

«ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
ДЕНСАУЛЫҚ САҚТАУ
МИНИСТРЛІГІ САНИТАРИЯЛЫҚ –
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
КОМИТЕТІ АҚМОЛА ОБЛЫСЫНЫҢ
САНИТАРИЯЛЫҚ –
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
ДЕПАРТАМЕНТІ АСТРАХАН
АУДАНЫДЫҚ САНИТАРИЯЛЫҚ –
ЭПИДЕМИОЛОГИЯЛЫҚ БАҚЫЛАУ
БАСҚАРМАСЫ»
РЕСПУБЛИКАЛЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК
МЕКЕМЕСІ



РЕСПУБЛИКАНСКОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АСТРАХАНСКООБЛАСТНОЕ
УПРАВЛЕНИЕ САНИТАРНО –
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
ДЕПАРТАМЕНТА САНИТАРНО –
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ
КОМИТЕТА САНИТАРНО –
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ
МИНИСТЕРСТВА
ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН»

020300, Қазақстан Республикасы,
Ақмола облысы, Астрахан ауданы,
Астрахан ауылы, Мира көшесі, 51-үй
Тел/факс: 8 (716 41) 2-20-54
E-mail: astrahanuzpp@dsm.gov.kz

020300, Республика Казахстан,
Ақмолинская область, Астраханский район,
село Астраханка, улица Мира, дом 51
Тел/факс: 8 (716 41) 2-20-54
E-mail: astrahanuzpp@dsm.gov.kz

№ 24-24-23/02- 220
14.03.2023 ж.

Астрахан ауданы бойынша
білім бөлімі басшысы
П. Ю. Барахоеваға
Астрахан ауданы мектеп
асханаларын жалға алушыларға

Білім және ғылым Министрінің 2018 жылғы 31 қазандағы №598 бұйрығымен бекітілген Тамақтандыру ұйымдастыру қағидаларының 108-тармағына сәйкес тамақтандыруды ұйымдастыру кезінде білім алушылардың білім беру жүйесімен интеграцияланған ақпараттық платформаға не білім беру жүйесіне бақылау - қасалық құрылғылар деректерді тіркеу және беру функциясы бар мектеп асханасына баруын есепке алу жүзеге асырылады.

Платформада (жүйеде) күн сайын бағасы көрсетілген мәзір, тағамдар фотосуреті орналастырылады, мектеп асханасында білім алушылардың тамақтануы туралы ата-аналарды автоматты түрде хабардар ету, білім алушылар мен олардың ата-аналарының қызметтер сапасын, ас мәзірінің сәйкестігін бағалау жөніндегі функционал көзделеді.

Осыған байланысты, Сіздерге "білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар санитариялық қағидаларының 7-тарауын сақтау жөнінде ұсынымдар жолдаймыз Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің 2021 жылғы 5 тамыздағы № ҚР ДСМ-76 бұйрығы:

- Тәрбиелеу және білім беру объектілерінде білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыру нормалары ("брутто" массасында) "Әлеуметтік көмек көрсетілетін азаматтарға әлеуметтік көмектің мөлшерін, көздерін, түрлерін және оны беру қағидаларын бекіту туралы" Қазақстан Республикасы Үкіметінің 2012 жылғы 12 наурыздағы № қаулысымен регламенттелген.

- Объектіде перспективалық маусымдық (жаз-күз, қыс-көктем) екі апталық ұтымды, үйлестірілген мәзір жасалады. Мәзірді әзірлеу кезінде білім алушылар мен тәрбиеленушілердің болу ұзақтығы, жас санаты ескеріледі, витаминдер, минералдық кешенмен байытылған тамақ өнімдері көзделеді.

- Жалпы білім беретін ұйымдардың бірінші ауысымының білім алушылары үшін бір-екі рет тамақтану – екінші тамақтану ас немесе екінші таңғы ас пен түскі ас, екінші ауысымның білім алушылары үшін – бесін ас, ұзартылған күн топтары үшін – екінші таңғы ас, түскі ас және бесін ас көзделеді.

-Жасқа байланысты граммен тағам порцияларының массасы осы Санитариялық қағидаларға 7-қосымшаға көрсетілген.

- Осы Санитариялық қағидаларға 8-қосымшаға сәйкес тамақ өнімдерін ауыстыруға жол беріледі.

- Мәзірде бірдей тағамдарды немесе аспаздық өнімдерді бір күнде және келесі екі-үш күнтізбелік күнде қайталануы жол берілмейді.

- Күн сайын тамақтану рационына ет, сүт, сары май және өсімдік майы, кара бидай және (немесе) бидай негезі және кант енгізіледі. Балық, жұмыртқа, ірімшік, сүзбе, құс еті екі-жеті күнтізбелік күнде бір рет енгізіледі.

- Таңғы ас тағамнан (бірінші немесе екінші) және сусыннан (компот, кисель, шай және шырындар) тұрады. Жұмыртқаны, шырындарды, жемістерді, сары маймен немесе ірімшікпен бутербродтарды таңғы асқа енгізуге негізделген жеке қабылдауға жол беріледі.

Түскі асқа салат, бірінші, екінші тағам (негізгі тағам еттен, балықтан немесе гарнирі бар құс еті) және үшінші тағам (компот, кисель, шай және шырындар) кіреді. Пісірілген және жас көкөністерден оңай жасалатын салаттар дайындалады.

Бесін аста мазірге тоқашпен және кремі жоқ кондитерлік өнімдермен бірге сусын (сүт, қышқыл сүт өнімдері, кисель, шырындар) енгізіледі.

- Күн сайын тамақ ішетін залда объектінің басшысы бекіткен мазір ілінеді, онда тағамдардың атауы, әр дайын тағамның шығымы көрсетіледі. Мазірде көрсетілген тағамдар мен аспаздық өнімдердің атаулары пайдаланылған рецептуралар жинақтарында көрсетілген атауларға сәйкес келуі тиіс.

- Тамақ өнімдерін және азық-түлік шикізатын қабылдау осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 1-нысанына сәйкес деректер тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналына енгізіле отырып, олардың сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар бар болған жағдайда жүзеге асырылады.

Тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын құжаттар қоғамдық тамақтану ұйымында сақталады.

- Білім алушылар мен тәрбиеленушілерді тамақтандыруда көрсетілген тамақ өнімінің сапасы мен қауіпсіздігін растайтын зертханалық-аспаздық зерттеулер нәтижелері болған кезде, ауыл шаруашылығы мақсатындағы ұйымдарда, білім беру ұйымдарының оқу-тәжірибелік және бақша учаскелерінде, жылыжайларында өсірілген өсімдіктен алынған азық-түлік шикізатын пайдалануға жол беріледі.

- Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің ас блогының өндірістік үй-жайларында болуына және оларды тағам дайындаумен, көкөністерді тазалаумен, дайын тағамды таратумен, нан тураумен, ыдыс жуумен, өндірістік үй-жайларды жинаумен байланысты жұмыстарға тартуға жол берілмейді.

- Сусындарды құю тікелей тұтынушының ыдысына (стакандарға, бокалдарға) жүзеге асырылады, тарату алдында ортақ ыдысқа құюға жол берілмейді.

- Тамақ өнімдерінің жарамдылық мерзімдері және оларды сақтау шарттары өндіруші (дайындаушы) белгілеген жарамдылық мерзімдеріне сәйкес келеді.

- Тез бұзылатын тамақ өнімдерін сақтау температурасы төмен тоңазыту жабдықтарында және (немесе) тоңазыту камераларында және (немесе) тоңазытқыштарда жүзеге асырылады. Температураны бақылау үшін термометрлер орнатылады. Сынап термометрлерін пайдалануға жол берілмейді.

- Тәрбиелеу және білім беру объектілерінің қоғамдық тамақтану ұйымдарында мыналарды:

1) қатық, сүзбе, айранды;

туралған ет қосылған құймақтарды;

флотша макаронды;

зельтер, форшмактар, сілікпелер, пашеттерді;

кремі бар кондитерлік өнімдерді;

тұтыну қаптамасындағы кондитерлік өнімдер мен тәттілерді (шоколад, кәмпит, печенье);

морстар, квастарды;

фритюрде қуырылған өнімдерді;

шала пісірілген жұмыртқа, қуырылған жұмыртқаны;

күрделі (4 компоненттен артық) салаттарды; каймақ пен майонез қосылған салаттарды;

окрошканы;

саңырауқұлақтарды;

өнеркәсіпте дайындалмаған (үйде дайындалған) тамақ өнімдерін;

тез дайындалатын құрғақ тағамдық концентраттар негізіндегі бірінші және екінші тағамдарды;

газдалған, емдік және емдік-асханалық минералдық суды, тәтті алкогольсіз сусындарды, алкоголь энергетикалық (сергітетін) сусындарды, диффузиялық қойылтылған шырындарды (қаптамаланған минералды жауыз суды қоспағанда);

фаст-фудтар: гамбургерлер, хот-догтар, чипсілер, кептірілген нан, қытырлақ нанды;

ащы тұздықтар, кетчуптар, ащы дәмдеуіштерді (бұрыш, ақшелек, қыша) дайындауға және өткізуге;

2) мыналарды:

пастерленбеген сүтті, термиялық өңделмеген сүзбені және каймақты;

суда жүзетін құстың жұмыртқасы мен етін;

ауыл шаруашылығы малының сырақтанушылығы бойынша қолайсыз шаруашылықтардың сүтін және өнімдерін;

тіл, жүректі қоспағанда өнімді мал мен құстың субөнімдерін;

механикалық түрде сылынып алынған өнімді малдың етін және құс етін;

құс етінен алынған құрамында коллаген бар шикізатты;

сойылған өнімді мал мен құстың қайта мұздатылған өнімдерін;

генетикалық түрлендірілген шикізаттар және (немесе) құрамында генетикалық түрлендірілген көздер шикізаттарды;

йодталмаған тұзды және құрамында темір бар витаминдермен, минералдармен байытылм (фортификацияланбаған) жоғарғы және бірінші сұрыпты бидай ұнын пайдалануға жол берілмейді.

- ЖОО-ны қоспағанда білім беру объектілерінде тамақ өнімдерін өткізетін автоматтарды орнатуға жол берілмейді.

- Жаппай сауықтыру емшарасы ретінде оттегі коктейльдерін өткізуге жол берілмейді.

- Күн сайын медицина қызметкері немесе жауапты адам осы Санитариялық қағидаларға 9-қосымшаның 3-нысанына сәйкес тағамдардың және аспаздық өнімдердің сапасын органолептикалық бағалау журналына жазба енгізе отырып, дайын тағамдардың сапасына органолептикалық бағалау жүргізеді.

Тамақтану сапасын мерзімдік бағалауды бракераж комиссиясы жүргізеді, оның құрамы міндетті түрде құрамына медицина, әкімшілік қызметкері, өндіріс меңгерушісі және ата-аналар комитетінің өкілі енгізіле отырып, объекті басшысының бұйрығымен айқындалады.

- Ас блогында тәуліктік сынамаларды іріктеу Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрінің міндетін атқарушының 2022 жылғы 17 ақпандағы № ҚР ДСМ-16 бұйрығымен бекітілген "Қоғамдық тамақтану объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларының (Нормативтік құқықтық актілерді мемлекеттік тіркеу тізілімінде № 26866 болып тіркелген) талаптарына сәйкес жүргізіледі.

- Объектіде нормалау құжаттарының талаптарына сәйкес өндірістік бақылау ұйымдастырылады және жүргізіледі.

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
7-қосымша

Жас ерекшелігіне байланысты граммен тағам порцияларының массасы

Тамақ ішу, тағам	Жасы	
	6-жастан 11 жасқа дейін	11-18 жастағы
1	2	3
Бірінші тағам	200-250	250-300
Екінші тағам:		
Гарнир	100-150	150-180
Ет, котлет, балық, құс еті	80-150	100-180
Көкөніс, жұмыртқа, сүзбе, ет тағамы және ботка	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Үшінші тағам	200	200

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына
8-қосымша

Тамақ өнімдерін ауыстыру

№	Ауыстыруға жататын өнім	Грамммен салмағы	Ауыстыратын өнім	Грамммен салмағы
1	2	3	4	5
1	Сыыр еті	100,0	1-санатты сүйегі бар кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	100,0
			1-санатты сүйегі жоқ кесек ет: қой еті, жылқы еті, қоян еті	80,0
			1-санатты жылқы еті	104,0
			құс еті	100,0
2	Майы алынбаған сүт	100,0	1-санатты субөнімдер: бауыр, бүйрек, жүрек	116,0
			пісірілген шұжық	80,0
			ет консервілері	120,0
			балық	150,0
			жартылай майлы сүзбе	250,0
			сүт	600,0
			кефир, айран	100,0
			қойылтылған стерилденген сүт	40,0
			кілегей	20,0
			майлы сүзбе	30,0
3	Қаймақ	100,0	кілегей	133,0
			сүт	667,0

4	Сүзбе	100,0	сүт	333,0
			ірімшік	40,0
			сүзбе ірімшік	80,0
			қаймақ	50,0
			кілегей	66,0
5	Ірімшік	100,0	смырдың сары майы	50,0
			қаймақ	125,0
			сүзбе	250,0
			сүзбе ірімшік	200,0
			сүт	825,0
6	Жұмыртка	1 шт.	жұмыртка	3 шт.
			ірімшік	33,0
			қаймақ	40,0
			сүзбе	80,0
			ет	67,0
7	Басы алынған балық	100,0	тұздалған майшабақ	100,0
			балықтың жон еті	70,0
			сүзбе	168,0
			ірімшік	50,0
			жеміс-жидек шырыны	100,0
8	Жемістер	100,0	кептірілген алма	20,0
			кептірілген өрік	8,0
			кара өрік	17,0
			жүзім	22,0
			қарбыз	300,0
			қауын	200,0

"Білім беру объектілеріне қойылатын санитариялық-эпидемиологиялық талаптар" санитариялық қағидаларына 9-қосымша

Тез бұзылатын тамақ өнімдері мен жартылай фабрикаттардың бракераж журналы

1-нысан

Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің келіп түскен күні мен сағаты	Тамақ өнімдерінің атауы	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің саны (килограммен, литрмен, данамен)	Келіп түскен азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің органолептикалық бағалау нәтижелері	Азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің өткізудің соңғы мерзімі	Күндер бойынша азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдерінің іс жүзінде өткізу күні мен сағаты	Жауапты адамның Т.А.Ә. (бар болса), қолы	Ескер (бар болса)
1	2	3	4	5	6	7	8

Ескертпе: * Өнімдерді есептен шығару, кері қайтару фактілері және басқалар көрсетіледі.

Басшы



Д. Абишева

Согласно п. 108 Правил организации питания, утвержденных приказом Министра образования и науки РК от 31 октября 2018 года № 598, при организации питания осуществляется учет посещения столовой обучающимися школ с функцией фиксации и передачи данных с контрольно-кассовых устройств на информационную платформу, интегрированную с образовательной системой, либо на образовательную систему.

На платформе (системе) ежедневно размещается меню с указанием цен, фото блюд, предусматривается функционал по автоматическому информированию родителей о питании обучающихся в школьной столовой, оценке обучающимися и их родителями качества услуг, соответствия меню.

В этой связи, направляем Вам рекомендации по соблюдению главы 7 санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76:

- Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах воспитания и образования (в массе "брутто") регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

- На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом.

- Для обучающихся первой смены в общеобразовательных организациях предусматривается одно-двухразовое питание – второй завтрак или второй завтрак и обед, для обучающихся второй смены – полдник, для групп продленного дня – второй завтрак, обед и полдник.

- Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста указана в приложении 7 к настоящим Санитарным правилам.

- Допускается замена пищевой продукции, в соответствии с приложением 8 к настоящим Санитарным правилам.

- В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два-три календарных дней.

- Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

- Завтрак состоит из блюда (первое или второе) и напитка (компот, кисель, чай и соки). Допускается включение в завтрак или отдельным приемом яйцо, соки, фрукты, бутербродов со сливочным маслом или сыром.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

- Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

- Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов удостоверяющих их качество и безопасность, с внесением данных в бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно форме 1 приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в организации общественного питания.

- В питании обучающихся и воспитанников допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной пищевой продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

- Не допускается присутствие обучающихся и воспитанников в производственных помещениях пищеблока привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке производственных помещений.

- Розлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

- Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

- Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных, и (или) в холодильных камерах, и (или) холодильниках. Для контроля температуры устанавливаются термометры. Использование ртутных термометров не допускается.

-- В организациях общественного питания объектов воспитания и образования не допускается:

- 1) изготовление и реализация:
 - простокваши, творога, кефира;
 - фаршированных блинчиков;
 - макарон по-флотски;
 - зельцев, форшмаков, студней, паштетов;
 - кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках;
 морсов, квасов;
 жареных во фритюре изделий;
 яиц всмятку, яичницы – глазуньи;
 сложных (более четырех компонентов) салатов; салатов, заправленных сметаной и майонезом;
 окрошки;
 грибов;
 пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления;
 первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
 газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков;
 безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных
 (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);
 фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек;
 острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);
 2) использование:
 непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;
 яиц и мяса водоплавающих птиц;
 молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
 субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца;
 мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки;
 коллагенсодержащего сырья из мяса птицы;
 продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию;
 генетически модифицированного сырья и (или) сырья, содержащего генетически модифицированные источники;
 нейодированной соли и необогащенной (нефторифицированной) железосодержащими витаминами, минеральными
 веществами пшеничной муки высшего и первого сортов.

- на объектах образования, за исключением ВУЗ не допускается установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

- реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры не допускается.

- ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий в соответствии с формой 3 приложения 9 к настоящим Санитарным Правилам.

Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации, заведующей производством и представителя родительского комитета.

- Ежедневно на пищеблоке повар оставляет суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарни отбирают в отдельную посуду). Отобранные суточные пробы сохраняются не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре +2 °С – +6 °С. По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы.

- На объекте организуется и проводится производственный контроль в соответствии требованиями документов нормирования.

Приложение 7 к Санитарным
 правилам "Санитарно-
 эпидемиологические требования
 к объектам образования"

Масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
1	3	3
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150

Приложение 8 к Санитарным
правилам "Санитарно-
эпидемиологические требования
к объектам образования"

Замена пищевой продукции

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
3	Сметана	100,0	творог жирный	30,0
			сливки	133,0
4	Творог	100,0	молоко	667,0
			сыр	333,0
5	Сыр	100,0	сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
			масло коровье	50,0
			сметана	125,0
6	Яйца	1 шт.	творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.
7	Рыба обезглавленная	100,0	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
			мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
8	Фрукты	100,0	рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
			сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
..			курага	8,0
			чернослив	17,0

изюм	22,0
арбуз	300,0
дыня	200,0

Приложение 9 к Санитарным правилам "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования"

Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов

Форма 1

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Ф.И.О. (при наличии) подпись ответственного лица	(При наличии примечания)
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: * Указываются факты списания, возврата продуктов и другие.