного приймання крупи, упакованої в мішки стандартного розважування.

Волога крупа швидко піддається псуванню, тому в стандартах нормується верхня межа вологості.

Вологість крупи для поточного споживання встановлена 12...16 %, залежно від виду зерна, а для крупи, що направляється на тривале зберігання, норми вологості знижуються на 1,6...2 %, залежно від виду крупи.

Наявність сторонніх домішок нормується діючими ГОСТами, Технічними Умовами і іншою НД. До сторонніх домішок належать смітна домішка, необрушені зерна (у крупі з ячменю – недодир понад допустимої норми), зіпсовані ядра, биті ядра, борошняний пил і деякі інші. За наявності в крупі

будь-якої домішки понад допустимі для даного сорту (або виду) норми, крупу переводять в нижчий сорт або вважають нестандартною. Домішка куколю допускається тільки у вівсяній крупі в кількості не більше 0,1%. У всіх крупах домішка насіння геліотропа опушено-плідного і триходесми сивої не допускається. Вміст доброякісного ядра нормується в межах не менше 98...99,7%, залежно від сорту і виду крупи.

Крупність і ступінь вирівнюваності ядер визначають у відсотках при встановленні номера крупи за кількістю проходу і сходу для кожного з двох суміжних сит окремо. Шліфована крупа (перлова, пшенична, кукурудзяна) повинна вирівнюватися не менше ніж на 80 %, і роздроблена (ячна) – не менше ніж на 75 % .

За вмістом золи побічно можна судити про вміст оболонки зерна, що залишилися в крупі, або про ступінь видалення зародка (для кукурудзяної крупи). Зольність є показником якості вівсяних пластівців, манної та кукурудзяної крупи.

Вміст металомангнітних домішок у крупі всіх видів не повинен бути більше 3 мг/кг продукту за відсутності гострих частинок. Розмір окремих частинок металомангнітних домішок повинен бути не більше 0,33 мм в найбільшому лінійному вимірюванні, а маса окремих крупинок руди і шлаку – не більше 0,4 міліграма.

Зараженість шкідниками хлібних запасів у всіх видах крупи не допускається.

Безпека крупи нормується по токсичних елементах (не більше, мг/кг): свинець – 0,5; миш'як – 0,2; кадмій – 0,1; ртуть – 0,03; мідь – 10 (для гречаної – 15); цинк – 50, а для радіонуклідів і мікроорганізмів, які повинні відповідати Гігієнічним вимогам до якості і безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів СанПіН 2.3.2.560-96).

Вимоги стандарту та показники безпеки молока

Молоко повинно бути натуральним незбираним, чистим, без сторонніх, не властивих свіжому молоку присмаків і запахів.

За зовнішнім виглядом і консистенцією молоко повинно бути однорідною рідиною від білого до ясно-жовтого кольору, без осаду та згустків.

Не допускається змішування молока від здорових і хворих корів та заморожування його.

У молоці не допускається вміст інгібувальних речовин (мийно-дезінфікуючих засобів, консервантів, формаліну, соди, аміаку, перекису водню, антибіотиків).

Густина молока повинна бути 1027 кг/м^3 за температури 20°C .

Обов'язкові **вимоги до якості молока**, які гарантують безпеку для життя та здоров'я населення:

- за мікробіологічними показниками молоко повинно відповідати вимогам промислової стерильності і не містити патогенних мікроорганізмів та їх токсинів;

- вміст токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів та мікотоксинів у молоці не повинен перевищувати рівні, що встановлені в «Медико-біологічних вимогах та санітарних нормах якості продовольчої сировини та харчових продуктів», затверджених МОЗ України;

- вміст залишкових кількостей радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати допустимих рівнів, які наведені у затверджених Національною комісією з радіаційного захисту населення України.

За органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками якості молоко розподіляють на три гатунки: вищий, перший та другий згідно з вимогами.