

МИНИСТЕРСТВО ЮСТИЦИИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
(ФСИН РОССИИ)**

П Р И К А З

Москва

2 сентября 2016.

№ 696

**Об утверждении Порядка организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях
уголовно-исполнительной системы**

В соответствии с Уголовно-исполнительным кодексом Российской Федерации (Собрание законодательства Российской Федерации, 1997, № 2, ст. 198; 1998, № 2, ст. 227, № 30, ст. 3613, № 31, ст. 3803; 1999, № 12, ст. 1406; 2001, № 11, ст. 1002, № 13, ст. 1140, № 26, ст. 2589; 2003, № 24, ст. 2250, № 50, ст. 4847; 2004, № 27, ст. 2711, № 35, ст. 3607, № 45, ст. 4379; 2005, № 6, ст. 431, № 14, ст. 1213, 1214, № 19, ст. 1753, 1754; 2006, № 2, ст. 173, № 3, ст. 276, № 15, ст. 1575, № 19, ст. 2059; 2007, № 1 (ч. 1), ст. 36, № 24, ст. 2834, № 30, ст. 3756, 3808, № 31, ст. 4011, № 41, ст. 4845, № 49, ст. 6060; 2008, № 14, ст. 1359, № 29 (ч. 1), ст. 3412, № 30 (ч. 2), ст. 3616, № 45, ст. 5140, № 49, ст. 5733, № 52 (ч. 1), ст. 6216, 6226; 2009, № 7, ст. 791, № 23, ст. 2761, 2766, № 29, ст. 3628, № 51, ст. 6162, № 52 (ч. 1), ст. 6453; 2010, № 8, ст. 780, № 14, ст. 1553, 1556, № 15, ст. 1742, 1752, № 27, ст. 3416; 2011, № 1, ст. 16, № 7, ст. 901, 902, № 15, ст. 2039, № 27, ст. 3870, № 45, ст. 6324, № 49 (ч. 5), ст. 7056, № 50, ст. 7362; 2012, № 10, ст. 1162, № 14, ст. 1551, № 19, ст. 2279, № 49, ст. 6753, № 53 (ч. 1), ст. 7629, 7638; 2013, № 14, ст. 1667, № 23, ст. 2879, № 27, ст. 3470, 3477, № 30 (ч. 1), ст. 4052, № 44, ст. 5633, № 51, ст. 6698,

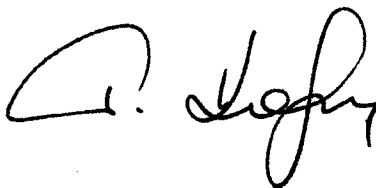
№ 52 (ч. 1), ст. 6997; 2014, № 6, ст. 558, № 19, ст. 2301, 2309, № 26 (ч. 1), ст. 3369, № 48, ст. 6652, № 49 (ч. 6), ст. 6928; 2015, № 10, ст. 1410, № 13, ст. 1806, № 14, ст. 2016, № 17 (ч. 4) ст. 2478, № 29 (ч. 1) ст. 4386, № 48 (ч. 1), ст. 6724) и Федеральным законом от 15.07.1995 № 103-ФЗ «О содержании под стражей подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1995, № 29, ст. 2759; 1998, № 30, ст. 3613; 2001, № 11, ст. 1002; 2003, № 1, ст. 2, № 27 (ч. 1), ст. 2700, № 50, ст. 4847; 2004, № 27, ст. 2711, № 35, ст. 3607; 2005, № 10, ст. 763; 2006, № 17 (ч. 1), ст. 1779; 2007, № 7, ст. 830, 831, № 30, ст. 3808, № 31, ст. 4011, № 45, ст. 5418; 2009, № 39, ст. 4538; 2010, № 27, ст. 3416; 2011, № 1, ст. 46, № 7, ст. 901, № 15, ст. 2022, № 17, ст. 2319, № 49 (ч. 5), ст. 7056; 2013, № 44, ст. 5633, № 48, ст. 6165, № 52 (ч. 1), ст. 7000; 2014, № 6, ст. 558, № 26 (ч. 1), ст. 3399, № 52 (ч. 1), ст. 7557; 2016, № 27 (ч. 1), ст. 4160, 4232) п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить Порядок организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы (далее – Порядок) согласно приложению.

2. Начальникам учреждений и органов уголовно-исполнительной системы обеспечить выполнение требований Порядка.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора ФСИН России действительного государственного советника Российской Федерации 2 класса О.А. Коршунова.

Директор



Г.А. Корниенко

Приложение

УТВЕРЖДЕНО
приказом ФСИН России
от 2 сентября 2016, № 696

Порядок организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы

I. Общие положения

1. Настоящий Порядок устанавливает основные принципы планирования, обеспечения продовольствием исправительных учреждений и следственных изоляторов уголовно-исполнительной системы¹, получения и отпуска продуктов на питание осужденных к лишению свободы, лиц, подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, в отношении которых в соответствии с Уголовно-процессуальным кодексом Российской Федерации избрана мера пресечения в виде заключения под стражу², организации питания в учреждениях УИС в соответствии с утвержденными в установленном порядке нормами питания.

2. В учреждениях УИС обеспечение осужденных, подозреваемых и обвиняемых питанием осуществляется на основании ежедневных справок, составляемых и направляемых в бухгалтерию учреждения УИС подразделениями интендантского и хозяйственного обеспечения, утверждаемых начальником учреждения УИС, об общей численности осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждении УИС. В справке указывается число осужденных, подозреваемых и обвиняемых по каждой категории лиц, в отношении которых предусмотрена соответствующая норма питания. Справка составляется на основании письменных данных о количестве лиц, содержащихся в учреждении УИС, полученных в дежурной части и подразделении специального учета учреждения УИС, а также сведений медицинского подразделения, осуществляющего в учреждении УИС медицинское обеспечение осужденных, подозреваемых и обвиняемых³, о количестве больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания, в виде списков. Утвержденные начальником учреждения УИС справки, а также списки осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания, передаются в бухгалтерию учреждения УИС для оформления накладных и последующего отпуска продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС.

¹Далее – учреждения УИС.

²Далее – осужденные, подозреваемые и обвиняемые.

³Далее – медицинское подразделение.

В случае изменения численности осужденных, подозреваемых и обвиняемых после завершения процедуры выдачи продуктов питания подразделением интендантского и хозяйственного обеспечения учреждения УИС в этот же день предоставляется в бухгалтерию учреждения УИС дополнительная справка для оформления дополнительной накладной на отпуск (прием) продуктов.

3. Осужденные, подозреваемые и обвиняемые обеспечиваются питанием с момента их прибытия в учреждения УИС. Снятие с довольствия указанных лиц осуществляется по факту освобождения их из учреждений УИС.

4. Осужденным, подозреваемым и обвиняемым продукты, положенные по нормам питания, утвержденным в установленном порядке, выдаются в виде готовой горячей пищи. При невозможности приготовления горячей пищи осужденные, подозреваемые и обвиняемые обеспечиваются рационом питания на срок не более 3 суток.

5. На основании заявлений осужденных к лишению свободы на время их нахождения в комнатах длительных свиданий (без посещения столовой учреждения УИС), а также при краткосрочных и длительных выездах за пределы учреждений УИС продукты для них не выписываются.

II. Расчет потребности в продовольствии и бюджетных ассигнованиях на его закупку на планируемый период для обеспечения осужденных, подозреваемых и обвиняемых

6. Расчет потребности в продовольствии на планируемый период для обеспечения осужденных, подозреваемых и обвиняемых производится территориальными органами ФСИН России.

7. Исходными данными для расчета потребности в продовольствии являются:

планируемая численность осужденных, подозреваемых и обвиняемых на соответствующий период;

утвержденные нормы питания для осужденных, подозреваемых и обвиняемых и количество продуктов, дополнительно выдаваемое в установленных случаях к нормам питания;

предполагаемое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

объемы продовольствия, необходимые для пополнения запасов;

нормы естественной убыли продовольствия при его транспортировке, переработке и хранении;

действующие нереализованные поставки продовольствия по контрактам (договорам) на начало планируемого периода;

фактическое наличие складских помещений, холодильных камер и овощехранилищ в учреждении УИС.

III. Основные обязанности должностных лиц учреждения УИС по организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых

8. Начальник учреждения УИС отвечает за организацию питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых.

Начальник учреждения УИС через соответствующие службы учреждения УИС:

обеспечивает своевременное получение и организацию хранения продовольствия, содержание запасов продовольствия в размерах, установленных Министерством юстиции Российской Федерации;

обеспечивает содержание в технически исправном состоянии помещений и оборудования столовой (пищеблока) учреждения УИС, складов и хранилищ учреждения УИС, своевременный их ремонт, контроль за работой и санитарным состоянием этих объектов;

утверждает в соответствии с распорядком дня время приема пищи осужденными, подозреваемыми и обвиняемыми;

рассматривает и утверждает раскладки продуктов (приложение № 1 к Порядку);

по медицинским заключениям издает приказы о зачислении больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых на питание по нормам, установленным для больных;

обеспечивает контроль за ведением учета продовольствия, столово-кухонной посуды, оборудования, инвентаря и моющих средств в подразделении учреждения УИС, осуществляющем планирование и обеспечение продовольствием, столово-кухонным инвентарем, оборудованием, моющими средствами, организацию питания, руководство деятельностью столовой (пищеблока), продовольственного склада, хранилища и овощехранилища учреждения УИС и контроль за использованием их строго по прямому назначению¹;

осуществляет контроль за организацией питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, правильным зачислением их на довольствие, расходом продуктов по утвержденным в установленном порядке нормам;

обеспечивает своевременное прохождение начальником (заведующим) столовой, поварами, резчиком пищевой продукции (хлебобрезом), кухонными рабочими, подсобными рабочими², а также начальниками (заведующими) продовольственных складов и хранилищ; овощехранилищ, хлебопекарен³ медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки с аттестацией;

обеспечивает своевременный ввод в эксплуатацию и ремонт технологического и холодильного оборудования, соблюдение правил эксплуатации оборудования;

¹Далее – продовольственная служба

²Далее – работники столовой (пищеблока)

³Далее – работники продовольственной службы

издает приказы о закреплении лиц, ответственных за эксплуатацию технологического и холодильного оборудования;

осуществляет контроль за выполнением требований техники безопасности и противопожарной безопасности при работе на объектах питания.

9. Заместитель начальника учреждения УИС, курирующий вопросы тылового обеспечения:

организует своевременное и доброкачественное питание осужденных, подозреваемых и обвиняемых;

организует контроль качества питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, доведение утвержденных норм питания до каждого осужденного, подозреваемого и обвиняемого, а также условия хранения продовольствия;

контролирует составление раскладок продуктов для приготовления пищи осужденным, подозреваемым и обвиняемым;

разрабатывает и осуществляет мероприятия по оборудованию столовых (пищеблоков), продовольственных складов, хранилищ, овощехранилищ, квасильно-засолочных пунктов¹ учреждения УИС;

организует правильную эксплуатацию и своевременный ремонт оборудования продовольственной службы;

организует разработку и выполнение программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

представляет информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

обеспечивает контроль за соблюдением работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС требований техники безопасности, противопожарной безопасности, правил внутреннего распорядка исправительных учреждений и следственных изоляторов уголовно-исполнительной системы².

10. Начальник (старший инспектор) отдела (группы) интендантского и хозяйственного обеспечения³ учреждения УИС подчиняется заместителю начальника учреждения УИС, курирующему вопросы тылового обеспечения. Отвечает за своевременное обеспечение учреждения УИС продовольствием, техникой и имуществом продовольственной службы по утвержденным нормам, организацию своевременного и доброкачественного питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержание, хранение продовольствия, техники и имущества продовольственной службы, санитарное состояние объектов продовольственной службы.

¹Далее – объекты продовольственной службы

²Далее – Правила внутреннего распорядка

³Далее – начальник ОИХО учреждения УИС

Начальник ОИХО учреждения УИС:

организует правильное применение положений нормативных правовых актов, регламентирующих вопросы организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС;

обеспечивает подбор специалистов для работы на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

организует питание осужденных, подозреваемых и обвиняемых, контролирует правильную обработку продуктов, обеспечивает контроль за порядком приготовления блюд и определения фактического выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций;

обеспечивает своевременное получение продовольствия, столово-кухонной посуды, оборудования, инвентаря и моющих средств¹, заготовку картофеля и овощей в пределах выделенных лимитов бюджетных обязательств, ведение их учета в установленном порядке;

обеспечивает контроль за качеством поступающего в учреждение УИС продовольствия, условия и сроки его хранения, особенно скоропортящегося (контроль органолептических показателей: внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус);

организует правильное хранение имущества и оборудования продовольственной службы, обеспечивает своевременный ввод их в эксплуатацию, расходование по установленным нормам и прямому назначению;

совместно с начальником (заведующим) столовой учреждения УИС составляет соответствующие нормам питания и калорийности раскладки продуктов и представляет их на утверждение начальнику учреждения УИС;

обеспечивает приготовление доброкачественной пищи осужденным, подозреваемым и обвиняемым, полное доведение до них положенных по нормам продуктов;

осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и ее своевременной раздачей;

при необходимости обеспечивает осужденных, подозреваемых и обвиняемых горячей пищей на объектах работ (вне столовой) организует доставку с соблюдением установленных санитарных требований и осуществляет контроль за их выполнением;

руководит работой на объектах продовольственной службы учреждения УИС, организует повышение квалификации работников продовольственной службы;

контролирует деятельность бухгалтера, отвечающего за ведение учета продовольствия и имущества продовольственной службы в части своевременного и правильного оформления учетно-отчетной документации;

обеспечивает своевременную установку, правильную эксплуатацию, техническое обслуживание и ремонт оборудования продовольственной

¹Далее – имущество продовольственной службы

службы, поверку весоизмерительных приборов и гирь (при наличии), правильное ведение технических паспортов и карточек на технологическое и холодильное оборудование;

представляет начальнику учреждения УИС кандидатуры для закрепления их ответственными за эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, установленного на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

своевременно организует ремонт на объектах продовольственной службы, тары, инвентаря для обеспечения хранения скоропортящихся продуктов в летний период;

организует обеспечение работников продовольственной службы, водителей продовольственного автотранспорта санитарной одеждой в соответствии с установленными нормами, а также обеспечивает объекты продовольственной службы моющими и дезинфицирующими средствами;

проводит работу по режиму экономии и бережливости, организует сбор и сдачу вторичного сырья, своевременное осветление столовой посуды из алюминия;

обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических требований при доставке продуктов на склад и в столовую (пищеблок), хранении и обработке продуктов, приготовлении и приеме пищи, содержании столовой (пищеблока), продовольственных складов и хранилищ учреждения УИС;

выполняет предписания специалистов санитарно-эпидемиологических служб по устранению выявленных недостатков в санитарно-техническом состоянии и санитарно-гигиеническом содержании объектов продовольственной службы учреждения УИС;

обеспечивает соблюдение требований техники безопасности и противопожарной безопасности при работе на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

обеспечивает клеймение колюще-режущего инструмента, используемого на объектах продовольственной службы учреждения УИС, организует контроль за учетом выдачи его осужденным для работы в начале и сдачи в конце смены, ведение описи инструмента и журнале его выдачи-сдачи.

11. Медицинский работник медицинского подразделения:

участвует в разработке режима питания учреждения УИС;

не реже одного раза в квартал проводит контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований на объектах продовольственной службы;

организует систематический медицинский контроль за качеством питания, соответствием установленной калорийности в раскладках продуктов;

представляет списки больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, нуждающихся в повышенных нормах питания;

совместно с начальником ОИХО учреждения УИС организует лечебное питание;

осуществляет отбор проб питьевой воды и готовой пищи на объектах продовольственной службы учреждения УИС;

осуществляет систематический контроль за качеством воды, используемой для приготовления пищи и питьевых нужд, соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи, а также содержании помещений, оборудования и инвентаря, столовой и кухонной посуды в столовой (пищеблоке) учреждения УИС и местах приготовления (приема) пищи на объектах работ (производстве). Контролирует приготовление и использование моющих и дезинфицирующих растворов;

проводит дополнительный контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований при получении неудовлетворительных результатов производственного контроля, соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при аварийных ситуациях при сбое в работе оборудования;

при получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатывает и проводит необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия;

контролирует прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров и медицинских обследований. Отстраняет от работы лиц, своевременно и в полном объеме не прошедших медицинские осмотры;

организует контроль за качеством (бракераж) приготовленной пищи.

12. Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС подчиняется начальнику ОИХО, отвечает за своевременное приготовление пищи и ее качество, полноту доведения установленных по нормам продуктов до осужденных, подозреваемых и обвиняемых, сохранность и правильную эксплуатацию имущества продовольственной службы, соблюдение порядка и санитарно-гигиенических требований в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС:

выдает продукты поварам и контролирует их распределение согласно раскладке продуктов;

обеспечивает своевременное приготовление пищи в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов;

участвует в составлении раскладки продуктов;

получает с продовольственного склада учреждения УИС для столовой (пищеблока) учреждения УИС продукты (по массе), отвечает за их сохранность;

применяет установленные нормы питания, нормы замены одних продуктов другими, нормы отходов при первичной обработке и потери при тепловой обработке продуктов и нормы выхода готовой пищи;

осуществляет контроль за полнотой закладки продуктов в котел, соблюдением технологии приготовления пищи, выходом и качеством готовых блюд, правильным ведением книги учета контроля за качеством приготовления пищи (приложение № 2 к Порядку);

обеспечивает выполнение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах технологического процесса приготовления пищи;

организует и лично проводит контроль качества (бракераж) готовых блюд с отражением результатов в книге учета контроля за качеством приготовления пищи;

обеспечивает правильные условия хранения продуктов и полуфабрикатов согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям;

обеспечивает выполнение работниками столовой (пищеблока) санитарных норм и правил в столовой (пищеблоке), сокращение отходов при обработке продуктов, рациональное использование пищевых отходов;

обеспечивает осужденных, подозреваемых и обвиняемых по каждой норме питания, по их количеству, горячей пищей (через столовую (пищеблок), на местах работ путем оставления пищи для отсутствующих);

обеспечивает своевременную раздачу готовой пищи и хлеба, правильный отбор, сроки, условия хранения и повторную термическую обработку пищи, оставленной для осужденных, подозреваемых и обвиняемых, отсутствовавших на приеме пищи;

руководит работой работников столовой (пищеблока), следит за соблюдением ими правил личной гигиены, состоянием специальной одежды, своевременным ее ремонтом и стиркой. Обеспечивает своевременное прохождение медицинских осмотров и лабораторных исследований работниками столовой (пищеблока);

не допускает к работе в столовой (пищеблоке) лиц, не прошедших медицинских осмотров и необходимых лабораторных исследований;

обеспечивает чистоту и порядок во всех помещениях столовой (пищеблока), а также прилегающей к ней территории, своевременное удаление из помещений столовой (пищеблока) отходов. Принимает меры к обеспечению столовой (пищеблока) необходимым уборочным инвентарем;

организует мытье столово-кухонной посуды, инвентаря и оборудования с соблюдением санитарных требований;

принимает меры к своевременному обеспечению столовой (пищеблока) необходимым оборудованием, посудой, инвентарем согласно установленным нормам, моющими и дезинфицирующими средствами, ведет их учет;

осуществляет контроль за сохранностью, правильной эксплуатацией и своевременным проведением ремонта оборудования и инвентаря;

обеспечивает соблюдение работниками столовой (пищеблока) правил техники безопасности и противопожарных правил, следит за исправностью вентиляции, дымоходов, электропроводки, водопровода, канализации;

ежедневно докладывает начальнику ОИХО учреждения УИС об организации работы столовой (пищеблока) по состоянию на текущее число и получает от него указания на следующий день;

не допускает в столовую (пищеблок) посторонних лиц, а также лиц без санитарной одежды;

хранит книгу учета контроля за качеством приготовления пищи, опись режущего, колющего и рубящего инвентаря, находящегося в столовой (пищеблоке) учреждения УИС, санитарный журнал (приложение № 3 к Порядку), журнал учета проведения генеральных уборок и журнал учета аварийных ситуаций.

На режущий, колющий и рубящий кухонный инвентарь наносится цифровая маркировка. Он учитывается в книге учета и хранится в металлическом запирающемся ящике. Указанный инвентарь выдается по распоряжению дежурного помощника начальника учреждения УИС начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС под роспись и возвращается им по окончании работы также под роспись в указанном журнале.

Маркировка осуществляется нанесением соответствующего клейма на металлические части режущего, колющего и рубящего кухонного инвентаря.

13. Повар подчиняется начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС, отвечает за своевременность приготовления пищи, ее качество и раздачу.

Повар при исполнении своих обязанностей:

получает продукты от начальника (заведующего) столовой по массе и наименованиям;

руководствуется кулинарными и санитарными правилами приготовления пищи и постоянно совершенствует свои знания;

выполняет указания начальника (заведующего) столовой по обработке продуктов, приготовлению и раздаче пищи, соблюдает чистоту на рабочем месте и правила личной гигиены;

при обработке продуктов и приготовлении пищи выполняет правила по профилактике пищевых отравлений и предупреждению попадания в пищу посторонних предметов;

постоянно содержит в чистоте инвентарь и оборудование, бережно к ним относится, соблюдает правила эксплуатации технологического и холодильного оборудования;

своевременно проходит медицинские осмотры, обследования и профессиональное гигиеническое обучение с аттестацией.

14. Резчик пищевой продукции (хлеборез) подчиняется начальнику (заведующему) столовой учреждения УИС, отвечает за правильное хранение хлеба и масла коровьего в помещении для нарезки хлеба, своевременную нарезку хлеба и порционирование масла коровьего для выдачи осужденным, подозреваемым и обвиняемым, соблюдение правил эксплуатации оборудования, находящегося в помещении для нарезки хлеба, санитарное состояние оборудования инвентаря и помещения для нарезки хлеба.

Резчик пищевой продукции (хлеборез) при исполнении своих обязанностей:

обеспечивает доведение положенных по нормам питания хлеба и масла коровьего;

ежедневно получает хлеб и масло коровье в соответствии с накладной (по массе и наименованиям) и обеспечивает их правильное хранение и распределение;

обеспечивает своевременную нарезку хлеба и порционирование масла коровьего, а также их раздачу в соответствии с установленными нормами;

соблюдает санитарные правила содержания оборудования, инвентаря и помещения для нарезки хлеба, правила личной гигиены;

не допускает в помещение для нарезки хлеба посторонних лиц и лиц без санитарной одежды, а также хранение личных вещей и посторонних предметов;

совместно с начальником (заведующим) столовой ежедневно представляет начальнику ОИХО учреждения УИС данные о количестве оставшегося хлеба.

15. Работы по уборке помещений столовой (пищеблока), территории, прилегающей к столовой (пищеблоку), разгрузке (доставке) продуктов в столовую (пищеблок), очистке и доочистке картофеля и овощей, чистке и мытью оборудования выполняются подсобными рабочими.

16. Работы по мытью столовой и кухонной посуды, подаче в горячий цех и на линию самообслуживания чистой посуды, подготовке обеденного зала к приему пищи выполняются кухонными рабочими.

17. В случае отсутствия по болезни или другим причинам лиц из числа работников столовой (пищеблока) производится их замена из числа имеющегося резерва, которые заблаговременно прошли медицинский осмотр (с проведением лабораторных исследований), с письменного разрешения начальника учреждения УИС либо лица, временно исполняющего его обязанности.

IV. Порядок обеспечения продовольствием и имуществом продовольственной службы учреждений УИС

18. Продовольствие учреждения УИС получают:

с продовольственных складов территориальных органов ФСИН России, в подчинении которых они находятся;

от учреждений УИС другого территориального органа ФСИН России по указанию ФСИН России;

от поставщиков продовольствия по заключенным контрактам, договорам.

19. Приемка продовольствия (имущества продовольственной службы) от поставщиков осуществляется в соответствии с положениями контрактов (договоров), в случаях поступления продукции без заключения контрактов (договоров) продукция принимается в соответствии с требованиями нормативно-технических документов на конкретный вид продовольствия, а также в соответствии с требованиями Инструкции о порядке приема продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 15.06.1965 № П-6, и Инструкции о порядке приема продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству, утвержденной постановлением Госарбитража СССР от 25.04.1966 № П-7.

20. При обнаружении несоответствия качества или наименования продовольствия (имущества продовольственной службы) данным сопроводительных документов, недостачи массы или мест, порчи или повреждения груза, тары и упаковки в тот же день составляется акт приемки комиссией, назначенной приказом по учреждению УИС.

21. Продовольствие (имущество продовольственной службы) приходится по фактическому наличию и оформляется первичными документами (накладной, актом приемки).

22. Продовольствие (имущество продовольственной службы), принятое учреждением УИС, учитывается материально ответственным лицом в книге складского учета.

23. Требования к качеству и безопасности продовольствия устанавливаются соответствующими техническими регламентами, государственными стандартами и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами являются обязательными для граждан и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

24. Контроль за качеством продовольствия осуществляется при приемке от поставщиков, в процессе их хранения и реализации.

25. Качество и безопасность продовольствия подтверждаются путем представления поставщиком (изготовителем) сертификатов соответствия (декларации о соответствии), документов, подтверждающих качество, и иных документов, которые прилагаются при отгрузке продовольствия железнодорожным (водным) и другими видами транспорта к накладным.

26. На складах учреждений УИС и базах территориальных органов ФСИН России качество продовольствия определяют органолептическими методами. При необходимости проводятся физико-химические и бактериологические и другие виды лабораторных исследований. Контроль за качеством, режимом и условиями хранения продовольствия со стороны должностных лиц УИС, уполномоченных на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственного ветеринарного надзора, осуществляется в соответствии с положениями нормативных правовых актов Российской Федерации в указанных сферах деятельности.

27. Выдача продовольствия со складов, предприятий и баз поставщиков непосредственно учреждениям УИС оформляется накладной поставщика при предъявлении получателем оригинала доверенности.

28. Документами на право отпуска продовольствия со склада территориального органа ФСИН России или учреждения УИС являются наряды, разнарядки, доверенности или письменные поручения территориального органа ФСИН России, которому подчинен склад.

29. Сроки действия нарядов, разнарядок или доверенностей указываются в этих документах.

30. Передача продовольствия (имущества продовольственной службы) из одного учреждения УИС одного территориального органа

ФСИН России в другое учреждение УИС другого территориального органа ФСИН России производится на основании указания ФСИН России с оформлением первичных документов и доверенности.

31. Передача продовольствия (имущества продовольственной службы) в пределах территориального органа ФСИН России из одного учреждения УИС в другое производится на основании указания территориального органа ФСИН России.

32. Сдача продовольствия (имущества продовольственной службы) учреждением УИС на склад (базу снабжения) оформляется накладной и актом приемки.

33. При отгрузке продукции животного происхождения в адрес учреждения УИС железнодорожным, водным или автомобильным транспортом на нее оформляется ветеринарный сопроводительный документ установленной формы.

34. Отправка учреждениями УИС, складами, базами снабжения продовольствия (имущества продовольственной службы) железнодорожным (автомобильным, водным, воздушным) транспортом производится по правилам, действующим на соответствующем виде транспорта.

35. Получение и выдача продовольствия производятся только в чистой спецодежде. Использование не подготовленного в санитарном отношении транспорта для подвоза продовольствия не допускается.

36. При хранении продовольствия соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения проверяются на соответствие требованиям технических регламентов на данное продовольствие.

37. Представитель учреждения УИС при получении продовольствия на продовольственном складе (базе снабжения) территориального органа ФСИН России, предприятия ФСИН России, складе или базе поставщика проверяет:

правильность массы и качество принимаемого продовольствия, а также качество тары, наличие документов, подтверждающих соответствие требованиям качества и безопасности получаемого продовольствия;

на мясных тушах – наличие ветеринарных клейм, подтверждающих соответствие установленным требованиям к безопасности в ветеринарно-санитарном отношении и пригодность мяса к использованию для пищевых целей, а также ветеринарных сопроводительных документов на продукты животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйцо, молоко).

38. Представитель учреждения УИС контролирует правильность укладки и крепления груза при его погрузке, а при подвозе продовольствия на нескольких автомашинах – вручает сопровождающим лицам или водителю каждой автомашины сопроводительный лист.

39. Продовольствие (имущество продовольственной службы), полученное представителем учреждения УИС на складе (базе снабжения) территориального органа ФСИН России или доставленное в учреждение УИС

представителем этого склада (базы снабжения), сдается начальнику склада учреждения УИС на основании сопроводительных (перевозочных) документов (наряда, накладной). При этом продовольствие проверяется взвешиванием, пересчетом поштучно (в том числе продовольствие, поставляемое в стандартной таре, а также в мешках, расфасованное стандартной массой).

40. Контроль (надзор) за оборотом продовольствия, поступающего для нужд УИС, осуществляется должностными лицами ФСИН России, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственного ветеринарного надзора в соответствии с законодательством Российской Федерации в указанных сферах деятельности.

V. Организация питания в учреждениях УИС

41. Режим питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых определяет количество приемов пищи в течение суток, соблюдение физиологически обоснованных промежутков времени между ними, целесообразное распределение продуктов по приемам пищи, положенных по нормам питания в течение дня, а также прием пищи в строго установленное расписанием дня время.

42. Разработка режима питания возлагается на начальника учреждения УИС, его заместителя, курирующего вопросы тылового обеспечения, начальника ОИХО и медицинского работника медицинского подразделения.

В учреждениях УИС организуется трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) с интервалами между приемами пищи не более 7 часов. Часы приема пищи определяются начальником учреждения УИС в расписании дня.

На завтрак и ужин готовятся по одному второму блюду и чай, на обед – первое, второе блюда и компот из сухофруктов (или кисель). По дням недели в течение месяца предусматривается к выдаче компот из сухофруктов или кисель в равных соотношениях (через день).

Для воспитательных колоний устанавливается пятиразовый режим питания (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин) с интервалом между приемами пищи 3,5 – 4 часа. В воспитательных колониях третьи блюда планируются к выдаче следующим образом: на первый завтрак – кофейный напиток, на второй завтрак – какао, на обед – компот из сухофруктов или кисель, на полдник – сок, на ужин – чай.

43. В лечебных исправительных, лечебно-профилактических учреждениях УИС и больницах медико-санитарных частей ФСИН России¹ количество приемов пищи и режим питания назначаются лечащим врачом.

44. Норма питания распределяется по энергетической ценности (калорийности): на завтрак – 30 – 35%, на обед – 40 – 45% и на ужин – 20–30%, а для воспитательных колоний – суточная калорийность

¹Далее – лечебные учреждения УИС

распределяется: на завтрак – 20%, на второй завтрак 15%, обед – 30 – 35%, полдник – 5 – 10%, ужин – 25%.

Завтрак состоит из крупяного (овощного) гарнира или молочной каши, хлеба, сахара и чая. В лечебных учреждениях УИС воспитательных колониях, содержащимся в учреждениях УИС беременным и кормящим матерям, женщинам, имеющих при себе детей, а также несовершеннолетним в следственных изоляторах на завтрак выдается масло коровье.

45. На обед предусматривается основная часть продуктов нормы питания: планируются первое и второе блюда, овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодная закуска), хлеб, компот или кисель. В следственных изоляторах, тюрьмах и помещениях, функционирующих в режиме следственного изолятора¹, холодные закуски могут не планироваться.

46. Ужин рекомендуется планировать из рыбного блюда с овощным или крупяным гарниром, хлеба, сахара и чая, а для несовершеннолетних, содержащихся в воспитательных колониях, планируется к выдаче масло коровье.

47. Правильный режим питания предусматривает приготовление разнообразной пищи, что достигается умелым подбором блюд.

48. Требования к режиму питания реализуются в раскладке продуктов, которая позволяет наиболее правильно и рационально использовать продукты нормы питания для приготовления разнообразной и физиологически полноценной пищи, а также ознакомить осужденных, подозреваемых и обвиняемых и должностных лиц, контролирующих организацию и состояние питания, с ассортиментом планируемых блюд, количеством продуктов, подлежащих закладке в котел на одного человека, и расчетным выходом готовых блюд, мясных и рыбных порций.

49. Раскладка продуктов по нормам питания составляется начальником ОИХО учреждения УИС совместно с начальником (заведующим) столовой. Раскладка продуктов подписывается заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, начальником ОИХО учреждения УИС, медицинским работником медицинского подразделения, начальником (заведующим) столовой и утверждается начальником учреждения УИС.

50. Изменения, вносимые в утвержденную раскладку продуктов, производятся только с разрешения начальника учреждения УИС, в следующих случаях:

при выходе из строя технологического оборудования продовольственной службы, находящегося в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

в случаях аварийных ситуаций, в результате чего были отключены электроэнергия, газ, подача пара и другие причины, влияющие на работу технологического оборудования в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;

¹Далее – ПФРСИ

в других исключительных случаях по рапорту должностного лица, ответственного за организацию питания в учреждении УИС.

При этом в раскладке продуктов делается соответствующая запись: *«Замену каши гречневой рассыпчатой на кашу рисовую вязкую разрешаю. Начальник ФКУ ИК-4 УФСИН России по Ивановской области подполковник внутренней службы (подпись) Е.А. Запрялов 10.03.2015».*

51. Раскладка продуктов составляется еженедельно, отдельно по каждой норме питания в трех экземплярах, первый из которых (подлинник) находится в бухгалтерии учреждения УИС и служит основанием для выписки продуктов со склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС; второй экземпляр вывешивается в горячем цехе столовой (пищеблока), как документ для руководства по приготовлению пищи; третий – в обеденном зале столовой для ознакомления осужденных.

В тюрьмах, следственных изоляторах и ПФРСИ раскладки продуктов составляются в двух экземплярах. Повторение раскладок продуктов, составленных на неделю, допускается не чаще двух раз в месяц.

52. При составлении раскладки продуктов учитываются:
режим питания, установленный для питающихся;
наличие и ассортимент продуктов, имеющихся на продовольственном складе учреждения УИС;
нормы питания;
квалификация и количество поваров;
наличие и состояние технологического, холодильного и немеханического оборудования в столовой (пищеблоке) учреждения УИС;
планируемые в ближайшее время поставки продовольствия.

53. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не могут повторяться более двух – трех раз, а блюда из одинаковых продуктов, например, суп пшеничный и каша пшеничная в качестве гарнира ко второму блюду на один и тот же прием пищи не планируются. Крупяные гарниры чередуются с овощными.

54. Вторые мясные блюда готовятся в вареном, жареном или тушеном виде. Рыбные блюда также планируются в широком ассортименте: рыба жареная, тушеная, отварная, под маринадом, запеченная в соусе.

55. Наименование блюд в раскладке продуктов указывается полностью, без каких-либо сокращений «Салат витаминный», «Щи из свежей капусты», «Гуляш из мяса говядины с макаронами отварными, соус», «Рыба, навага жареная, с картофельным пюре», «Компот из сухофруктов».

56. Объем первых блюд устанавливается в количестве 0,5-0,6 л, для беременных женщин и кормящих матерей – 0,25-0,3 л, в зависимости от массы закладываемых в котел продуктов после их первичной обработки. При этом масса густой части может составлять 40 – 50% общей массы первого блюда.

Например, для приготовления одной порции «Борща» с выходом 600 г, расходуется: муки – 5 г, или в пересчете на овощи 25 г, картофеля – 120 г, капусты – 80 г, свеклы – 60 г, лука репчатого – 5 г и моркови – 10 г.

Всего – 300 г. В «Борщ» при приготовлении также добавляют соль, специи, жир (масло) – общей массой до 15 г на одну порцию.

При первичной обработке овощей (сентябрь – октябрь) максимальные отходы могут составить:

- картофеля – 25%, или 30 г на одну порцию;
- капуста белокочанная свежая – 20%, или 16 г на одну порцию;
- свекла – 20% (до 1 января), или 12 г на одну порцию;
- морковь – 20% (до 1 января), или 2 г на одну порцию;
- лук репчатый – 16% (для пассерования), или 0,8 г на одну порцию.

Общая максимальная масса отходов составит 60,8 г на одну порцию. Минимальная масса закладываемых в котел овощей, в период сентябрь – октябрь, может составить 239,2 г ($300 - 60,8 = 239,2$), что соответствует 40% массы густой части первого блюда. В дальнейшем максимальные отходы при первичной обработке овощей могут составлять для картофеля до 40%, для овощей 20-30%. В эти периоды рекомендуется планировать комбинированные или крупяные супы: «Рассольник с крупой – Ленинградский», «Щи из квашеной капусты с крупой», «Суп крестьянский с крупой», «Суп картофельный с макаронными изделиями», «Суп картофельный с крупой», «Суп гороховый», «Суп – харчо», «Суп полевой» и т.д.).

Таким образом, при приготовлении первого блюда в период с максимальными отходами картофеля и овощей (весенне-летний период), рекомендуется увеличить овоще-крупяную группу¹ на обед (для первого блюда) на 50 г (или 10 г крупы), уменьшив при этом ОКГ на завтрак (ужин), или уменьшить массу готового первого блюда до 500 г.

Масса вторых блюд – в зависимости от количества заложенных продуктов, но не менее 200 г. Объем третьих блюд составляет 0,25 л.

Для воспитательных колоний масса порций может составлять:

- холодных закусок – 40-60 г
- первых блюд – 250-300 г;
- мясных (рыбных) блюд с соусом – 50-100 г;
- гарниров – 150-200 г;
- каша, овощное блюдо – 150-250 г;
- напитков – 200 г;
- фрукты свежие – 120-200 г;
- хлеб (масса одного кусочка) – 20-30 г.

57. Продукты, положенные по нормам питания, включаются в раскладку полностью. Для разнообразия питания рекомендуется производить частичную замену одних продуктов другими в соответствии с установленными нормами замены.

¹Далее – ОКГ

58. В целях рационального распределения продуктов по приемам пищи и облегчения составления раскладки продуктов применяются постоянный суммарный набор продуктов ОКГ для первых и вторых блюд, а также овощи к основному гарниру.

При расчете ОКГ за сутки следует применять формулу:

$ОКГ = (Р_m + Р_{к.р.} + Р_{м.и.}) \times 5 + Р_{к.} + Р_{о.}$, где

ОКГ – овоще-крупяная группа;

Р_м – количество муки пшеничной, положенной по норме питания;

Р_{к.р.} – количество крупы разной, положенной по норме питания;

Р_{м.и.} – количество макаронных изделий, положенных по норме питания;

Р_{к.} – количество картофеля, положенного по норме питания;

Р_{о.} – количество овощей, положенных по норме питания.

При составлении раскладки продуктов ежедневно рассчитывается ОКГ. За сутки ОКГ не может быть уменьшена либо увеличена по отношению к расчетной. Например, если по норме питания для осужденных к лишению свободы, содержащихся в учреждениях УИС положено в день:

1) для мужчин:

мука пшеничная 2 сорта – 5 г;

крупяная – 100 г;

макаронные изделия – 30 г;

картофеля свежего – 550 г;

овощей – 250 г.

Если указанные продукты заменить картофелем и овощами свежими, то общая масса ОКГ составит: $ОКГ = (5 + 100 + 30) \times 5 + 550 + 250 = 1475$ г. При этом обязательная выдача лука репчатого на одного питающегося в сутки осуществляется в соответствии с Таблицей распределения овощей свежих по нормам питания осужденных, подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС (приложение № 4 к Порядку).

Указанное количество продуктов в переводе на овощи рекомендуется распределять по приемам пищи следующим образом:

на завтрак – 400 г;

на обед – 675 г, в том числе для приготовления первого блюда – 300 г, второго блюда – 315 г (включая соус к гарниру), овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодная закуска) – 60 г. В случае, если на обед приготовление холодной закуски не предусмотрено, указанные продукты распределяются следующим образом: для приготовления первого блюда – 300 г, второго блюда – 375 г (включая соус);

на ужин – 400 г.

2) для женщин:

мука пшеничная 2 сорта – 5 г;

крупяная – 90 г;

макаронные изделия – 30 г;

картофеля свежего – 500 г;

овощей – 250 г.

Если указанные продукты заменить картофелем и овощами свежими, то их общая масса ОКГ составит: $ОКГ = (5+90+30) \cdot 5 + 500 + 250 = 1375$ г.

Указанное количество продуктов в переводе на овощи рекомендуется распределять по приемам пищи следующим образом:

на завтрак – 375 г;

на обед – 625 г, в том числе для приготовления первого блюда – 275 г, второго блюда – 300 г (включая соус), овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодная закуска) – 50 г. В случае, если на обед приготовление холодной закуски не предусмотрено, указанные продукты распределяются следующим образом: для приготовления первого блюда – 300 г, второго блюда – 325 г (включая соус);

на ужин – 375 г.

59. Суточные нормы мяса, рыбы, жиров, сахара ежедневно доводятся до осужденных, подозреваемых и обвиняемых в полном объеме без замен. Суточные нормы мяса и рыбы планируются к выдаче в один прием пищи: рыба – на завтрак или ужин, мясо – только на обед ко второму блюду.

Первые блюда в ассортименте приготавливаются на основе мясокостного бульона. В исключительных случаях (при планировании сосисок, сарделек, консервированной продукции из мяса и т.д.) допускается приготовление супов рыбных.

60. Мука пшеничная 2 сорта используется для приготовления соусов к мясным и рыбным блюдам, а также для панировки рыбы и заправки отдельных первых блюд.

61. Сахар планируется на завтрак и ужин по 15 г. В дни, когда приготавливается компот, сахар распределяется следующим образом: на завтрак – 10 г, на обед для закладки в компот – 10 г, на ужин к чаю – 10 г. Выданный в столовую (пищеблок) сахар в полном объеме закладывается в котел. В следственных изоляторах и тюрьмах сахар и хлеб, положенные по нормам питания, разрешается выдавать на руки один раз в сутки перед завтраком.

62. Яйцо куриное распределяется в зависимости от запланированных блюд, как вариант, два раза в неделю по одному яйцу на завтрак в вареном виде или четыре раза в неделю (по 0,5 яйца) – для приготовления крупяных и овощных запеканок. Не допускается выдавать на приемы пищи яйца в очищенном виде, а также по 0,5 яйца в варенном виде.

63. Масло растительное планируется для жарения рыбы, пассерования овощей при приготовлении первых блюд, допускается использовать на приготовление холодной закуски $\frac{1}{4}$ часть положенного по норме питания масла растительного.

64. Маргариновая продукция планируется в состав гарниров блюд и на приготовление соусов.

65. Остальные продукты по нормам питания распределяются в соответствии с Таблицей распределения продуктов по приемам пищи (приложение № 5 к Порядку). Специи (соль, перец, лавровый лист, горчичный порошок) по приемам пищи не распределяются, а записываются в соответствующих графах строки «Итого за день».

66. Молоко планируется для приготовления молочных каш или выдается в натуральном виде на завтрак. В воспитательных колониях молоко планируется на приготовление молочных каш, для добавления в кофейный напиток и к выдаче на полдник.

67. Расчетный выход готовых блюд, в том числе мясных и рыбных порций, при планировании питания определяется исходя из отходов при первичной обработке продуктов, потерь при тепловой обработке, выхода полуфабрикатов и готовых порций, указанных в Таблице выхода полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы в зависимости от вида тепловой обработки (приложение № 6 к Порядку).

Расчетный выход указывается в графе раскладки продуктов «*Вес готового блюда*» включая массу готового мяса, рыбы, соуса, отдельной графой указывается «*Вес мясной или рыбной порции*».

Например, требуется подсчитать выход второго готового блюда на обед по норме питания (для мужчин) «*Мясо говядина отварная с макаронами отварными и соусом*» по следующей закладке продуктов на одну порцию:

мясо – 90 г;

макаронны – 70 г;

маргарин – 5 г (закладывается в макароны).

Для приготовления соуса:

мука пшеничная второго сорта – 2 г;

морковь – 10 г;

лук – 5 г;

томат-паста – 2 г;

маргарин – 5 г.

По таблице выхода полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы (на 100 г продуктов) находим: выход мяса говядины 1 категории при варке крупными кусками составляет 46 г, выход мяса из 90 г составит 41 г; при приготовлении макарон в отварном виде их масса увеличивается в весе в 3,5 раза, следовательно, выход макарон отварных составит $70 \times 3,5 = 245$ г + 5 г маргарина = 250 г; мука, морковь, лук, маргарин и томат-паста входят в состав соуса, выход соуса – 25 г.

Таким образом, выход готового блюда составит: $250 + 41 + 25 = 316$ г, в графу раскладки продуктов «*Вес готового блюда, г*» следует вписать 316, а в графу «*Вес мясной или рыбной порции, г*» – 41.

68. Замена продуктов, предусмотренных нормами питания, на консервированные (консервы мясные, рыбные, молочные) осуществляется в соответствии с утвержденными нормами замены, должна соответствовать пункту 53 настоящего Порядка, и производится в следующих случаях:

в отдаленных учреждениях УИС и учреждениях УИС, имеющих ограниченные сроки завоза продовольствия, в случае, когда отсутствует возможность доставки скоропортящихся продуктов, а также при отсутствии условий для их хранения;

при освежении переходящих запасов планировать выдачу консервированных продуктов (консервы мясные, рыбные, молочные) заблаговременно, до истечения сроков годности, не более двух раз в неделю;

при форс-мажорных обстоятельствах (пожарах, землетрясениях, наводнениях, других стихийных бедствиях).

69. Замена продуктов на консервированные в воспитательных колониях и лечебных учреждениях УИС производится по письменному согласованию с территориальным органом ФСИН России, в соответствии с утвержденными нормами замены.

70. Замена продуктов осуществляется по рапорту начальнику учреждения УИС.

71. Основанием для выписки продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС являются данные о количестве осужденных, подозреваемых и обвиняемых по каждой норме питания и раскладка продуктов.

72. Накладная на отпуск продуктов выписывается в двух экземплярах. Первый экземпляр после отпуска продуктов остается на складе учреждения УИС для списания их по учету склада, а второй – передается начальнику (заведующему) столовой.

73. По истечении суток заведующий продовольственным складом и начальник (заведующий) столовой учреждения УИС сдают накладные в бухгалтерию учреждения УИС для списания продуктов по учету бухгалтерии. Одновременно в бухгалтерии проверяется правильность оформления и производства отпуска продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС.

74. В случае изменения численности питающихся после выписки продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС оформляется дополнительная накладная на получение (сдачу) продуктов с продовольственного склада учреждения УИС.

75. Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС получает продукты для приготовления пищи с продовольственного склада учреждения УИС по массе и ассортименту, указанным в накладной.

76. До получения продуктов с продовольственного склада начальник (заведующий) столовой учреждения УИС проверяет количество и ассортимент выписанных по накладной продуктов и соответствие их раскладке продуктов и числу осужденных, подозреваемых и обвиняемых на текущий день.

77. Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС проверяет качество продуктов. В случае сомнения в доброкачественности продуктов незамедлительно докладывает начальнику ОИХО учреждения УИС для решения вопроса о дальнейшем их использовании. Не подлежат отпуску в столовую (пищеблок) учреждения УИС некачественные продукты.

78. Выдача продуктов с продовольственного склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС производится в таре поставщика, при необходимости перекаладывается в чистую промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Один комплект тары хранится на продовольственном складе, второй комплект в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

Комплект тары состоит из ящиков с крышками, изготовленных из пищевого алюминия или нержавеющей стали (для твердых жиров и специй могут использоваться ящики из белой жести), бидона (емкости) с крышкой для растительного масла, носилок для мяса и рыбы. Картофель и овощи доставляются в контейнерах-носилках.

Комплекты тары маркируются в соответствии с ее назначением («Мясо», «Рыба», «Масло» и т. д.) с указанием их веса (массы).

Не допускается выдавать в столовую (пищеблок) учреждения УИС продукты в ящиках, мешках и бочках, поступающих от поставщиков, а также в наплитных котлах и посуде, непосредственно используемых для приготовления и раздачи пищи.

После доставки в столовую (пищеблок) учреждения УИС и освобождения от продуктов комплект тары моется, ошпаривается и просушивается.

79. Хлеб в учреждениях УИС выдается к каждому приему пищи в количестве, указанном в раскладке продуктов. Не допускается прием хлеба из хлебопекарни учреждения УИС в столовую (пищеблок) от продовольственного склада учреждения УИС без накладной, выписанной в бухгалтерии учреждения УИС.

80. Продукты отпускаются в столовую (пищеблок) учреждения УИС на полные сутки и хранятся с соблюдением условий товарного соседства и температурно-влажностного режима.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты хранятся в холодильном оборудовании, в условиях, исключающих возможность их хищения, порчи или загрязнения.

Картофель и овощи хранятся в овощном цехе. Начальник (заведующий) столовой учреждения УИС несет ответственность за сохранность полученных продуктов.

81. На выходные и праздничные дни разрешается получать продукты в столовую (пищеблок) учреждения УИС на двое – трое суток. Продукты для приготовления пищи из кладовой (суточной) для сухих продуктов начальник (заведующий) столовой отпускает поварам на каждую варку.

82. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их вымачивания или размораживания.

Остывшее и охлажденное мясо, а также парная и охлажденная рыба выдаются в столовую (пищеблок) за два часа до начала тепловой обработки. Мороженое мясо выдается с учетом времени, необходимого для его оттаивания, но не ранее чем за 12 часов до начала приготовления пищи. Мороженая рыба выдается в столовую (пищеблок) за 4-6 часов до начала тепловой обработки.

Мясо размораживается в мясном цехе при температуре от 0 до +6°C на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают.

Повторное замораживание размороженного мяса не допускается.

Оттаивать мясо в воде и использовать в пищу мясной сок, вытекающий из туши, не допускается. Оттаявшее мясо немедленно подлежит дальнейшей обработке — мясо тщательно моется, загрязненные места и участки, где имеются клейма, порезы, сгустки крови и места ушибов, срезаются и соскабливаются.

Оттаявшую рыбу немедленно подвергают первичной, а затем тепловой обработке.

Яйца куриные перед варкой тщательно осматривают, промывают теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды и 0,5%-ным раствором хлорамина, после чего промывают холодной проточной водой и выкладывают в промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

83. Приготовление пищи организуется в соответствии с раскладкой продуктов, технологией ее приготовления и санитарно-эпидемиологическими требованиями независимо от количества осужденных, подозреваемых и обвиняемых.

84. Продукты из кладовой для сухих продуктов выдаются на приготовление блюд к каждому приему пищи с разрешения и в присутствии дежурного помощника начальника учреждения УИС.

85. Продукты в котел закладываются только в присутствии дежурного помощника начальника учреждения УИС. Если одно и то же блюдо готовится в нескольких котлах, распределение продуктов по котлам производится по массе в зависимости от емкости котлов и количества порций блюда, подлежащего приготовлению.

86. При тепловой обработке продуктов соблюдаются следующие правила:

варка и жарение продуктов производится сразу после завершения их первичной обработки и с таким расчетом, чтобы пища была готова не ранее, чем за 20 минут до начала раздачи;

жареное, отварное и тушеное мясо после нарезки на порции подвергается тепловой обработке. Для этого порции мяса перед выдачей укладывают на глубокий противень или в сотейник, заливают бульоном (отварное мясо) или соусом (жареное или тушеное мясо) и проваривают на плите в течение 5-7 минут (с момента закипания), при этом мясо полностью покрывается бульоном (соусом);

перед началом порционирования мяса стол, доску разделочную и ножи ополаскивают горячей проточной водой, тщательно моют руки;

изделия из рубленого мяса, жареная и отварная рыба после тепловой обработки немедленно подлежат выдаче;

овощи к основному гарниру второго обеденного блюда (холодные закуски) заправляют маслом растительным и специями непосредственно перед раздачей;

для кипячения молока, приготовления киселя и компота выделяются отдельные пищеварочные котлы, которые использовать для других целей не допускается;

готовый кисель и компот переливается из пищеварочного котла в котлы наплитные с маркировкой «Сладкое блюдо», котлы наплитные предварительно ошпаривают кипятком, охлаждение киселя и компота производится в помещении (месте) для остывания сладких блюд.

87. Если прием пищи производится осужденными, подозреваемыми и обвиняемыми в несколько смен с продолжительностью смены, превышающей один час, то приготовление пищи производится для каждой смены отдельно. За правильность распределения продуктов по котлам и сменам отвечает начальник (заведующий) столовой.

88. В случае обнаружения недостачи или излишков продуктов дежурный помощник начальника учреждения УИС докладывает об этом начальнику ОИХО и начальнику учреждения УИС для принятия решения.

89. Пища приготавливается за 20 – 30 минут до начала раздачи и выдана в сроки, не превышающие двух часов с момента ее готовности. Компот и кисель приготавливаются не ранее чем за два часа до начала приема пищи.

90. Выдача пищи в обеденный зал производится не ранее чем за 10 – 15 минут до прихода питающихся в столовую (при бочковой системе питания). Готовая пища выдается только в горячем виде при следующей температуре:

для первых блюд – 75°C;

для вторых блюд – 65°C;

для чая – 80°C, киселя, компота – 7-14°C.

К моменту раздачи пищи в обеденном зале вымываются полы и обеденные столы, проветривается обеденный зал. Осужденные прибывают в столовую организованно, без верхней одежды, с вымытыми руками. Во время раздачи и приема пищи в столовой присутствуют дежурный помощник начальника учреждения УИС и представитель отряда.

91. Пища для осужденных, которые по каким-либо причинам не могут прибыть в столовую, оставляется к установленному времени. Заявки на оставление пищи подаются в столовую дежурным помощником начальника учреждения УИС с указанием времени явки осужденных, подозреваемых и обвиняемых для ее приема. Пища для отсутствующих отбирается в чистую посуду и хранится в холодильном оборудовании не более четырех часов с момента ее готовности, а при отсутствии холодильного оборудования – не более двух часов. Порции мяса и рыбы хранятся отдельно от первых блюд, гарниров вторых блюд и соусов. Для отсутствующих на приеме пищи блюда из рубленых мяса и рыбы не оставляют. Они готовятся непосредственно перед раздачей или заменяются порционными блюдами.

Полуфабрикаты (фарш, мясные и рыбные котлеты, нарезанные для варки и жарения порции мяса и рыбы) готовятся непосредственно перед тепловой обработкой. Хранение их категорически не допускается.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания хранятся в холодной воде не более четырех часов. Нарезка картофеля производится непосредственно перед тепловой обработкой.

Перед выдачей оставленная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение первых блюд, прожаривание или проваривание вторых блюд) в течение 15 – 20 минут с повторной дегустацией. После вторичной тепловой обработки пища реализуется в течение одного часа.

92. Для осужденных, подозреваемых и обвиняемых, отсутствующих более четырех часов с момента готовности пищи, продукты в общий котел не закладываются, пища для них готовится отдельно.

93. В камеры следственных изоляторов и тюрем, одиночные камеры, единые помещения камерного типа, штрафные изоляторы, помещения отрядов со строгими условиями содержания учреждений УИС пища доставляется в термосах или другой герметически закрывающейся посуде.

94. Доставка и раздача пищи производятся под наблюдением младшего инспектора отдела режима (надзора) лицами из числа осужденных, подозреваемых и обвиняемых, назначенными для хозяйственного обслуживания и прошедшими медицинский осмотр. Контроль за полнотой доведения горячей пищи возлагается на сотрудников, несущих службу в помещениях, указанных в пункте 93 настоящего Порядка.

VI. Контроль за организацией питания

95. Руководство учреждений УИС организует систематический контроль за состоянием питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых, основными задачами которого являются:

- проверка организации питания;
- проверка организации хранения продовольствия и его качественных показателей;
- проверка санитарного состояния столовых (пищеблоков);
- проведение систематического контроля за качеством приготовленной пищи и полнотой ее доведения до осужденных, подозреваемых и обвиняемых;
- проверка подготовки поваров;
- своевременное и качественное проведение контрольно-показательных варок пищи.

96. Контроль за состоянием питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых осуществляется начальником учреждения УИС, его заместителями, медицинскими работниками медицинского подразделения, сотрудниками ОИХО, дежурным помощником начальника учреждения УИС.

97. Контроль за организацией и состоянием питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых также осуществляется должностными лицами территориальных органов ФСИН России и структурными подразделениями ФСИН России при проведении ревизий, проверок и инспектирований.

98. Отдел тылового обеспечения территориального органа ФСИН России при контроле за организацией питания:

- контролирует техническое и санитарное состояние всех столовых (пищеблоков) учреждений УИС, подчиненных территориальному органу ФСИН России;

- принимает меры к строительству новых и переоборудованию действующих столовых (пищеблоков) по современным типовым проектам,

своевременно обеспечивать столовые (пищеблоки) необходимым, надежным в эксплуатации, высокопроизводительным технологическим и холодильным оборудованием и имуществом продовольственной службы;

периодически контролирует работу столовых (пищеблоков), добивается на местах устранения выявленных недостатков;

оказывает практическую помощь в улучшении организации питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых;

периодически проводит анализ состояния питания в учреждениях УИС, подчиненных территориальному органу ФСИН России, и принимает меры к его улучшению;

осуществляет контроль за подготовкой поваров в учреждениях УИС территориального органа ФСИН России.

99. Проверка организации хранения продовольствия имеет цель определить условия, способы и правильность его хранения, качественные показатели. При этом обращается внимание:

на санитарное состояние продовольственного склада, обеспечивающего хорошую сохранность продовольствия, особенно скоропортящихся продуктов;

на соблюдение режима хранения продовольствия (температура, относительная влажность);

на размещение продовольствия с учетом соблюдения товарного соседства;

на наличие установленного ассортимента продовольствия;

на качественное состояние продовольствия (проверяется органолептическим методом, а при необходимости – проведением лабораторных исследований);

на соответствие фактического наличия продовольствия учетным данным (проверяется масса отдельных продуктов).

100. При проверке состояния столовой (пищеблока) определяется правильность ведения технического паспорта, который оформляется в каждой столовой (пищеблоке) учреждений УИС. В техническом паспорте дается следующая характеристика столовой (пищеблока) учреждения УИС: наличие производственных, вспомогательных, бытовых и технических помещений, их площадь, санитарное состояние, соблюдение поточного принципа перемещения продуктов и готовой пищи в соответствии с последовательностью технологических процессов; наличие горячего и холодного водоснабжения, приточно-вытяжной вентиляции; состояние системы канализации; оснащенность тепловым, механическим, немеханическим и холодильным оборудованием; обеспеченность инвентарем и посудой. В этом же паспорте указываются время проведения текущего или капитального ремонта столовой (пищеблока), технического обслуживания и ремонта технологического и холодильного оборудования, количество посадочных мест в обеденном зале, пропускная способность (чел./час) при наличии линий самообслуживания.

Одновременно обращается внимание на эстетическое оформление столовой (пищеблока), культуру содержания помещений, механизацию

трудоемких работ (использование тележек для доставки в обеденный зал готовой пищи, чистой посуды и сбора ее со столов, наличие и техническое состояние транспортеров для подачи грязной посуды в моечную столовой посуды и грузовых лифтов в многоэтажных столовых (пищеблоках) учреждений УИС), эксплуатацию технологического и холодильного оборудования, наличие и состояние кухонного инвентаря.

101. Для объективной оценки санитарного состояния столовой (пищеблока) учреждения УИС и выявления лиц, не выполняющих правила личной гигиены, медицинский работник медицинского подразделения или сотрудник организации, уполномоченной на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, проводит отбор проб с инвентаря, оборудования, посуды, рук поваров и других работников столовой (пищеблока) для санитарно-бактериологических исследований. В случаях обнаружения санитарно-показательной флоры в смывах с различных объектов столовой (пищеблока) и рук немедленно докладывает начальнику учреждения УИС для принятия соответствующих мер.

102. Контроль за доведением продуктов, установленных по нормам питания, и качеством приготовления пищи включает:

тщательное рассмотрение раскладки продуктов при ее утверждении, при этом обращается особое внимание на разнообразие приготавливаемых блюд и правильность распределения продуктов суточной нормы питания по приемам пищи и отдельным блюдам;

проверку соответствия расчетных выходов в раскладке продуктов с нормами выходов готовых порций;

проверку фактического наличия продуктов, находящихся в столовой (пищеблоке), предназначенных для очередного приготовления пищи, по накладной и раскладке продуктов;

определение фактических отходов при обработке продуктов, допущено ли превышение их над установленными нормами; проверку массы продуктов при закладке в котел;

сверку количества продуктов, полученных по накладной и фактически заложенных в котел, указанных в книге учета контроля за качеством приготовления пищи;

проверку правильности ведения книги учета контроля за качеством приготовления пищи, своевременность заполнения граф о количестве заложенных в котел продуктов;

точное определение фактического выхода блюд, массы мясных и рыбных порций.

103. До начала раздачи готовой пищи поварами ее качество проверяется заведующим столовой (пищеблоком) с медицинским работником медицинского подразделения, а при отсутствии в штатном расписании учреждения УИС медицинского работника – лицом, назначенным начальником учреждения УИС.

104. Заведующий столовой (пищеблоком) совместно с медицинским работником медицинского подразделения и дежурным помощником начальника учреждения УИС производят контрольное взвешивание порций,

а также проверяют санитарное состояние помещений столовой (пищеблока), технологического оборудования, столово-кухонной посуды и инвентаря.

Пробу пищи берут из каждого котла. Перед опробованием первого блюда содержимое котла перемешивается, из его середины разливательной ложкой берут небольшое количество супа и наливают в тарелку. Лица, указанные в пункте 103 настоящего Порядка, используя чистую столовую ложку, опробуют первое блюдо из тарелки. После опробования первого блюда из каждого котла тарелка и ложка промываются горячей водой. При опробовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса.

Для опробования мясных (рыбных) порций повар отрезает небольшой кусочек от готовой порции. Одновременно проверяется выход мясных (рыбных) порций.

Качество холодной закуски проверяется в холодном цехе так же, как и качество гарниров вторых блюд.

Продукты, выдаваемые в натуральном виде и не требующие кулинарной обработки (например, сахар, сок, молоко, кефир, фрукты, сыр, творог, масло коровье, печенье, конфеты), опробованию не подлежат. Не допускается выдавать для опробования полные порции завтрака, обеда и ужина.

105. Результаты оценки качества пищи записывают в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи и в бракеражный журнал. Здесь же делается запись о санитарном состоянии столовой (пищеблока) учреждения УИС, качестве мытья посуды и уборки помещений, соблюдении правил личной гигиены и санитарно-эпидемиологических требований работниками столовой (пищеблока) учреждения УИС при обработке продуктов, приготовлении, раздаче и хранении пищи.

Разрешение на выдачу пищи дает дежурный помощник начальника учреждения УИС, при этом он основывается на заключении о качестве пищи и санитарном состоянии столовой (пищеблока) учреждения УИС лиц, указанных в пункте 103 настоящего Порядка.

Основной показатель качества готовой пищи – ее пригодность для употребления осужденными, подозреваемыми и обвиняемыми.

106. Ежедневно начальник учреждения УИС или по его указанию один из заместителей проводит контроль полновесности готовых порций (определение массы первых, мясных (рыбных) порций, вторых, третьих блюд и холодных закусок).

Результаты контроля полновесности готовых порций записывают в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи.

107. Качество приготовленной пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха. Этот метод дает возможность судить о правильности первичной и тепловой обработки продуктов и вкусовых показателях пищи.

При определении внешнего вида обращается внимание на качество обработки продуктов: тщательность очистки картофеля и овощей (без глазков и темных пятен), правильность формы их нарезки, соответствующей данному

блюда, отсутствие зерновых примесей в крупяном гарнире второго блюда, на одинаковую и правильную форму нарезки мясных и рыбных порций.

108. Консистенция блюд является показателем соблюдения или нарушения норм закладки продуктов, предусмотренных раскладкой продуктов, отходов при обработке продуктов, продолжительности их варки и степени готовности. Для определения консистенции первого блюда берут со стола в обеденном зале бачок с супом. Содержимое процеживают, взвешивают густую часть. В порции овощного, крупяного или комбинированного супа с выходом 600 г густая часть составляет от 240 до 300 г, а с выходом 500 г – 200-250 г соответственно, то есть от 40 до 50% общего количества блюда. При наличии линий самообслуживания берут 6 тарелок с первым блюдом и прodelывают те же операции.

109. Каждое блюдо имеет характерный, свойственный ему цвет. Нарушение этого показателя свидетельствует о несоблюдении технологии приготовления пищи. Закладка моркови, лука и томатной пасты без их пассерования не придает супу характерной желтовато-оранжевой окраски, блестки жира в этом случае будут бесцветными, а блюдо будет иметь не свойственный ему внешний вид. О нарушении внешнего вида блюда свидетельствует посинение супа с перловой крупой, потемнение картофельного пюре, подгоревшая поверхность мясных и рыбных порций.

110. Оценивая готовое блюдо, определяется, имеет ли оно специфические запахи и вкус, характерные для данного набора продуктов и способов их кулинарной обработки. Например, в первом блюде не допускается запах сырой муки, являющийся следствием недостаточного ее пассерования. Если пшеничная каша, используемая в качестве гарнира, имеет горький вкус, то это свидетельствует о плохой промывке пшена перед варкой.

111. При оценке вкуса определяется избыток или недостаток соли. При органолептической оценке внешнего вида, консистенции, цвета и запаха блюд следует руководствоваться Органолептическими показателями определения качества приготовленной пищи (приложение № 7 к Порядку).

112. Блюда, приготовленные в строгом соответствии с раскладкой продуктов, полным соблюдением кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований, то есть не имеющие отклонений по органолептическим показателям, оцениваются на «отлично».

Блюда, имеющие одно отклонение по органолептическим показателям (неправильная форма нарезки картофеля и овощей, наличие зерновых примесей в каше и т. п.), оцениваются на «хорошо». Блюда с отклонениями по нескольким показателям (внешнему виду, консистенции и др.), но не препятствующими их выдаче питающимся, оцениваются «удовлетворительно». В случае если готовая пища оценивается на «неудовлетворительно», об этом немедленно докладывают начальнику учреждения УИС и назначают комиссию для повторной проверки ее качества и принятия решения. На лабораторное исследование готовая пища

направляется только при подозрении на отравление и другие заболевания, связанные с ее употреблением.

113. Наряду с оценкой качества готовой пищи лицо, осуществляющее контроль за питанием, проверяет полноту доведения установленных норм питания путем взвешивания нескольких контрольных порций (на выбор) после ее раздачи.

114. Доведение положенных продуктов до осужденных, подозреваемых и обвиняемых проверяется сопоставлением накладных на выдачу продуктов в столовую (пищеблок) учреждения УИС с книгой учета контроля за качеством приготовления пищи, в которой указывается количество заложенных продуктов в котел с учетом их отходов при первичной обработке. Фактический выход готовых блюд, мясных и рыбных порций, показанных в этой книге, сравнивается с расчетным выходом в раскладках продуктов.

115. Для проверки фактического выхода готовых порций и блюд в обеденном зале оборудуется уголок контроля, который включает в себя подставку, закрепленную на стене с циферблатными (электронными) весами. Рядом с весами вывешивается табличка «Контрольные весы» размером 250x100 мм, на которой указывается, например, «Котел № 1, емк. 250 л, 1-е блюдо, отв. дежурный повар». Надпись на табличке производится без наклона, прямым шрифтом, на темно-синем фоне бронзовой (желтой) краской. Высота букв и цифр основной надписи – до 30 мм, других надписей – до 10 мм. При размещении котлов островным способом (в центре горячего цеха) вместо табличек делаются надписи темно-синей краской на их боковой поверхности. Высота букв основной надписи – 100 мм, других надписей – 50 мм. В зависимости от типа весов, уголок контроля оборудуется комплектом гирь и комплектом контрольной посуды. Комплект контрольной посуды (тарелка глубокая, тарелка мелкая, кружка) маркируется. На дне наружной стороны, темно-синей краской наносится масса посуды – «100 г».

Документация уголка контроля:

«Нормы питания осужденных, подозреваемых и обвиняемых»;

«Нормы выхода мясных и рыбных порций, первых блюд и каш, холодных закусок»;

«Норма выдачи хлеба, масла коровьего, сахара»;

«Обязанности должностных лиц по контролю за питанием, порядок оценки качества пищи»;

«График контроля должностными лицами»;

«Плакат Контроль за питанием».

116. При контроле качества питания анализируются раскладки продуктов, правильность их оформления не менее чем за два последних месяца.

Анализ раскладки продуктов включает проверку разнообразия холодных закусок, первых и вторых (мясных и рыбных) блюд, гарниров. На основании этой проверки делается вывод правильности использования имеющегося на продовольственном складе ассортимента продуктов.

Кроме того, в раскладке продуктов проверяется правильность распределения суточной нормы питания по приемам пищи и дням недели, соответствие расчетных выходов установленным нормам выходов готовых порций.

117. Полнота получения продовольствия со склада по количеству и ассортименту, его сохранность в столовой (пищеблоке) до закладки в котел устанавливаются взвешиванием всех продуктов и сопоставлением результатов с данными накладной, раскладкой продуктов и с числом осужденных, подозреваемых и обвиняемых.

118. Определение отходов продуктов при их первичной обработке производится также путем взвешивания продуктов после проведения этой обработки. Если при взвешивании будет выявлено, что отходы превышают установленные нормы, устанавливаются причины этого превышения и принимаются меры к недопущению таких превышений в дальнейшем.

119. Определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций производится начальником (заведующим) столовой в присутствии дежурного помощника начальника учреждения УИС или представителя администрации учреждения УИС.

120. Масса одной порции первого блюда, гарнира ко второму блюду, соуса и третьего (сладкого) блюда определяется котломером. Котломер изготавливается в соответствии с Рекомендациями по изготовлению котломеров (приложение № 8 к Порядку) путем замера объема этих блюд в каждом котле. Например, замерено, что на 600 человек питающихся приготовлено супа 360 л. Значит, масса одной порции супа составит 600 г при норме 600 г ($360:600 = 0,6$). Плотность блюд для подсчета применяется, как 1 кг/л.

Так же определяют массу каши. Если, например, котломером определено, что на 600 питающихся в обед приготовлено каши пшенной вязкой 183 л, значит, масса одной порции каши составит 305 г при норме 300 г готовой каши из 75 г крупы ($183:600 = 0,305$).

Масса одной порции третьего (сладкого) блюда составляет 250 г, определяется так же, как и масса первого блюда.

Средний выход мясных порций определяется путем деления общей массы остывшего мяса без костей на число питающихся. Например, после первичной и тепловой обработки мяса говядины тушеной, приготовленного на обед для 600 питающихся, оказалось 25,2 кг. Разделив это количество на число питающихся, определяют массу одной порции. В данном случае она будет равна 42 г ($25,2:600=0,042$). Отклонение расчетной массы мясной порции от фактической не может превышать 1 – 2 г (средние нормы выходов в зависимости от вида, категории и сортности мяса даны в приложении № 5 к Порядку). Равномерность нарезки мяса проверяется выборочно взвешиванием порций на весах.

При пользовании весоизмерительными приборами проверяются своевременность их клеймения и правильность установки.

Для определения фактического выхода котлет или рыбы взвешиваются 10 порций без выбора, общая масса делится на количество взвешенных порций, при этом допускается отклонение в массе $\pm 3\%$.

Выход порций холодной закуски определяется взвешиванием общей массы закуски и делением ее на количество питающихся. Отклонение расчетной массы от фактической допускается в пределах $\pm 3\%$.

Полнота выдачи масла коровьего проверяется путем взвешивания.

121. Полноценное и разнообразное питание во многом зависит от квалификации поваров, их практических навыков, кулинарного мастерства.

122. Важным условием повышения теоретических знаний и совершенствования практических навыков поваров является их непосредственная подготовка в учреждении УИС.

123. Качество обучения поваров определяется проверкой их знаний и выполнения ими технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований при обработке продуктов и приготовлении пищи, знания норм питания, а также норм отходов при обработке продуктов, заливки воды в котел для приготовления пищи, выходов готовых блюд, умения технически грамотно эксплуатировать и обслуживать технологическое и холодильное оборудование.

124. Одним из методов действенного контроля за работой столовой (пищеблоком) учреждения УИС и подготовкой поваров является проведение не реже одного раза в месяц контрольно-показательных варок пищи¹. Учитывая это, проверяется наличие актов контрольно-показательных варок пищи и их содержание.

VII. Методика проведения контрольно-показательной варки пищи и ее документальное оформление

125. Каждую первую среду месяца (или другой день недели, определенный начальником учреждения УИС) начальник ОИХО учреждения УИС проводит с поварами КПВП и является ее руководителем. Общий контроль за проведением КПВП осуществляет заместитель начальника учреждения УИС, курирующий вопросы тылового обеспечения.

Цель контрольно-показательной варки:

проверить выход блюд на месяц с учетом фактических норм отходов картофеля и овощей в зависимости от времени года;

проверить состояние столовой (пищеблока), соблюдение санитарно-гигиенических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации, принять практические меры к устранению выявленных недостатков;

проверить выполнение требований законодательства Российской Федерации, организационно-распорядительных документов ФСИН России

¹Далее – КПВП

по вопросам организации питания, соблюдение которых обеспечивает полноту доведения положенных по нормам питания продуктов до осужденных, подозреваемых и обвиняемых;

определить фактические отходы продуктов при их кулинарной обработке и выходы готовой пищи, мясных и рыбных порций;

определить выполнение поварами кулинарных правил и санитарно-эпидемиологических требований при обработке продуктов и приготовлении пищи;

научить поваров в условиях повседневной работы строго соблюдать кулинарные правила и санитарно-эпидемиологические требования, готовить вкусную и качественную пищу;

совершенствовать практические навыки поваров в организованной, быстрой, равномерной раздаче пищи на линиях самообслуживания.

126. Начальник ОИХО учреждения УИС при проведении КПВП особое внимание обращает на специальные вопросы, слабо изученные поварами.

С поварами практически отрабатываются вопросы: порядок очистки картофеля и овощей с наименьшими отходами, их нарезки различной формы; первичная обработка мясных туш (полутуш, четвертин) и их кулинарная разделка на части для приготовления из них полуфабрикатов; первичная обработка рыбы (в отдельности сельди), ее порционирования; пассерования муки и овощей; определение количества воды для приготовления первых блюд и гарниров; взвешивание продуктов до закладки в котел и определение отходов при их первичной обработке; закладка продуктов для приготовления первых блюд в необходимой последовательности с учетом продолжительности варки; технология приготовления отварного, жареного и тушеного мяса, котлетных изделий, соусов, правила приготовления жареной и тушеной рыбы, порядок порционирования готового мяса; повторная термическая обработка мясных порций; методика определения фактических выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций; раздача готовой пищи; оформление записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

127. КПВП имеет цель привить поварам практические навыки в образцовом содержании рабочих мест, выполнении правил личной гигиены, а также правил эксплуатации холодильного и технологического оборудования.

128. Весь процесс КПВП делится на три периода: подготовительный, который может занимать по времени промежуток от предыдущей варки до очередной; исполнительный (непосредственное проведение контрольно-показательной варки); заключительный (документальное оформление результатов КПВП).

129. В подготовительный период руководитель КПВП изучает недостатки, отмеченные при проведении последней КПВП, и принимает меры к устранению этих недостатков; осуществляет мероприятия, связанные с подготовкой столовой (пищеблока) к проведению очередной контрольно-показательной варки, включающие косметический ремонт отдельных мест

столовой (пищеблока), замену старого, выслужившего установленные сроки службы оборудования, новым, ремонт и наладку существующего оборудования, восполнение в столовой (пищеблоке) столово-кухонной посуды и столовых приборов, ремонт или изготовление кухонного инвентаря, ремонт санитарно-технических коммуникаций (холодного и горячего водоснабжения, паропроводов, канализации, приточно-вытяжной вентиляции), восстановления освещения; составление раскладки продуктов на день проведения контрольно-показательной варки; инструктаж участников варки, составление графика проведения КПВП (приложение № 9 к Порядку) и доведение его до исполнителей и другие вопросы.

Следующий период КПВП, как правило, включает в себя приготовление обеда. В отдельных случаях, с разрешения начальника учреждения УИС, контрольно-показательная варка пищи проводится с приготовлением завтрака или ужина. В проведении КПВП принимают участие начальник (заведующий) столовой и повара всех смен.

В графике КПВП указываются: порядок получения продуктов с продовольственного склада в столовую (пищеблок) учреждения УИС; наименование работ по первичной и тепловой обработке в соответствии с последовательностью технологического процесса приготовления пищи; порядок опробования пищи, раздачи готовых блюд, ответственные лица за выполнение отдельных работ, а также определяется время начала и окончания каждого процесса кулинарной обработки продуктов.

В процессе контрольно-показательной варки лицо, которое проводит КПВП, контролирует работу поваров, добивается выполнения кулинарных правил и санитарно-гигиенических требований.

По окончании КПВП подводят итоги (заключительный период), где обращают внимание на положительные стороны и недостатки в работе поваров, оценивают работу каждого повара.

О проведении КПВП составляется акт (приложение № 10 к Порядку).

Акт контрольно-показательной варки пищи, проводимый начальником ОИХО учреждения УИС, подписывается заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, и утверждается начальником учреждения УИС.

Контрольно-показательная варка пищи может проводиться должностными лицами, указанными в пункте 97 настоящего Порядка. В этом случае акт представляется на ознакомление начальнику учреждения УИС, утверждается начальником лица, который проводил КПВП, а второй экземпляр этого акта оставляется в ОИХО учреждения УИС, где проводилась КПВП.

VIII. Обеспечение питанием в пути следования

130. При конвоировании из одного учреждения УИС в другое, с пребыванием в пути более шести часов, осужденные, подозреваемые и обвиняемые обеспечиваются учреждением-отправителем на путь следования

индивидуальными рационами питания по установленным нормам, а при задержке караула в пути – учреждением УИС, расположенным на маршруте конвоирования.

131. При перевозках женщин с детьми питание выдается также и на детей по установленной Министерством здравоохранения Российской Федерации норме питания.

132. На каждого осужденного, подозреваемого и обвиняемого или группу осужденных, подозреваемых и обвиняемых, отправляемых из одного учреждения УИС в другое, выписывается аттестат на продовольствие (приложение № 11 к Порядку). Аттестат на продовольствие вручается начальнику караула под роспись на копии аттестата, которая остается в учреждении УИС и приобщается к копии попутного списка. Корешок аттестата на продовольствие сдается на хранение в бухгалтерию учреждения УИС.

133. Аттестат на продовольствие является документом, подтверждающим, по какое число и какой норме питания осужденный, подозреваемый, обвиняемый (группа осужденных, подозреваемых обвиняемых) обеспечен продовольствием.

134. Аттестат на продовольствие дает право осужденному, подозреваемому, обвиняемому (группе осужденных, подозреваемых обвиняемых) на постановку на котловое довольствие по прибытии в другое учреждение УИС.

135. В случаях отсутствия аттестата на продовольствие (аттестат утерян, похищен) по прибытии осужденного, подозреваемого, обвиняемого в учреждение УИС он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом, издаваемым в учреждении УИС на основании рапорта дежурного помощника начальника учреждения УИС. В рапорте указываются причины отсутствия аттестата на продовольствие и по какое число осужденный, подозреваемый, обвиняемый обеспечен продовольствием. Одновременно запрашивается дубликат аттестата на продовольствие из учреждения УИС, выдавшего аттестат на продовольствие, который направляется учреждением УИС не позднее суток после получения запроса.

136. Без аттестата на продовольствие зачисляются также осужденные, подозреваемые и обвиняемые, доставленные в лечебные учреждения УИС при внезапных заболеваниях. В этих случаях лечебное учреждение УИС истребуют аттестат на продовольствие из соответствующего учреждения УИС, а последнее – незамедлительно выслать его в адрес лечебного учреждения УИС.

137. Осужденные, подозреваемые и обвиняемые, состоящие на котловом довольствии, при убытии из учреждения УИС снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа, издаваемого в учреждении УИС, с выдачей аттестата на продовольствие.

138. В случае убийства осужденных, подозреваемых и обвиняемых из учреждения УИС в составе группы в другие учреждения УИС аттестат на продовольствие выписывается один на всю группу. К аттестату прилагается список осужденных, подозреваемых и обвиняемых, который подписывается начальником и главным бухгалтером учреждения УИС и заверяется оттиском гербовой печати учреждения УИС.

139. Общее время нахождения в пути следования (с учетом пересадок), исчисляемое по расписанию железнодорожного, воздушного, водного или иного вида транспорта, свыше шести часов принимаются за полные сутки.

140. При освобождении от отбывания наказания на обратной стороне справки об освобождении бухгалтерией и отделом ОИХО учреждения УИС делаются отметки о выдаче денег или продуктов питания на путь следования к месту жительства.

IX. Особенности организация питания больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых

141. Организация лечебного питания в лечебных учреждениях УИС является неотъемлемой частью лечебного процесса и входит в число основных лечебных мероприятий.

142. Лечебное питание для больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, находящихся на стационарном и амбулаторном лечении в лечебных учреждениях УИС, осуществляется по норме питания, утвержденной в установленном порядке.

143. С целью оптимизации лечебного питания, совершенствования организации и улучшения управления его качеством в лечебных учреждениях УИС применяется номенклатура диет (система стандартных диет).

144. Диеты назначаются при различных заболеваниях в зависимости от стадии, степени тяжести болезни или осложнений со стороны различных органов и систем.

145. Наряду с основной стандартной диетой и ее вариантами в лечебных учреждениях УИС в соответствии с их профилем используются:

хирургические диеты (0-I; 0-II; 0-III; 0-IV; диета при язвенном кровотечении, диета при стенозе желудка) и др.;

специализированные диеты: высокобелковая диета при активном туберкулезе;

разгрузочные диеты (чайная, сахарная, яблочная, рисово-компотная, картофельная, творожная, соковая, мясная и др.);

специальные рационы (диета калиевая, магниевая, зондовая, диеты при инфаркте миокарда, рационы для разгрузочно-диетической терапии, вегетарианская диета и др.).

146. Больным, нуждающимся в специальных диетах, по заключению врача в зависимости от характера заболевания разрешается производить

замену одних продуктов на другие, а также закупать отдельные из них в пределах стоимости продуктов по соответствующей норме.

147. В лечебных учреждениях УИС врач-диетолог совместно с начальником ОИХО участвует в составлении раскладки продуктов учреждения УИС, консультирует больных по вопросам лечебного питания, проводит проверку по соответствию назначаемых диет, анализирует эффективность лечебного питания диетическая сестра либо прошедший специальное обучение медицинский работник медицинского подразделения (например, главная или старшая медицинская сестра). Такой специалист проходит специальную подготовку по лечебному питанию и имеет сертификат по специальности «диетология».

148. В стационарах лечебных учреждений УИС лечебное питание назначается начальником филиала медико-санитарной части ФСИН России (врачом-специалистом).

149. Оптимальным вариантом для больных осужденных, подозреваемых и обвиняемых, находящихся на стационарном лечении, является пятиразовое питание. Калорийность в течение суток распределяется следующим образом: завтрак – 25%, 2-й завтрак – 10%, обед – 35%, полдник – 10%, ужин – 20%. Минимальная калорийность по норме питания для больных варьируется в зависимости от вида, степени тяжести, течения заболевания и определяется врачом-специалистом индивидуально.

150. При поступлении больного осужденного, подозреваемого и обвиняемого в лечебное учреждение УИС лечебное питание назначается дежурным врачом. Назначенная диета вносится в историю болезни и одновременно в сводный заказ на всех поступивших больных, который направляется на столовую (пищеблок) в установленное время.

151. Больным осужденным, подозреваемым и обвиняемым, страдающим болезнями, указанных в приложение к утвержденной Министерством юстиции Российской Федерации, повышенной норме питания больных, выдается лечебное питание. Назначение на лечебное питание производится по заключению медицинского подразделения и приказа, издаваемого в учреждении УИС, на период нахождения больного на лечении. В списках указываются фамилия, имя, отчество осужденного, подозреваемого и обвиняемого, и положено ли ему дополнительное питание к повышенной норме питания больных. При необходимости медицинским переосвидетельствованием срок лечебного питания может быть продлен. При назначении питания ВИЧ-инфицированным учитывается, что все больные данным заболеванием (вне зависимости от стадии заболевания, проведения лечения или его отсутствия) получают пожизненно питание согласно примечанию к утвержденной Министерством юстиции Российской Федерации повышенной норме питания для больных.

152. Общее руководство и ответственность за организацию лечебного питания возлагаются: в лечебных учреждениях УИС – на начальника лечебного учреждения, его заместителя курирующего вопросы тылового обеспечения, врача-диетолога (фельдшера); в медицинских подразделениях

учреждений УИС – на начальника филиала МСЧ ФСИН России. Начальник ОИХО учреждения УИС при организации лечебного питания несет ответственность за правильное составление раскладки продуктов, рациональное использование продуктов, качество приготавливаемой пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований в столовой (пищеблоке) учреждения УИС.

Х. Организация питания детей

153. Питание детей, находящихся с матерями при конвоировании, в исправительных колониях, следственных изоляторах, а также детей, содержащихся в домах ребенка при исправительных колониях, осуществляется по нормам питания, установленным для детей, находящихся в домах ребенка Министерства здравоохранения Российской Федерации¹.

XI. Устройство и оборудование столовых (пищеблоков) в учреждениях УИС

154. В учреждениях УИС для обеспечения горячей пищей осужденных, подозреваемых и обвиняемых, в соответствии с требованиями санитарных правил к организации общественного питания оборудуются столовые (пищеблоки) с установленным перечнем производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений: горячий цех, заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный), цех (место) холодных закусок моечные столовой и кухонной посуды, помещение для нарезки и хранения хлеба, кладовая для сухих продуктов, комната заведующего столовой (пищеблоком), комната отдыха поваров, обеденный зал, умывальник при обеденном зале и гардероб для осужденных, подозреваемых и обвиняемых. В стационарных столовых (пищеблока) устраиваются душевые комнаты для персонала с помещением для переодевания, отдельные туалеты и умывальники для персонала и осужденных, подозреваемых и обвиняемых.

155. При входе в столовую учреждения УИС справа крепится вывеска «Столовая», слева – «Распорядок приема пищи», а при входе в пищеблок учреждения УИС справа крепится вывеска «Пищеблок». Размеры вывесок: ширина – 600 мм, высота – 400 мм, высота букв и цифр основных надписей до 10 мм, других надписей – до 50 мм. Надпись на вывесках производится без наклона, прямым шрифтом, на темно-синем фоне бронзовой (желтой) краской.

156. Для очистки обуви от грязи и снега перед входом (со стороны улицы) в столовую (пищеблок) учреждения УИС устанавливаются металлические решетки и жесткие волосяные щетки, урны для мусора. Очистка верха обуви осуществляется с помощью щеток и веников, которые вывешиваются на специальные подставки.

¹ Письмо Минздравсоцразвития России от 10.08.2006 № 15-3/1295-04 «Рекомендуемые нормы питания (среднесуточные наборы) для детей, воспитывающихся в домах ребенка».

157. В обеденном зале устанавливаются столы со скамейками. В столовых воспитательных колоний устанавливаются четырехместные столы.

158. Во всех помещениях столовой (пищеблока) вывешиваются описи оборудования и инвентаря. Описи подписываются начальником ОИХО, начальником отдела режима и утверждаются начальником учреждения УИС (опись на режущий, колющий и рубящий инвентарь составляется в двух экземплярах, один из которых хранится вместе с инвентарем в металлическом ящике).

159. В тюрьмах и следственных изоляторах обеденные залы оборудуются только для лиц, назначаемых для выполнения работ по хозяйственному обслуживанию данных учреждений УИС, и при наличии условий – для несовершеннолетних.

160. В столовых (пищеблоках) учреждений УИС количество поваров и подсобных рабочих устанавливается с учетом лимита наполнения учреждения УИС.

Подсобные рабочие, назначенные в столовую (пищеблок) учреждения УИС, не допускаются к обработке мяса и рыбы, приготовлению и раздаче пищи, порционированию масла коровьего, нарезке хлеба, разливу киселя, компота, молока коровьего и сока фруктового, к очистке и нарезке вареных картофеля и овощей, а также к мытью пищеварочных котлов.

161. Работники столовой (пищеблока) обеспечиваются соответствующей чистой санитарной одеждой и допускаются к работе только после прохождения медицинского обследования.

Работники столовой (пищеблока), не прошедшие предварительные, периодические медицинские осмотры, к работе в столовой (пищеблоке) не допускаются.

162. Состав, площади и планировка помещений столовой (пищеблока), а также хлебопекарни учреждения УИС, наличие в них оборудования определяются правилами и нормами проектирования. Технологические процессы организуются с учетом рациональной организации обработки продуктов и приготовления пищи в соответствии с технологической схемой, компактным расположением производственных помещений с учетом последовательности стадий технологического процесса, исключая встречные потоки движения полуфабрикатов, готовой продукции, посуды, пищевых отходов, а также встречного движения персонала и осужденных, подозреваемых и обвиняемых. Набор и площади помещений обустраиваются в соответствии с лимитом наполнения учреждения УИС и соблюдением санитарных норм и правил.

В помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС предусматриваются горячее и холодное водоснабжение, центральное или другое отопление, канализация, электроснабжение, приточно-вытяжная

вентиляция с механическим побуждением, естественное и искусственное освещение.

163. Столовая (пищеблок) учреждения УИС обеспечивается технологическим и холодильным оборудованием, весами с комплектами гирь (циферблатными весами), инвентарем и столово-кухонной посудой.

164. Технологическое и холодильное оборудование отпускается учреждению УИС при наличии условий для его установки и эксплуатации.

165. Технологическое и холодильное оборудование в помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС устанавливается с учетом обеспечения свободного доступа к нему, строгой поточности движения продуктов при их обработке и условий, обеспечивающих соблюдение правил техники безопасности работниками столовой (пищеблока).

166. Технологическое и холодильное оборудование закрепляется за ответственными лицами приказом, издаваемом в учреждении УИС. Указанные лица осуществляют контроль за правильной эксплуатацией, содержанием и своевременным ремонтом оборудования.

167. У каждого агрегата (оборудования) размещается резиновый коврик на деревянной решетке, а в рамке под оргстеклом вывешивается инструкция размером 297x210 мм. В инструкции отображаются информация о наименовании агрегата, его техническая характеристика, правила эксплуатации, требования безопасности и фамилия ответственного за эксплуатацию.

168. В тех случаях, когда котлы пищеварочные в горячем цехе размещаются в линию вдоль стены, напротив каждого из них вывешивается табличка, оформленная в соответствии с требованиями пункта 115 настоящего Порядка.

169. На дверях помещений с наружной стороны на высоте 1700 мм от пола до их нижнего края размещаются таблички с указанием предназначения и номера помещения (цеха), например № 1, Горячий цех.

170. Горячий цех предназначен для тепловой обработки продуктов, приготовления и выдачи пищи в обеденный зал. Он планируется таким образом, чтобы иметь непосредственную связь с обеденным залом, моечными столовой и кухонной посуды (приложение № 12 к Порядку).

171. При установке технологического оборудования горячий цех делится на три зоны. В первой зоне устанавливаются пищеварочные котлы, во второй зоне – все остальное тепловое оборудование (плиты с жарочными шкафами, электросковороды и кипятильники), в третьей зоне – немеханическое оборудование (столы производственные, тележки для доставки пищи, весы товарные и настольные, умывальники).

172. При установке пищеварочных котлов на твердом топливе топки к ним выводятся в специально оборудованный коридор, изолированный от горячего цеха.

173. Котлы маркируются по их емкости и назначению (котел № 1, емк. 250 л, 1-е блюдо).

174. Вместимость котлов пищеварочных определяется из расчета на одного осужденного, подозреваемого и обвиняемого: для первых блюд – 1 л, вторых – 0,6 л, третьих – 0,3 л, для приготовления кипятка – 0,5 л. Кроме того, предусматриваются 1 – 2 резервных котла.

175. Для определения объема залива воды и приготовленной пищи используются котломеры.

176. В моечных цехах и над тепловым оборудованием предусматриваются зонты локальных вытяжных систем с механическим побуждением.

177. При бочковой системе питания в горячем цехе оборудуются окна в обеденный зал для раздачи первого и второго блюд. Над ними со стороны обеденного зала делаются надписи: «Окно для выдачи первого блюда» и «Окно для выдачи второго блюда».

178. В горячем цехе вывешиваются планшеты с плакатами:

раскладки продуктов, вкладываемых в котел на одного человека в сутки по нормам питания;

тепловая обработка основных видов продуктов;

нормы выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций;

санитарные требования при обработке продуктов питания;

нормы залива воды, закладки соли и продолжительность варки каш, бобовых и макаронных изделий;

технологические карты приготовления пищи (приложение № 13 к Порядку);

инструкции по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при эксплуатации оборудования;

обязанности начальника (заведующего) столовой, поваров и рабочих столовой (пищеблока);

таблички над столами, определяющие их предназначение.

179. Мясной цех предназначен для первичной обработки мяса и приготовления из него полуфабрикатов.

180. Мясной цех оснащается оборудованием с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.

181. Колода для разрубки мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работ зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

182. В цехе вывешиваются следующие планшеты с плакатами:

санитарные требования при обработке продуктов;

обработка мяса в столовой;

таблица средних норм отходов при обработке мяса и выхода полуфабрикатов;

инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе с оборудованием;

таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

183. Рыбный цех предназначен для первичной обработки рыбы и приготовления из нее полуфабрикатов.

184. Рыбный цех оснащается оборудованием с учетом технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.

185. В рыбном цехе вывешиваются следующие планшеты с плакатами: таблица средних норм отходов при обработке рыбы, выхода полуфабрикатов;

санитарные требования при обработке продуктов;

инструкция по вымачиванию соленой рыбы;

таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

186. Овощной цех предназначен для первичной обработки картофеля и овощей и состоит из двух отделений: в первом отделении производятся сортировка, мойка и очистка картофеля и овощей, во втором – их нарезка.

187. Цех оснащается оборудованием с учетом технологического процесса переработки овощей.

188. В овощном цехе вывешиваются планшеты с плакатами:

первичная обработка картофеля и овощей в столовой;

инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе с оборудованием.

189. Моечные столовой и кухонной посуды следует предусматривать в непосредственной близости от горячего цеха и раздачи, они оснащаются оборудованием с учетом технологического процесса.

190. Мытье столовой и кухонной посуды осуществляется в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

191. В моечных столовой и кухонной посуды вывешиваются планшеты с плакатами:

инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;

инструкция по правилам эксплуатации и требованиям безопасности при работе на посудомоечной машине (при наличии);

порядок сбора пищевых отходов и костей;

таблички, определяющие предназначение столов и ванн.

192. Помещение для нарезки и хранения хлеба предназначено для хранения и подготовки к выдаче хлеба, сахара, масла коровьего и сыра, оно оснащается оборудованием с учетом технологического процесса.

193. Помещение для нарезки и хранения хлеба примыкает к обеденному залу и состоит из двух смежных отделений:

первое – для хранения суточного запаса хлеба;

второе – для нарезки хлеба, порционирования сахара, масла коровьего и сыра.

194. Для выдачи хлеба осужденным, подозреваемым и обвиняемым в обеденный зал оборудуется специальное окно. Со стороны обеденного зала над окном делается надпись: «Окно выдачи хлеба».

195. Хлеб хранится на стеллажах или в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

196. В помещении устанавливается следующее оборудование:
в первом отделении – стол производственный (для приема хлеба), весы товарные, стеллажи для хранения хлеба в лотках;

во втором отделении – стол производственный (с установленной на нем хлеборезкой механической), ящики с крышками для сахара и сбора хлебных крошек, стеллаж передвижной, маслоделитель, весы настольные (циферблатные), холодильное оборудование для кратковременного хранения масла, в том числе порционированного.

Помещение оснащается необходимым инвентарем. Для мытья рук в помещении устанавливается раковина (умывальник).

197. В помещении вывешиваются:

плакаты по правилам эксплуатации хлеборезки механической и маслоделителя и требованиям безопасности;

обязанности и правила личной гигиены хлебореза;

нормы выдачи хлеба и масла коровьего.

198. Кладовая для сухих продуктов предназначена для хранения продуктов, полученных со склада, с соблюдением условий товарного соседства и температурно-влажностного режима. Хранение свежих картофеля и овощей осуществляется в одном из отделений овощного цеха. Сушеные картофель и овощи хранятся в кладовой для сухих продуктов.

199. В кладовой для сухих продуктов устанавливаются стеллажи, холодильный шкаф, товарные и настольные весы. Кладовая для сухих продуктов запирается на два замка. Ключ от одного из них хранится у начальника (заведующего) столовой учреждения УИС, от второго (контрольного) – у дежурного помощника начальника учреждения УИС.

200. Продукты из кладовой для сухих продуктов выдаются для приготовления блюд к каждому приему пищи с разрешения и в присутствии дежурного помощника начальника учреждения УИС.

201. Комната отдыха поваров предназначена для кратковременного отдыха поваров и проведения с ними подготовки.

202. Комната оборудуется мебелью, шкафами, вешалками для хранения верхней одежды поварского состава. Она обеспечивается тематическими стендами, учебными пособиями для повышения квалификации поварского состава.

203. В столовой (пищеблоке) учреждения УИС отводится помещение для хранения спецодежды и другого необходимого для работы имущества и инвентаря.

ХII. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приему и хранению продовольствия, содержанию помещений столовой (пищеблока) и территории, водоснабжению и канализации

204. Транспортирование продовольствия производится в специально предназначенном для этого транспорте, отвечающем санитарным требованиям (промытом, продезинфицированном, как правило, закрытом). Использование этого транспорта для других целей не допускается.

В исключительных случаях, при отсутствии специального транспорта, допускается подвоз продовольствия транспортными средствами общего назначения. При этом транспорт тщательно очищается, вымывается и оборудуется съемными стеллажами и закрывающейся маркированной транспортной тарой.

205. При транспорте, используемом для подвоза продуктов, на каждого работающего содержатся предметы спецодежды: при подвозе мяса и рыбы – фартук клеенчатый с нагрудником, колпак или косынка, резиновые галоши, комбинированные рукавицы; при подвозе хлеба – хлопчатобумажный халат, колпак или косынка, резиновые галоши, комбинированные рукавицы. Получение и выдача (сдача) продуктов производятся только в чистой спецодежде.

206. Продукты, требующие особых условий и температурного режима транспортировки, перевозятся в охлаждаемых или изотермических транспортных средствах, обеспечивающих их сохранность в процессе перевозки. При небольших потребностях в такой продукции ее подвоз осуществляется в специальной маркированной таре – металлической, полимерной с плотно закрывающимися крышками. Под каждое наименование продуктов, требующих особых условий и температурного режима хранения, и его количество в учреждении УИС устанавливаются соответствующие емкости имеющегося холодильного оборудования. Периодически его подвергают дезинфекции специально разрешенными и рекомендованными для этой цели дезинфекционными средствами с их последующей промывкой.

207. Транспорт для подвоза хлеба оборудуется полками и лотками. К каждому кузову оборудуются два комплекта лотков. Хлеб, уложенный в лотки, переносится из транспорта в помещение для нарезки и хранения хлеба, а высвободившиеся из-под хлеба лотки – в кузов автомобиля. Во время переноски лотков ставить их на пол и на землю не допускается.

208. При небольшой потребности в хлебе подвоз его допускается в чистых деревянных ящиках, в которые хлеб укладывают не более чем в два ряда по высоте. Тару (лотки и ящики) следует очищать от крошек специальными щетками и не реже одного раза в неделю тщательно протирать с использованием 1% раствора уксусной кислоты, затем просушивать.

209. Поступающие продукты проверяются заведующим продовольственным складом учреждения УИС органолептическим путем с обязательным сопоставлением результатов органолептической оценки качества с данными сопроводительных документов.

210. Недоброкачественные продукты бракуются, о чем составляется акт комиссией, назначенной из лиц, не являющихся материально ответственными за принимаемые продукты.

211. В случае сомнения в качестве продуктов они направляются на экспертизу в аккредитованные для этих целей учреждения (организации).

212. Не допускается принимать на снабжение продукты, поврежденные амбарными вредителями и с истекшими сроками годности, водоплавающую птицу в непотрошеном виде; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, не благополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца, куриные яйца из инкубатора (миражные); консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток, овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили, продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность. Не допускается совместное хранение подозрительных по качеству продуктов с доброкачественными продуктами.

213. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и ветеринарного сопроводительного документа. Мясо с ветеринарным сопроводительным документом, но без ветеринарного клейма принимать на снабжение категорически не допускается.

214. Вскрытие тары (бочек, ящиков) производится после ее предварительной наружной очистки во избежание загрязнения продовольствия.

215. Взвешивание мяса в тушах, полутушах и четвертинах допускается непосредственно на товарных весах на чистой клеенке (или на полиэтиленовой пленке), которая по окончании взвешивания промывается.

216. Хранение продуктов, требующих особых условий и температурного режима хранения, осуществляется только на холоде (в холодильных камерах, холодильных шкафах, ледниках). Холодильные камеры не реже одного раза в десять-пятнадцать дней моются мыльно-щелочным раствором при помощи щеток и дезинфицируются разрешенными и рекомендованными для этих целей дезинфекционными средствами.

217. При отсутствии или поломке холодильного оборудования допускается хранение продуктов, требующих особых условий и температурного режима хранения, в общей камере (кроме продуктов, имеющих специфический запах, с продуктами, воспринимающими посторонние запахи). При этом места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничиваются с обязательным устройством специальных стеллажей, полок, ящиков, легко поддающихся мойке. Продукты, требующие

особых условий и температурного режима хранения, в общей камере (особенно молочных и рыбных) помещаются только в закрытую тару.

218. При хранении мяса и рыбы на льду они размещаются в один ряд на чистой клеенке или деревянных рейках. Хранение продуктов непосредственно на льду не допускается.

219. Косметический ремонт (побелка и покраска помещений, профилактический ремонт санитарно-технического и технологического оборудования) в помещениях столовой (пищеблока) учреждения УИС проводится по мере необходимости.

Все помещения столовой (пищеблока) учреждения УИС содержатся в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Не реже одного раза в месяц проводятся генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводятся дезинсекция и дератизация помещений. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщиками, а уборка рабочих мест – работниками на рабочих местах. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщики обеспечиваются в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

Моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные к использованию уполномоченными органами государственной власти Российской Федерации, применяются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

220. В помещениях столовой (пищеблока) и продовольственных складах учреждения УИС категорически не разрешается курить, допускать в помещения посторонних лиц, хранить предметы и вещи, не являющиеся принадлежностями столовой (пищеблока) или продовольственного склада.

221. Лица, в соответствии с полномочиями по должности проверяющие состояние столовой (пищеблока), а также лица, осуществляющие контроль за качеством приготовления пищи, снимают верхнюю одежду и надевают

спецодежду (белые халаты). Входить в столовую (пищеблок) без спецодежды (белых халатов) не допускается.

222. Территория, прилегающая к продовольственному складу и столовой (пищеблоку), окружается полосой зеленых насаждений, асфальтируется или мостится, постоянно содержится в чистоте. Для сбора мусора на площадках с твердым покрытием (из цемента, асфальта или кирпича) устанавливаются отдельные контейнеры с крышками. Размеры площадок планируются таким образом, чтобы ее площадь превышала площадь основания контейнеров на 1,5 м во все стороны. Мусоросборники и выгребные ямы очищаются при их заполнении не более 2/3 объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых помещений.

223. Для стока воды вокруг продовольственного склада и столовой (пищеблока) на канализованных участках предусматривается устройство поливочных кранов, соответствующий уклон территории и ливнесбросы.

224. Уборка территории, прилегающей к складу и столовой (пищеблоку), производится ежедневно. В теплое время года и во время сухой погоды перед уборкой территория поливается. Зимой территорию (подъезды, проходы) следует очищать от снега и льда, посыпать песком.

225. Качество воды в системах водоснабжения учреждения УИС должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды, централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

226. Столовые (пищеблоки) оборудуются внутренней бытовой и производственной канализацией.

227. Столовые (пищеблоки) обеспечиваются резервными автономными устройствами горячего водоснабжения, отвечающими требованиям соответствующих санитарных правил

228. При размещении столовой (пищеблока) на неканализованных участках предусматривается устройство местной канализации для приема производственных и бытовых сточных вод, поступающих по отдельным линиям.

229. При отсутствии в составе помещений столовой (пищеблока) туалета туалет или бетонированная яма оборудуются на территории и соединяются со столовой (пищеблоком) закрытым водостоком, имеющим гидравлический затвор (сифон).

230. Туалет или бетонированная яма устраиваются на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений столовой (пищеблока).

231. Обезвреживание и спуск бытовых и производственных сточных вод осуществляется по согласованию с государственными (муниципальными) учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и в строгом соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

232. Во всех цехах столовой (пищеблока) и моечных устраиваются трапы или крытые люки из расчета не менее одного трапа (люка) на помещение с уклоном пола в их сторону.

ХIII. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде

233. Технологическое оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, тара изготавливаются из материалов, разрешенных органами федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и маркируется. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашенные овощи, «Сельдь», «Х» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия, доски и ножи для разделки мяса птицы маркируются отдельно - «МП».

234. На разделочный инвентарь допускается наносить цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

235. Крышки производственных столов изготавливаются из допущенного для контакта с пищевыми продуктами антикоррозийного материала (исключая оцинкованное железо) без швов на рабочей поверхности. Покрытия столов должны плотно прилегать к основе стола.

236. Для разделки сырых и вареных продуктов выделяются отдельные производственные столы, разделочные доски и ножи, которые маркируются в соответствии с их назначением.

237. Над всеми производственными столами вывешиваются таблички с их функциональным назначением: «Стол для обработки сырого мяса», «Стол для обработки сырых овощей», «Стол для обработки сырой рыбы» и др. Соответствующие надписи делаются и для вареных продуктов.

238. Маркировка наносится методом выжигания на боковой стороне разделочных досок и на ручках ножей.

239. Доски хранятся установленными на ребро в цехах столовой (пищеблока) по их принадлежности.

240. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности необходимо предусмотреть и использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы (овощерезки, мясорубки).

241. Пищеварочные котлы после раздачи пищи освобождаются от ее остатков, моются с помощью щеток или мочалок горячей водой (45-50°C) с добавлением разрешенных моющих средств; пригоревшие частицы пищи отмачиваются теплой водой, затем очищаются щетками. Соскабливать пригоревшую пищу со стенок котлов не допускается. Вымытые котлы два-три раза ополаскиваются кипятком, просушиваются и хранятся с закрытыми крышками. Мытье пищеварочных котлов производится только поварами.

242. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 – 50°C.

243. Мытье столовой посуды производится механическими моечными машинами или ручным способом в соответствии с санитарными требованиями.

244. При мытье ручным способом столовая посуда очищается от остатков пищи щеткой или деревянной лопаточкой. Использовать для этой цели металлические скребки или металлические щетки не допускается.

245. При механическом способе мытья столовая посуда очищается от остатков пищи, промывается в горячей воде с добавлением обезжиривающих средств и пропускается через посудомоечную машину.

246. Без предварительной очистки посуды от остатков пищи, первичной мойки и обезжиривания помещать посуду в посудомоечную машину не допускается. Если применяются посудомоечные машины, производящие обезжиривание посуды с использованием моющих средств непосредственно в машине, то предварительное обезжиривание посуды не производится.

247. Вымытые миски и тарелки укладываются на ребро или вверх дном стопками на стеллажи или в сушильные шкафы и тщательно просушиваются. Полки стеллажей или шкафов ежедневно промываются горячей водой.

248. В следственных изоляторах, тюрьмах, транзитно-пересыльных пунктах, помещениях камерного типа, единых помещениях камерного типа, штрафных и дисциплинарных изоляторах учреждений УИС миски и ложки выдаются подозреваемым, обвиняемым и осужденным только на время приема пищи, после чего изымаются. Мытье их производится в корпусах – в специально отведенных помещениях или в моечных помещениях столовых (пищеблоков) в зависимости от наличия условий.

249. Не реже одного раза в полгода столовую посуду из алюминия следует осветлять.

250. Очищенная кухонная посуда моется ручным способом в двухсекционных моечных ваннах в следующем порядке:

мыть щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C во второй секции ванны;

ошпаривание кипятком и просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

251. Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски, скалки, веселки (мешалки), лопатки) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте. Инвентарь из дерева по мере износа зачищается или подлежит замене.

Учреждения УИС рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

252. Рабочая поверхность колоды после каждой зарубки мяса тщательно очищается от остатков мяса и посыпается слоем соли толщиной 2-3 мм. Верхний слой колоды периодически опиливается. Промывать рабочую поверхность колоды водой и закрывать ее чехлом не допускается.

253. Для обезжиривания посуды, оборудования и инвентаря применяются моющие средства, разрешенные уполномоченным органом государственной власти Российской Федерации. Нормы и порядок их расхода устанавливаются ФСИН России.

254. Для сбора пищевых отходов и мусора выделяется отдельная специальная промаркированная тара (ведра, бачки с крышками), которая маркируется: «Пищевые отходы», «Бытовые отходы». Пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

По окончании работы бачки и ведра независимо от объема заполнения очищают и тщательно промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой (40-50°C) и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

Кости после варки собирают в отдельную промаркированную тару и хранят с пищевыми отходами до момента вывоза.

XIV. Мероприятия по борьбе с насекомыми (мухами, тараканами) и грызунами

255. Для предупреждения появления насекомых и грызунов соблюдается санитарный режим на территории, в производственных, складских и подсобных помещениях столовой (пищеблока). Не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие – тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов – жуки,

бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). С наступлением весны все открывающиеся окна и наружные двери производственных помещений столовой (пищеблока) учреждения УИС, оборудуются противомоскитными сетками.

256. При необходимости дезинсекция проводится по окончании работы столовой (пищеблока) под непосредственным наблюдением медицинских работников медицинского подразделения и в соответствии с нормативной документацией. Перед выполнением дезинсекционных работ пищевые продукты, посуда выносятся из помещения. Работу столовой (пищеблока) учреждения УИС после проведения дезинсекции разрешается возобновлять только после тщательной уборки помещения.

257. Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей.

258. Для защиты помещений столовой (пищеблока) учреждения УИС от проникновения грызунов щели в полу, отверстия в потолке, вокруг технических вводов заделываются кирпичом, цементом или листовым железом, вентиляционные отверстия и каналы закрываются металлическими сетками. Для борьбы с грызунами применяются механические способы их уничтожения (верши, капканы).

259. Применение химических средств для уничтожения грызунов допускается только при проведении этих мероприятий уполномоченными лицами.

XV. Медицинские осмотры, профилактические обследования и личная гигиена персонала

260. Работники столовой (пищеблока), продовольственных складов, а также работники, занятые на транспортировке продуктов, хлеба и пищи, проходят предварительные (при поступлении) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, постоянно имеют при себе медицинскую книжку установленного образца.

Лица, не прошедшие медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не имеющие медицинских книжек установленного образца, к работам в столовых (пищеблоках), продовольственных складах, магазинах, бюро передач, а также к транспортировке продуктов, хлеба не допускаются.

261. В процессе работы работник столовой (пищеблока):
следит за чистотой своего тела, состоянием ногтей, приходит на работу в чистой одежде и обуви, при входе в столовую (пищеблок) тщательно очищает обувь;

верхнюю одежду и головные уборы, личные вещи оставляет в гардеробной (раздевалке). Не допускается хранить в карманах спецодежды

табачные изделия и другие посторонние предметы, курить в производственных помещениях столовой (пищеблока);

перед началом работы принимает душ, а при его отсутствии тщательно вымывает руки с мылом, надевает чистую спецодежду, подбирает волосы под колпак или косынку.

перед посещением туалета снимает спецодежду в специально отведенном помещении, после посещения туалета тщательно вымывает руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщает начальнику (заведующему) столовой.

262. Слесари, электромонтеры и другие лица, привлекаемые к ремонтным работам в производственных помещениях столовой (пищеблока), соблюдают правила личной гигиены и принимают меры к предупреждению возможности попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, работают в цехах в чистой санитарной (специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках.

263. В кабинете начальника (заведующего) столовой постоянно находится аптечка с разрешенным набором медикаментов для оказания доврачебной помощи.

XVI. Организация производственного контроля

264. Во всех столовых (пищеблоках) организуется производственный контроль, осуществляемый в соответствии с утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации санитарными нормами и правилами.

265. Лабораторные исследования в столовых (пищеблоках) по микробиологическим показателям проводятся в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.

266. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются учреждением УИС по согласованию с органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего продовольствия, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками приводятся в соответствие с видом, типом и мощностью столовой (пищеблока) и определяются с учетом санитарно-эпидемиологических характеристик производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

267. В целях обеспечения дополнительного контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд работниками столовой (пищеблока) в лечебных учреждениях УИС, воспитательных колониях, домах ребенка в обязательном порядке отбираются суточные пробы. В остальных учреждениях УИС рекомендуется отбирать суточные пробы в период проведения массовых мероприятий (спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий). Отбору подлежат только приготовленные в столовой (пищеблоке) блюда.

268. Пробы отбираются из общего объема готовой пищи, до момента определения фактической *массы готовых блюд. Отбор продуктов, используемых в натуральном виде, не производится.

269. Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, а салаты, первые и третьи блюда, гарниры – массой 100 г.

270. Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

XVII. Хлебопечение

271. В хлебопекарнях учреждений УИС хлеб из смеси ржаной обдирной и пшеничной муки 1 сорта, а также хлеб из пшеничной муки 2 сорта приготавливают опарным способом и на закваске.

272. При опарном способе сначала готовят опару, а затем на этой опаре замешивают тесто. Опару готовят густой или жидкой, замешивая муку и воду с добавлением дрожжей или закваски. После брожения опара полностью расходуется на приготовление теста. Примерная рецептура и технологический процесс приготовления теста опарным способом, продолжительность выпечки хлеба, примерная рецептура и технологический процесс приготовления теста из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта, а также норма влажности и выхода хлеба указаны в приложении № 14 к Порядку.

273. На закваске тесто готовят из обойных сортов муки пшеничной. Приготовленная аналогично опаре закваска после брожения расходуется на приготовление теста частично и возобновляется путем ее освежения. Освежением называется периодический отбор и восстановление первоначального количества закваски путем добавления муки и воды с последующим брожением.

274. Если хлеб готовят из пшеничной муки, то применяют преимущественно опарный способ приготовления теста. Тесто из ржаной и ржано-пшеничной муки чаще всего готовят на закваске и реже опарным способом.

275. При безопасном способе тесто готовят из всего количества муки, воды, дрожжей, соли и другого сырья, предусмотренного рецептурой.

276. Безопасный способ применяется только в случаях, когда надо быстро приготовить хлеб. При этом способе значительно увеличивается расход дрожжей.

277. Соотношение муки и воды определяет свойство теста, обуславливает качество хлеба и его выход. Излишнее количество воды дает слабое тесто, и мякиш хлеба будет влажным и липким. Недостаточное количество воды дает крутое тесто, и хлеб будет иметь плотный, неразрыхленный и легко крошащийся мякиш.

278. Для приготовления опары в дежу (барабан) вливают воду соответствующей температуры и жидкие или разведенные прессованные (сушеные) дрожжи, затем засыпают муку и производят замес до получения однородной массы. Затем опару посыпают мукой слоем 0,5 см, дежу накрывают покрывалом и оставляют на 3 – 4 часа для брожения. По окончании брожения опара начинает опускаться (оседать). В этот момент опара считается готовой для замеса теста.

279. Для приготовления теста в готовую опару добавляют процеженный раствор соли, остальную муку воду и замешивают тесто. Через 30 – 40 мин. после замеса производят обминку теста.

280. Готовое тесто делят на куски определенной массы, укладывают их в форму и ставят для расстойки.

281. При приготовлении теста из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта используют закваску (головку), которая приготавливается более густой консистенции и при пониженной температуре. В такой среде размножение дрожжей и молочнокислых бактерий идет одновременно и в равной степени, так как густая среда закваски (головки) способствует размножению молочнокислых бактерий, а температура – размножению дрожжей.

282. Приготовление закваски (головки) состоит из двух циклов – разводочного и производственного. Разводочный цикл применяется при выведении закваски (головки) заново. В производственном цикле часть приготовленной закваски (головки) расходуют на приготовление теста, а оставшуюся часть освежают путем добавления муки и воды с последующим брожением. Периодический отбор и восстановление первоначального количества закваски (головки) производят непрерывно в жаркое время года через 5 – 7 суток, а в холодное время года – 12 – 15 суток, обычно после того, как ухудшается подъемная сила закваски (головки).

283. Готовая закваска (головка) выглядит сухой на ощупь, имеет выпуклую поверхность, хорошую разрыхленность. В готовой закваске (головке), если верхние ее слои раздвинуть руками, ощущается спиртовой запах. К концу брожения закваска (головка) увеличивается примерно в 1,5 раза.

284. Для замеса теста к 1/3 части готовой закваски (головки) добавляют воду и раствор соли, тщательно перемешивают, затем засыпают муку и замешивают тесто. После замеса тесто накрывают и оставляют для брожения на 1,5–2 часа. Для получения хлеба с гладкой верхней коркой тесто из муки пшеничной после укладки в форму заглаживают руками, смоченными водой.

285. Перед разделкой теста формы тщательно очищают от сахара и остатков хлеба, а затем, пока они теплые, равномерно смазывают маслом.

286. Продолжительность расстойки теста в формах 30–45 минут при развесе караваев 1,6–1,8 кг при температуре воздуха в помещении 30–35 °С, относительной влажности 80% и отсутствии сквозняков.

287. В зависимости от сорта и развеса хлеб выпекается при температуре среды в пекарной камере. Время выпечки хлеба зависит от развеса караваев, температуры в пекарной камере, сорта муки, плотности посадки форм на пол печи.

288. Выпеченный хлеб выбивают из форм на деревянном столе. Верхнюю корку караваев сразу же смачивают водой.

289. Горячий хлеб укладывают на нижнюю или боковую корку с небольшими промежутками между караваем.

290. Хранят хлебные изделия в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при температуре 15–20 °С и относительной влажности воздуха 75%. Более высокая влажность воздуха способствует развитию плесени, а при высокой температуре возникает опасность плесневения хлеба и появления картофельной болезни. Нельзя допускать снижения температуры ниже 6 °С, при которой ускоряется очерствение хлеба. Хлебные изделия хранят отдельно от других товаров, так как они легко воспринимают посторонние запахи. Не допускается хранение хлебных изделий навалом на полу, а также на полках, расположенных на расстоянии менее 50 см от пола.

291. На склад учреждения УИС хлеб принимается в остывшем состоянии: в период апрель – октябрь – не ранее чем через 6 часов, в период ноябрь – март – не менее чем через 4 часа после выпечки.

292. Хлеб хранится на полочных стеллажах или в шкафах, оборудованных гладкими полками. Поверхность полок, на которые укладывают хлеб, не окрашивают. Стеллажи, ящики и полки закрываются дверками, имеющими отверстия для вентиляции. Горячий хлеб укладывается в один ряд, а остывший – в один-два ряда.

293. Сроки хранения хлебных изделий, считая с момента выхода их из печи, следующие: хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта – 36 часов, хлеб из муки пшеничной 2 сорта – 24 часа, мелкоштучные изделия – 16 часов.

XVIII. Подготовка форм для выпечки

294. Перед разделкой теста формы тщательно очищают от нагара и остатков хлеба, а затем, пока они теплые, равномерно смазывают растительным маслом из расчета на 100 кг выпекаемого хлеба – расходуется 70 г растительного масла.

На внутренних стенках форм предварительно должна образовываться масляная пленка.

Для создания масляной пленки необходимо не реже одного раза в 12 – 15 дней формы тщательно очищать и обжигать в печи при температуре 250 – 270°C в течение 1 часа, после чего сразу же промазывается ровным слоем растительного масла. Затем формы ставят в печь на подсушку при температуре 150 – 180°C. При такой обработке на стенках и дне формы образуется тонкий слой высушенного масла.

295. Во избежание повреждения масляной пленки нельзя допускать небрежного обращения с формами. Выпечка хлеба в деформированных формах не допускается.

Приложение № 1
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы
Рекомендуемый образец

по _____ норме питания для _____
содержащихся в _____
НАЧАЛЬНИК _____
УТВЕРЖДАЮ _____
(подпись) _____ (Ф.И.О.) _____
на период с " " по " " 20__ года

РАСКЛАДКА ПРОДУКТОВ

Дата	Дата	Дата	Дата	Наименование продуктов, на 1 человека (в граммах)											Итого за день																																		
				Хлеб			крупы				мясо		рыба			жиры																																	
				Хлеб из смеси муки ржаной	Хлеб пшеничный 1 сорта	Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	Мука пшеничная 2 сорта	Гречневая	Перловая	Пшеничная	Ячневая	Горох	Рис	Манная	Пшеничная	Овсяная	Макаронные изделия	Мясо свинина	Мясо говядина	Мясные блоки без костей	Мясо птицы	Сосиски	Сельдь	Навлага	Путассу	Молоко	Маргарин	Масло растительное	Масло сливочное	Сахар	Чай натуральный	Соль	Лавровый лист	Горчичный порошок	Томат-паста	Яйцо куриное	Картофель свежий	Морковь свежая	Свекла свежая	Капуста свежая/квашеная	Лук репчатый	Огурцы соленые	Помидоры соленые	Мука соевая текстурованная	Кисель сухой	Фрукты сушеные	Вес готового блюда	Вес мясной или рыбной порции	Калорийность блюда
Средн	Дата	Итого за день	Итого за день																							Итого за день																							
Вторник	Дата	Итого за день	Итого за день																							Итого за день																							
Понедельник	Дата	Итого за день	Итого за день																							Итого за день																							
Дата	Дата	Итого за день	Итого за день																							Итого за день																							

Приложение № 2
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

КНИГА № _____

учета контроля за качеством приготовления пищи

(наименование учреждения УИС)

Начата « ____ » _____ 20 ____ г.

Окончена « ____ » _____ 20 ____ г.

Прием пищи	Наименование блюда по раскладке по состоянию на _____ 20__ г.	Заложено в котел, кг			Фактическая масса, г		Фамилия повара, приготовившего пищу	Заключение медицинского работника о качестве готовой пищи и санитарном состоянии столовой	Разрешение дежурного помощника начальника учреждения на выдачу пицци	Оценка начальника учреждения (и других уполномоченных лиц) после проверки вкусовых качеств готовой пицци и полновесности порций	
		мяса (рыбы)	картофеля	крупы (макаронных изделий)	блюда	мясных (рыбных) порций					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Завтрак				масса	процент отходов						
Обед											
Ужин											

Заведующий столовой _____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Дежурный помощник начальника учреждения _____

(подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Правильность ведения записей проверил.

Начальник (старший инспектор) отдела (группы) интендантского и хозяйственного обеспечения _____

(подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Порядок заполнения:

Графа 2 заполняется ответственным поваром на основании раскладки продуктов. В графу 2 записывают наименование блюд по раскладке продуктов.

Графы 3-6 заполняются заведующим столовой (пищеблоком), а в ночное время поваром в присутствии дежурного помощника начальника учреждения УИС после определения процента отходов и закладки продуктов в котел. Массу заложённых продуктов показывают в чистом виде: картофель очищенный; рыба потрошенная, очищенная и вымоченная; крупа и макаронны перемолотые. Масса мяса показывается дробью: в числителе — масса мяса, в знаменателе — масса костей.

Этими же лицами заполняются графы 7 и 8. По первым блюдам в графе 7 записывается масса порции без мяса и рыбы, по вторым блюдам — полная масса порции с соусом, гарниром, мясом или рыбой. В графе 8 записывается фактическая масса мясных и рыбных порций.

В графе 10 записываются: оценка качества пищи — «Доброкачественная» или «Недоброкачественная»; оценка санитарного состояния — «Удовлетворительное» или «Неудовлетворительное».

В графе 11 записывается оценка вкусовых качеств пищи — «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно» или «Неудовлетворительно»; полновесности порций — «Порции полновесные» или «Порции неполновесные». При обнаружении неполновесных порций указывается количество недостающих в них продуктов.

В графе 12 «Выдачу пищи разрешаю» или «Выдачу пищи не разрешаю». Подпись дежурного помощника начальника учреждения УИС.

Приложение № 3
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

Санитарный журнал

Дата обследования	Кем проведено обследование	Замечания по санитарному состоянию специального учреждения (выявленные недостатки)	Предложения по устранению выявленных недостатков и сроки их устранения	Отметка о выполнении ранее внесенных предложений
1	2	3	4	5

Приложение № 4
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Таблица
распределения овощей свежих по нормам питания осужденных,
подозреваемых, обвиняемых, содержащихся в учреждениях УИС
(в граммах, в сутки)

Наименование овощей	Нормы питания утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 11.04.2005 № 205	
	минимальная норма, норма питания для СИЗО	для осужденных, занятых на тяжелых работах и работах с вредными условиями труда
Капуста	120	140
Свекла	30	30
Морковь	30	40
Лук репчатый	40	50
Огурцы, помидоры, коренья, зелень	30	40
ИТОГО	250	300

Приложение № 5
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

ТАБЛИЦА
вариант распределения продуктов по приемам пищи (г)

Наименование продовольствия	Распределение по приемам пищи				всего
	завтрак	обед		ужин	
		1-е блюдо	2-е блюдо		
Минимальная норма питания для осужденных к лишению свободы, содержащихся в учреждениях ФСИН России					
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	100		100	100	300
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	100		50	100	250
Мука пшеничная 2 сорта		2		3	5
		планируется для заправки 1-х овощных блюд		для панировки рыбы	
Мясо			90		90
		для приготовления 1-го блюда используется мясной или мясокостный бульон	для приготовления мясных блюд		
или Мясо птицы (разрешается планировать не более 2-х раз в неделю только на обед):					
В том числе на 1-е блюдо крылышки, хребет, шея		20			90
На 2-е блюдо:			70		
Передняя и задняя часть без хребта					
Рыба				100	100
Маргарин	5	10	10	10	35

Масло растительное (при планировании закусок)		5	15	20
Масло растительное (без планирования закусок)			20	20
Молоко питьевое, миллилитров	100 планируется для приготовления молочных каш или выдается в натуральном виде			100
Яйцо куриное, штук	1 на руки		0,5 яйца 2 раза в неделю на приготовление запеканок и изделий из мясного (рыбного) фарша	2 в неделю
Сахар (при планировании компота)	10		10	30
Сахар (при планировании киселя)	15		15	30
Томатная паста		1 для пассировки овощей	2 в соус	3
Мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)			2 на обед в соус	70 в неделю
			28 на приготовление 2 раза в неделю запеканок, изделий из мясного (рыбного) фарша	
Кисель сухой, витаминизированный или фрукты сушеные		25		25
Чай	0,5	10		10
			0,5	1
Дополнительно осужденным, занятым на тяжелых работах и работах с вредными условиями труда (лицам обоего пола)				
Хлеб из смеси муки ржаной, обдирной и пшеничной муки 1 сорта		50		50
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта		50		50

Мясо			40		40
Рыба				20	20
Маргарин	5		5	5	20
Сахар	5				5
Чай	0,1			0,1	0,2
Овоще-крупяная группа с учетом дополнительных продуктов (макаронные изделия – 20 г, картофель – 50 г, овощи – 50 г). Для данной категории составляет 1650 г (для мужчин)					
Дополнительно осужденным беременным женщинам и кормящим матерям					
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта			50		50
Мясо			60		60
Масло коровье	20	к выдаче на руки		20	40
Молоко питьевое, миллилитров	150			250	400
	Планировать к выдаче на руки в натуральном виде, в состав молочных каш на завтрак, крупяных запеканок, картофельного пюре				
Творог	50	в натуральном виде или для приготовления блюд из творога (сырник, творожник, запеканка творожная)			50
Сахар	10 к творогу + 5 в чай			5 в чай	20
Яйцо куриное, штук	1	на руки			5 в неделю
Овоще-крупяная группа с учетом дополнительных продуктов (овощи 100 г) для данной категории составляет 1475 г. Данной категории не выдается мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)					
Дополнительно осужденным к лишению свободы инвалидам I и II группы					
Масло коровье	20	на руки			20
Молоко питьевое, миллилитров				150 на руки	150
	Планировать к выдаче на руки в натуральном виде, в состав молочных каш на завтрак, крупяных запеканок, картофельного пюре на обед или ужин				

Яйцо куриное, штук	1 на руки		0,5 – на приготовление блюда из мясного (рыбного) фарша или запеканок	1,5 в неделю
Дополнительно работающим осужденным, имеющим рост 190 см и выше, выдавать дополнительное питание по заключению врача, но не более 50 % указанной минимальной нормы				
Норма питания для подозреваемых и обвиняемых в совершении преступлений, находящихся в следственных изоляторах ФСИН России (для мужчин)				
Наименование продовольствия				
Распределение по приемам пищи				
завтрак				
обед				
ужин				
всего				
1-е блюдо	2-е блюдо			
100	100	100	100	300
50	100			200
2		3		5
для приготовления 1-го блюда используется мясной или мясокостный бульон	100	для приготовления мясных блюд		100
или мясо птицы, разрешается планировать не более 2-х раз в неделю на обед:				
В том числе на 1-е блюдо: крыльшки, хребет, шея	20			
На 2-е блюдо: Передняя и задняя часть без хребта	80			
Рыба	100			100
Маргарин	5			25
Масло растительное				20
Молоко питьевое, миллилитров	100	планируется для приготовления молочных каш или выдается в натуральном виде		100

Сахар (при планировании компота)	10	10	10	10	30
Сахар (при планировании киселя)	15			15	30
Соль поваренная пищевая	3		8	4	15
Чай	0,5			0,5	1
Лавровый лист		0,1			0,1
Горчичный порошок		0,2			0,2
Томатная паста		1	2		3
Мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)			10		10
Кисели сухие витаминизированные или фрукты сушеные		25			25
		10			10
Дополнительно несовершеннолетним обоим пола					
Масло коровье	15 на руки				15
Сахар	5 в чай			5 в чай	10
Сыр жирный	15 на руки				15
Дополнительно беременным женщинам и женщинам, имеющим при себе детей, содержащимся в следственных изоляторах ФСИН России					
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	50				50
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	50			50	100
Мясо			50		50
Молоко питьевое, миллилитров				300	300
Творог					50
Сахар	10 к творогу + 5 в чай			5 в чай	20
Масло коровье	20 на руки			20 на руки	40
Крахмал картофельный	1 к блюду из творога				1
Фрукты сушеные		5 в компот			5
Яйцо куриное, штук	1 к выдаче в натуральном виде на завтрак или по 0,5 на приготовление блюда из творога и изделий из мясного (рыбного) фарша				1

Овоще-крупяная группа с учетом дополнительных продуктов (овощи 100 г) для данной категории питающихся составляет 1425 г. Данной категории не выдается мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)						
Повышенная норма питания для осужденных к лишению свободы несовершеннолетних, содержащихся в воспитательных колониях ФСИН России, на мирное время						
Наименование продуктов	Распределение по приемам пищи					
	1-й завтрак	2-й завтрак	обед		полдник	ужин
			1-е блюдо	2-е блюдо		всего
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	50		50			50
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	50	50	100			50
Мука пшеничная 2 сорта	2 в соус + 5 для приготовления блюда из творога	34 на выпечку	2 для пассировки овощных, 1-х блюд	2 в соус		2-5 для панировки рыбы в зависимости от вида тепловой обработки рыбы
Распределение мяса (вариант)						
Мясо	70 3 раза в неделю 60 2 раза в неделю			90 4 раза в неделю 80 1 раз в неделю		770 в неделю
Мясо птицы	80 1 раз в неделю 70 1 раз в неделю			100 2 раза в неделю		350 в неделю
В том числе на 1-е блюдо: крылышки, хребет, шея		20				
На 2-е блюдо: Передняя и задняя часть без хребта				80		
Рыба филе, сельдь						
Колбасные изделия		25				110
Масло растительное			5 в салат 4 для пассировки			25
						19

Масло коровье	15 на руки	15 на руки				21 на руки	51
Молоко питьевое, кисломолочные продукты, миллилитров	150 на приготовление молочных каш в дни, когда мясо на завтрак не запланировано или 150 к кофе натуральному				250 к выдаче на руки (кефир, йогурт)	100 к чаю с молоком	500
Яйцо куриное, штук	1 на руки (вареное) 4-5 раз в неделю		250 в дни приготовления молочных супов		250 к выдаче на руки (кефир, йогурт)		7 в неделю
	Планировать по 0,5 на приготовление блюда из творога на завтрак, либо на приготовление на обед или ужин запеканок, изделий из мясного (рыбного) фарша						
Сахар (при планировании компота)	5 к творогу +20 для приготовления кофе или какао	10 к выпечке	15 для приготовления компота			20 для приготовления чая	70
Какао или кофе натуральный растворимый чередовать через день	4 или 4						4 или 4
Дрожжи хлебопекарные		2					2
Чай						2	2
Фрукты сушеные			20				20
Кондитерские изделия					30		30

Маргарин	5	5	5	5	15
Масло растительное (при планировании дополнительных овощей к основному гарниру 2-го обеденного блюда)	5	5	5	10	20
Масло растительное (без планирования дополнительных овощей к основному гарниру 2-го обеденного блюда)		10		10	20
Молоко питьевое, миллилитров	100			150 к выдаче в натуральном виде	250
Яйцо куриное, штук	1			3 раза в неделю по 0,5 яйца на приготовление запеканок и изделий из мясного (рыбного) фарша	3,5 в неделю
Сахар (при планировании компота)	15	10		15	40
Сахар (при планировании киселя)	20			20	40
Соль поваренная пищевая	2	5		3	10
Лавровый лист		0,1			0,1
Горчичный порошок		0,2			0,2
Томатная паста		1	2	для пассировки овощей для приготовления соуса	3
Мука соевая текстурированная (с массовой долей белка не менее 50%)			2	ежедневно в соус	70 в неделю
				28	

					на приготовление 2 раза в неделю запеканок, изделий из мясного (рыбного) фарша	
При отсутствии на складе разрешается замена в соответствии с нормами замен						
Крахмал сухой картофельный	1 для приготовления блюда из творога	Допускается замена крахмала 1 г картофельного на 1 г концентрата киселя на плодовых и ягодных экстрактах, или на 5 г картофеля свежего				1
Кисель сухой, витаминизированный или фрукты сушеные		25/15 при наличии в ассортименте киселя сухого витаминизированного и фруктов сушеных планировать через день кисель или компот				25/15
Чай натуральный	0,5				0,5	1
Овоще-крупяная группа для больных составляет 1150 г						
Дополнительно больным, находящимся на стационарном и амбулаторном лечении по поводу туберкулеза (I, II, V ГДУ), дистрофии, язвенной болезни, анемии, злокачественных новообразований, большим ВИЧ-инфекцией, а также наблюдающимся по III ГДУ на период проведения химиотерапии						
Наименование продовольствия						
Распределение по приемам пищи						
завтрак		обед		ужин		всего
		1-е блюдо	2-е блюдо			
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта		50				50
Мясо			50			50
Мясо птицы			20			20
Допускается замена мяса на мясо птицы в соотношении 1:1						
Молоко питьевое	250					250
Соки плодовые и ягодные		100				100
Творог	50					50
Сахар	5 к блюду из творога					5
Масло коровье	20 к выдаче на руки					20

Овоще-крупяная группа с учетом дополнительных продуктов (макаронные изделия – 10 г и овощи – 50 г), для данной категории питающихся составляет 1250 г

Дополнительно для больных сахарным диабетом			
		5 для пассивовки	
Мука пшеничная 2 сорта			5
Мясо		50	50
Мясо птицы	20		20
Масло коровье			10
Сахар	5		5
Чай натуральный	0,5		0,5
Томатная паста	1	1	2
Фрукты сушеные		5	
Сок		100	
Творог	50		50
Соль поваренная пищевая	-1	-2	-4

Овоще-крупяная группа с учетом дополнительных продуктов (овощи – 100 г и уменьшения картофеля на 100 г), для больных сахарным диабетом составляет 1150 г

Повышенная норма питания для осужденных к лишению свободы беременных женщин, содержащихся в учреждениях ФСИН России, на мирное время

Наименование продовольствия	Распределение по приемам пищи				всего
	завтрак	обед		ужин	
		1-е блюдо	2-е блюдо		
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	40	30		40	100
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	40	40		40	120
Мука пшеничная 2 сорта	5 к блюду из творога	2 для пассивовки овощей	3 в соус	5 для панировки рыбы	15
Мясо, мясо птицы		50	120		170
Рыба				70	70
Масло коровье	15			10	25
Масло растительное		2 для пассивовки	3 в соус	10	15
Молоко питьевое, миллилитров	250 в кашу			250 на руки	500
Творог	50				50
Сметана	15	или к первому блюду 15			15

Сахар	10 к блюду из творога 15 в 3-е блюдо	15 в компот	20 в 3-е блюдо	60
Сыр твердый	15		или 15	15
Яйцо куриное, штук	1 на руки вареное			3,5
	0,5 на приготовление блюд из творога, или на приготовление изделий из мясного (рыбного) фарша, запеканкам			
Кофе	3			3
Чай			1	1
Сок		150		150
Фрукты свежие		300		300
Фрукты сушеные		20		20
Кондитерские изделия		20		20
Повышенная норма для кормящих матерей распределяется аналогично повышенной норме для беременных женщин				
Овоще-крупяная группа для беременных женщин составляет 1000 г, для кормящих матерей 1050 г				
Повышенная норма питания для осужденных к лишению свободы, являющихся инвалидами I и II групп, распределяется аналогично Минимальной норме с выдачей дополнительных продуктов на руки				

Приложение № 6
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Таблица
выхода полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы в зависимости
от вида тепловой обработки (на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Выход полуфабрикатов после первичной обработки, г	Выходы готовых порций, г
1	2	3	4
Мясные изделия			
Говядина 1 категории (среднетушевые нормы)	варка крупными кусками	74	46
	тушение крупными кусками	74	44
	жарение крупными кусками	74	48
	тушение порционными кусками	74	44
	жарение порционными кусками без панировки	74	47
	тушение мелкими кусками	74	47
	жарение мелкими кусками	74	47
Говядина 2 категории (среднетушевые нормы)	варка крупными кусками	69	43
	тушение крупными кусками	69	41
	жарение крупными кусками	69	45
	тушение порционными кусками	69	41
	жарение порционными кусками без панировки	69	43
	тушение мелкими кусками	69	43
	жарение мелкими кусками	69	43

Баранина 1 категории (среднетушевые нормы без ножек)	варка крупными кусками	72	46
	тушение крупными кусками	72	45
	жарение крупными кусками	72	45
	тушение порционными кусками	72	45
	жарение порционными кусками без панировки	72	45
	тушение мелкими кусками без кости	72	50
	тушение мелкими кусками с костью	72	50
Баранина 2 категории (среднетушевые нормы без ножек)	варка крупными кусками	70	45
	тушение крупными кусками	70	44
	жарение крупными кусками	70	44
	тушение порционными кусками	70	44
	жарение порционными кусками без панировки	70	44
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	70	49
Свинина мясная	варка крупными кусками	86	52
	тушение крупными кусками	86	58
	жарение крупными кусками	86	58
	тушение порционными кусками	86	58
	жарение порционными кусками без панировки	86	58
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	86	58

Свинина обрезная	варка крупными кусками	83	50
	тушение крупными кусками	83	56
	жарение крупными кусками	83	56
	тушение порционными кусками	83	56
	тушение мелкими кусками без кости и с костью	83	56
Куры, потрошенные целиком	варка	89	64
	жарение	89	61
Куры, потрошенные порционными и мелкими кусками	тушение	89	61
Рыбные изделия			
Камбала дальневосточная не пластованная	отварная	65	53
	припущенная	65	53
	жареная	65+5 ¹	56
	запеченная	65+5 ¹	56
Камбала дальневосточная соленая не пластованная	отварная	65	54
	жареная	65+5 ¹	59
	запеченная	65+5 ¹	59
Камбала (кроме дальневосточной) не пластованная	отварная	64	51
	припущенная	64	51
	жареная	64+5 ¹	55
Минтай неразделанный не пластованный кусками	отварной	60	49
	припущенный	60	49
	жареный	60+5 ¹	53
Минтай при разделке на филе с кожей без костей	отварной	50	40
	припущенный	50	40
	жареный	50+5 ¹	46
Минтай – спинка (балычок), порционными кусками	отварной	95	78
	жареный	95+5 ¹	85
Навага дальневосточная целая, с головой, кожей, икрой	жареная	81+5 ¹	68
Навага, не пластованная без головы	жареная	67+5 ¹	57
Навага при разделке на филе с кожей	жареная	67+5 ¹	52
	запеченная	67+5 ¹	52
Навага (кроме дальневосточной) целая, с головой, кожей, икрой	жареная	80+5 ¹	67
Навага целая, без кожи с головой, икрой	жареная	74+5 ¹	62
Навага при разделке на филе без кожи	жареная	53+5 ¹	46
	запеченная	53+5 ¹	46
Путассу неразделанный непластованный кусками	отварной	67	57
	припущенный	67	56
	жареный	67+5 ¹	60

Сельдь соленая неразделанная (тушка с головой): средняя мелкая тушка без головы, средняя мелкая			
		66	66
		65	65
		60	60
Сельдь не пластованная (несоленая) потрошенная без головы	отварная	96	81
	тушеная	96	88
	жареная	96+5 ¹	84
Скумбрия азово-черноморская целая с головой	жареная	86+5 ¹	73
Скумбрия азово-черноморская не пластованная	отварная	71	57
	припущенная	71	58
	жареная	71+5 ¹	61
Скумбрия азово-черноморская при разделке на филе с кожей и реберными костями	припущенная	63	52
	жареная	63+5 ¹	54
Скумбрия атлантическая не пластованная	отварная	65	52
	припущенная	65	53
	жареная	65+5 ¹	56

Примечания:

1. В состав полуфабрикатов кроме рыбы входят мука для панировки – 5 г.

Таблица
выхода полуфабрикатов и готовых порций из картофеля и овощей
в зависимости от времени года и вида тепловой (первичной) обработки
(на 100 г продукта)

Наименование	Вид и способ тепловой обработки	Отходы при первичной обработке (г) ¹	Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г)	Потери при тепловой обработке		Выход готовых порций (г)
				%	г	
Картофель	Отварной:					
	август (нового урожа)	20	80	-	-	80
	сентябрь-октябрь	25	75	-	-	75
	ноябрь-декабрь	30	70	-	-	70
	январь-февраль	35	65	-	-	65
	с 1 марта	40	60	-	-	60
	Пюре:					
	сентябрь-октябрь	25	75+23 ¹	-	-	98
	ноябрь-декабрь	30	70+21 ¹	-	-	91
	январь-февраль	35	65+20 ¹	-	-	85
	с 1 марта	40	60+18 ¹	-	-	78
	Жареный:					
	сентябрь-октябрь	25	75	31	23	52
	ноябрь-декабрь	30	70	31	22	48
	январь-февраль	35	65	31	20	45
	с 1 марта	40	60	31	19	41

Морковь	Очищенная, вареная целиком:					
	до 1 января	20	80	-	-	80
	с 1 января	25	75	-	-	75
	Вареная или припущенная дольками или мелкими кубиками для гарнира:					
	до 1 января	20	80	8	6	74
	с 1 января	25	75	8	5	70
	Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками:					
	до 1 января	20	80	32	26	54
	с 1 января	25	75	32	24	51
	Свекла	Очищенная, вареная целиком:				
до 1 января		20	80	5	4	76
с 1 января		25	75	5	4	71
Вареная или припущенная, нарезанная:						
до 1 января		20	80	8	6	74
с 1 января		25	75	8	5	70
Пассированная соломкой, ломтиками, кубиками:						
до 1 января		20	80	38	30	50
с 1 января	25	75	38	29	46	
Капуста	Белокочанная, свежая, сырая, очищенная	20	80	-	-	80
	Шинкованная, стертая с солью (для салатов)	20+37 ²	43	-	-	43
	Тушеная	20	80	21	17	63
Капуста квашеная	Тушеная	30	70	15	11	59
Лук	Репчатый, сырой, очищенный	16	84	-	-	84
	Репчатый пассированный	16	84	38	32	52
	Зеленый очищенный	20	80	-	-	80
	Зеленый пассированный	20	80	35	28	52
Помидоры (томаты)	Соленые, маринованные	45 ³	55	-	-	55
	Свежие	5	-	-	-	95
Чеснок	Очищенный	22	78	-	-	78

Огурцы	Свежие неочищенные	5	95	-	-	95
	Свежие очищенные	20	80	-	-	80
	Соленые неочищенные	10	90	-	-	90
	Соленые очищенные	20	80	-	-	80
	Соленые, маринованные	50 ³	55	-	-	55
	Соленые, маринованные нарезанные кружочками	45 ³	55	-	-	55
Редька		30	70	-	-	70
Тыква	Вареная или припущенная	30	70	17	12	58

Примечания:

1. Указаны максимальные значения отходов, которые зависят от соблюдения условий хранения картофеля и овощей.

Для разведения картофельного пюре до нормальной консистенции вводится 30% отвара к весу вареного картофеля.

2. Сок, отжимаемый после стирания с солью.

3. Отходы на рассол, маринад.

4. Потери при тепловой обработке других овощных блюд:

- картофель тушеный с овощами – 20%;

- рагу из овощей – 20%.

**Нормы воды, соли и выход каши
в зависимости от ее вида (на 100 г крупы)**

Наименование (вид каши)	Вода (г)	Соль (г)	Выход (г)
Пшеничная			
рассыпчатая	180	2,5	250
вязкая	320	4,0	400
Перловая			
рассыпчатая	240	3,0	300
вязкая	370	4,5	450
Ячневая			
рассыпчатая	240	3,0	300
вязкая	370	4,5	450
Овсяная			
вязкая	320	4,0	400
Пшеничная			
рассыпчатая	180	2,5	250
вязкая	320	4,0	400
Кукурузная			
рассыпчатая	240	3,0	300
вязкая	370	3,5	350

Макаронные изделия			
откидные	600	5,0	250
отварные	220	3,0	350
Горох			
для пюре	250	3,0	210
Фасоль			
отварная	160	3,0	140
Манная			
вязкая	370	4,5	450
Рисовая			
рассыпчатая	210	3,0	280
вязкая	370	4,5	450
Гречневая			
рассыпчатая	150	2,0	210
вязкая	320	4,0	400

Нормы

выходов готовых блюд, приготовляемых из сушеных картофеля и овощей

№ п/п	Наименование блюд	Выход готовой пищи из 100 г исходного продукта	Примечание
1.	Картофель отварной	350	
2.	Картофельное пюре и картофель тушеный	450	
3.	Капуста тушеная	800	в выход кроме капусты входит 50 г соуса
4.	Свекла отварная	450	
5.	Морковь отварная	500	

Калорийность пищевых продуктов

№ п/п	Наименование продуктов	Содержание нетто калорий в 100 г продукта
Хлеб, мука и крупа		
1.	Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и муки пшеничной 1 сорта	204
2.	Хлеб из пшеничной муки 2 сорта	224
3.	Хлеб из пшеничной муки 1 сорта	240
4.	Мука пшеничная 1 сорта	337
5.	Мука пшеничная 2 сорта	336
6.	Мука ржаная обдирная	333
7.	Дрожжи прессованные	82
8.	Крапа гречневая ядрица	332
9.	Крапа гречневая продел	326
10.	Крупа перловая	329
11.	Крупа ячневая	327
12.	Крупа овсяная	345
13.	Крупа манная	335

14.	Пшено	337
15.	Рис	330
16.	Макаронные изделия	341
17.	Горох	322
18.	Фасоль	308
Мясо, мясопродукты		
1.	Говядина 1 категории	131
2.	Говядина 2 категории	92
3.	Баранина 1 категории	138
4.	Баранина 2 категории	108
5.	Свинина жирная	416
6.	Свинина мясная	294
7.	Солонина из говядины 1 категории	114
8.	Оленина 1 категории	111
9.	Крольчатина	137
10.	Куры 1 категории	173
11.	Цыплята 1 категории	124
12.	Утки 1 категории	303
13.	Печень говяжья	75
14.	Печень свиная	88
15.	Почки говяжьи	53
16.	Почки свиные	67
17.	Сердце говяжье	69
18.	Легкое говяжье	88
Консервы		
1.	Говядина тушеная высшего сорта	221
2.	Говядина тушеная 1 сорта	184
3.	Свинина тушеная	320
4.	Говядина отварная в собственном соку	234
5.	Свинина отварная в собственном соку	336
6.	Баранина тушеная в/с	250
7.	Колбасный фарш отдельный	268
8.	Колбасный фарш любительский	340
9.	Фарш сосисочный (сосиски, сардельки)	293
10.	Паштет мясной	265
11.	Паштет печеночный	326
Рыба, рыбопродукты		
1.	Камбала дальневосточная охлажденная или мороженая	55
2.	Минтай охлажденный или мороженный	63
3.	Навага охлажденная или мороженая	39
4.	Путассу охлажденная или мороженая	37
5.	Сельдь атлантическая соленая	113
6.	Сельдь тихоокеанская соленая	158
7.	Сельдь несоленая охлажденная или мороженая	121
9.	Скумбрия дальневосточная охлажденная или мороженая	106
10.	Скумбрия атлантическая охлажденная или мороженая	93
Жиры, молочные продукты, яйца		
1.	Маргариновая продукция	744

2.	Масло сливочное несоленое	873
3.	Масло сливочное соленое	688
4.	Масло подсолнечное рафинированное	871
5.	Жир свиной топленый	871
6.	Жир говяжий топленый	871
7.	Шпик свиной без шкуры	816
8.	Молоко цельное пастеризованное 2,5%	57
9.	Молоко цельное стерилизованное 3,2%	57
10.	Молоко сгущенное с сахаром	320
11.	Молоко коровье цельное сухое	466
12.	Сметана 20-25%	201/241
13.	Творог 9% жирности	149
14.	Сыры сычужные твердые:	
	костромской	337
	пошехонский	328
	российский	344
	советский	368
	степной	326
	угличский	332
	ярославский	334
15.	Яйцо куриное 1 категории, штук	65
Овощи		
1.	Картофель свежий продовольственный	64
2.	Картофель сушеный	318
3.	Капуста белокочанная свежая	22
4.	Капуста квашеная	10
5.	Капуста белокочанная сушеная	253
6.	Свекла свежая	39
7.	Свекла столовая сушеная	286
8.	Морковь столовая свежая	26
9.	Морковь столовая сушеная	282
10.	Лук репчатый свежий	37
11.	Лук репчатый сушеный	277
12.	Лук зеленый	31
13.	Чеснок	84
14.	Огурцы соленые	7
15.	Помидоры соленые	11
16.	Редька	24
17.	Щавель	23
18.	Томат-паста (30% сухих веществ)	102
19.	Томат-пюре	66
20.	Смесь из сухофруктов	219
Сахаристые и прочие продукты		
1.	Сахар	391
2.	Концентрат киселя	353
3.	Кофейные напитки растворимые	200
4.	Какао-порошок	365
5.	Чай	100
6.	Крахмал картофельный	312
7.	Соль пищевая	-

Химический состав пищевых продуктов

№ п/п	Наименование продуктов	Содержание в 100 г продуктах усвояемых веществ, в граммах		
		белки	жиры	углеводы
I. Хлеб, мука, крупа				
1.	Хлеб из ржаной обойной муки	5,0	1,0	42,5
2.	Хлеб из пшеничной обойной муки	5,9	1,5	43,1
3.	Хлеб из пшеничной муки 2 сорта	7,1	1,1	46,4
4.	Мука ржаная обойная	8,9	1,5	67,3
5.	Мука пшеничная обойная	10,0	1,4	66,5
6.	Мука пшеничная 2 сорта	9,7	1,3	68,2
7.	Мука картофельная	0,8	-	81,0
8.	Крупа гречневая (ядрица)	10,5	2,3	63,6
9.	Крупа перловая	7,5	1,1	69,2
10.	Крупа ячневая	7,8	1,4	67,6
11.	Крупа овсяная	10,8	6,0	61,1
12.	Крупа манная	9,5	0,7	70,1
13.	Пшено	10,0	2,2	65,4
14.	Рис	6,3	0,9	71,1
15.	Макаронные изделия	9,3	0,8	70,9
16.	Горох	19,9	2,2	49,8
17.	Фасоль	19,2	1,9	50,3
II. Мясо и мясопродукты				
1.	Говядина 1 категории	11,9	7,8	-
2.	Говядина 2 категории	12,9	2,6	-
3.	Баранина 1 категории	10,7	12,3	-
4.	Баранина 2 категории	13,3	6,4	-
5.	Свинина жирная	11,2	31,8	-
6.	Свинина мясная	12,2	17,9	-
7.	Солонина из говядины 1 категории	11,6	6,9	-
8.	Печень говяжья	13,7	2,7	-
9.	Печень свиная	15,4	3,3	-
10.	Почки говяжьи	9,8	1,6	-
11.	Почки свиные	10,7	2,9	-
12.	Сердце говяжье	11,6	2,5	-
13.	Язык говяжий	10,6	10,4	-
14.	Мозги	6,6	7,8	-
15.	Консервы говядина тушеная высшего сорта	13,8	17,7	1,1
16.	Консервы говядина тушеная 1 сорта	15,2	13,0	0,2
17.	Консервы свинина тушеная	12,3	29,0	-
18.	Консервы говядина отварная в собственном соку	23,0	13,3	0,1
19.	Консервы свинина отварная в собственном соку	20,0	28,4	-
20.	Консервы баранина тушеная высшего сорта	14,4	20,2	-
21.	Консервы горох с говядиной	9,3	4,9	10,8
22.	Консервы каша гречневая с мясным фаршем	7,8	14,5	11,5
23.	Консервы макароны с говядиной	6,8	5,3	13,7
24.	Консервы фасоль со свиной	5,1	6,3	14,4
25.	Консервы свинина с рисом	8,4	8,4	10,9

26.	Консервы мясорастительные:			
	каша со свиной	9,6	7,7	18,9
	горох со свиной	11,5	7,6	15,2
	свинина с крупой и овощами	9,1	7,2	17,0
III. Рыба и рыбопродукты				
1.	Треска свежая (без головы)	11,6	0,3	-
2.	Треска соленая (без головы)	14,4	0,4	-
3.	Филе тресковое	14,9	0,4	-
4.	Окунь морской свежий	11,4	4,2	-
5.	Филе морского окуня	15	5,5	-
6.	Камбала свежая	7,8	1,4	-
7.	Сом свежий крупный (без головы)	11,7	3,8	-
8.	Навага свежая дальневосточная	8,9	0,6	-
9.	Скумбрия свежая черноморская	8,4	8,9	-
10.	Ставрида свежая	8,2	2,1	-
11.	Сельдь атлантическая соленая	7,8	8,7	-
12.	Сельдь тихоокеанская соленая	6,8	14	-
13.	Сельдь волжская соленая	8,2	5,8	-
14.	Сельдь черноспинка соленая	8,6	7,2	-
15.	Сельдь атлантическая копченая	10,1	10,1	-
IV. Жиры, молочные продукты				
1.	Масло сливочное несоленое	0,4	78,5	0,5
2.	Масло сливочное соленое	0,4	78	0,5
3.	Маргариновая продукция	0,3	93,5	0,9
4.	Масло подсолнечное	-	93,8	-
5.	Жир свиной топленый	-	93,8	-
6.	Жир говяжий топленый	-	93,8	-
7.	Сало-пшик	1,6	82,1	-
8.	Молоко цельное свежее	2,8	3,5	4,5
9.	Молоко сгущенное с сахаром	6,8	8,3	53,5
10.	Молоко сухое цельное и сухая простокваша	22,8	24,4	36,3
V. Овощи и фрукты				
1.	Картофель свежий	1,2	-	14,0
2.	Картофель сушеный, картофельная крупка, Картофель-хлопья, картофельная вермишель	5,6	0,3	72,3
3.	Капуста свежая	1,2	-	4,1
4.	Капуста квашеная и консервированная	0,7	-	3,2
5.	Капуста сушеная	12,7	1,3	47,4
6.	Свекла свежая	0,8	-	7,7
7.	Свекла сушеная	7,8	-	61,1
8.	Морковь свежая и крепкого посола	0,9	-	5,7
9.	Морковь сушеная	7,8	1,4	57,7
10.	Лук репчатый свежий	2,3	-	7,7
11.	Лук репчатый сушеный	13,5	2,6	47,6
12.	Лук зеленый	0,8	-	3,3
13.	Чеснок	4,3	-	16,0
14.	Огурцы соленые	0,6	-	1,1
15.	Помидоры соленые	0,8	-	1,8
16.	Редька	1,1	-	4,7
17.	Томат-паста (30% сухих веществ)	4,0	-	19,9

18.	Томат-пюре	3,0	-	13,0
VI. Сахаристые и прочие продукты				
1.	Сахар	-	-	95,5
2.	Кисель сухой	0,2	-	82
3.	Дрожжи свежие прессованные	16,2	1,3	5,5

Приложение № 7
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Органолептические показатели определения качества
приготовленной пищи

Блюдо	Внешний вид	Цвет	Вкус и запах	Консистенция
Борщ	Овощи, нарезанные соломкой, сохранили форму нарезки	Малиново-красный	Кисло-сладкий. Запах, свойственный заложенным продуктам	Овощи мягкие, но не переваренные
Щи из свежей капусты	Все овощи целые, не помятые	Бульон бесцветный или желтый от томата, овощи натурального цвета, на поверхности блестки жира желтого или оранжевого цвета	Сладковатый запах пассированных корней	Овощи мягкие (капуста без хруста), но не переваренные
Щи из квашеной капусты	Овощи в виде соломки	Светло-коричневый	Слегка кислый. Запах, свойственный квашеной капусте и пассированным корням	Капуста мягкая, но не переваренная
Рассольник ленинградский	Все овощи целые, не помятые	Цвет овощей натуральный, бульон бесцветный	Вкус и запах, слегка острые от огуречного рассола и специй	Овощи мягкие, но не переваренные
Суп картофельный с крупой	Суп слегка мутный из-за крупяного отвара, овощи и крупа не разварены и не помяты, картофель без глазков и темных пятен	Бульон слегка мутный. Овощи и крупа натурального цвета, свойственного вареным овощам и крупам. Блестки жира бесцветные или желтые	Вкус и запах соответствуют использованному бульону с ароматом пассированных овощей	Овощи и крупа мягкие
Мясо отварное	Нарезано тонкими кусочками (поперек волокон), одинаковой формы, толщины и размера	От светло-серого до темно-серого	Вкус, свойственный вареному мясу	Мягкое, легко разжевывается
Мясо тушеное	Нарезано тонкими кусочками (поперек волокон) одинаковой формы и размера	Мясо и соус коричневые	Запах и вкус специфические, свойственные тушеному мясу, со слабым привкусом и запахом лука, корней и специй	Нежесткое, не переваренное и неперезаренное сочное

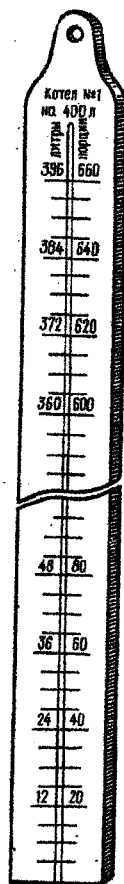
Мясо жареное	Нарезано тонкими кусочками (поперек волокон), одинаковой формы, размера и толщины	Корочка коричневая, на разрезе мясо от серого до коричневого цвета	Вкус жареного мяса с запахом и ароматом овощей и специй	Нежное, сочное, с хорошо поджаренной корочкой
Котлеты рубленые	Правильной формы с одним заостренным концом; поверхность котлет целая, панировка прочная; на разрезе однородная масса без кусков непровернутого мяса и хлеба и без видимых кусочков сухожилий	На изломе серые	Вкус и запах, свойственные жареному мясу	Сочные, мягкие, нежные
Тефтели	Шарообразной формы, одного размера, без трещин, аккуратно уложенные и политые томатным соусом и кореньями	На изломе серые, однородные	Вкус и запах, свойственные тушеному мясу, с выраженным вкусом и запахом томата и специй	Сочные, достаточно мягкие, без сухожилий
Плов из перловой крупы	Кусочки тушеной баранины, смешанные с рассыпчатой перловой крупой, пассированным луком и морковью	Мясо светло-коричневое. Перловая крупа оранжевого цвета от томата	Вкус, свойственный тушеной баранине, с ароматом лука, томата и специй	Рассыпчатая перловая каша
Рыба жареная	Куски, хорошо сохранившие форму, мясо держится на костях прочно, с обеих сторон хорошо поджаренная корочка, панировка не отстала	Корочка светло-коричневая, мякоть от белого до серого цвета	Вкус и запах специфические, свойственные данному виду рыбы и жиру, на котором ее жарили	Мясо легко разделяется вилкой, но не дряблое
Рыба отварная и припущенная	Тушки или порционные куски хорошо сохранившей формы, без поломов, неразварившиеся	Характерный для данного вида рыбы	Вкус и запах, свойственные данному виду вареной рыбы, без постороннего привкуса	Неразварившаяся
Картофельное пюре	Однородная масса без комочков непротертого картофеля, без темных пятен, глазков	От белого до желтоватого	Вкус в меру соленый, запах, свойственный картофельному пюре	Как взбитая сметана
Каши рассыпчатые	Зерна крупы, хорошо набухшие, сохранившие свою форму, легко отделяются друг от друга	Пшеничная каша – желтая, гречневая – коричневая, остальные каши – серовато-белые	Вкус, свойственный данному виду каши, без горечи и признаков затхлости.	Рассыпчатая

			Не допускаются запах и вкус подгоревшей каши	
Каши вязкие	Зерна крупы, частично разварившиеся	То же	То же	Вязкая
Кисель	Охлажденный, прозрачный, без комков	Соответствует цвету фруктов, ягод или пищевого красителя	Вкус фруктово-ягодный	Как жидкие сливки
Компот	Охлажденный, сироп прозрачный, плоды и ягоды не раздроблены. В компоте из свежих плодов крупные экземпляры (яблоки, груши) нарезаются на кусочки. Не допускается наличие гнилых плодов и ягод	Сироп бесцветный или светло-коричневый	Вкус кисло-сладкий, запах фруктовый	Жидкая

Приложение № 8
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

РЕКОМЕНДАЦИИ
по изготовлению котломеров

Для определения количества заливаемой в котлы воды и количества готовой пищи используют котломеры, которые изготавливают из дерева твердых пород, металла (пищевого алюминия, нержавеющей стали) в виде полосы или четырехгранной формы (25x25 мм). Котломеры изготавливаются на каждый пищеvarочный котел, независимо от их емкости. Длина котломера делается по глубине котла. На него наносятся деления, указывающие количество воды и количество порций готового блюда.



Нанесение цифр на котломер для определения количества воды (в литрах) и готовых порций первых блюд с выходом 600 г производится следующим образом. Сначала на котломер наносится шкала емкости котла при различном уровне его заполнения. Для этого в котел емкостью до 160 л наливается точно отмеренные 6 л воды. После того как поверхность воды успокоится, в центр котла на дно погружается рейка и на уровне воды на грани (слева) ставятся метка и цифра «6». Затем заливается такое же количество воды и снова отмечается на рейке ее уровень и ставится цифра «12». Так поступают до тех пор, пока емкость котла не будет измерена полностью. На другой грани рейки (справа) делаются разметки количества порций. Для первых блюд с выходом 600 г отметка «6» будет соответствовать 10 порциям, отметка «12» – 20 порциям. Таким образом, на рейку наносятся цифры, показывающие количество порций. Для котлов емкостью более 160 л котломеры изготавливаются с делением на 12 л (на 20 порций первого блюда). Метки и цифры на деревянном котломере выжигаются острым раскаленным металлическим предметом (гвоздем, шилом), а на металлическом котломере – наносятся слесарным способом. В верхней части котломера слева делается надпись: «Котел № 1 на 250 л», а справка (на другой грани) – на _____ порций».

Котломером можно определить и количество порций каши. Для котлов емкостью до 160 л они делаются с делениями на 20 л. Измерение емкости котлов для приготовления каш производится так же, как и для котлов, предназначенных для приготовления первых блюд.

Пример № 1

По раскладке продуктов запланировано приготовление каши гречневой рассыпчатой из расчета 80 г крупы на одного питающегося. Выход одной

порции каши гречневой рассыпчатой из 80 г крупы гречневой будет равен 168 г ($80 \cdot 2,1$). Удельная масса этой каши равна 1,4 (168 г (выход гречневой каши)/120 г (количество воды для приготовления каши гречневой) = 1,4). Следовательно, количество порций в 10 кг каши гречневой будет равно 83 ($14,0 : 0,168 = 83$). На котломере против отметки с цифрой «10» указывают цифру «83», против отметки «20» – «166», против отметки «30» – «249» и так поступают до тех пор, пока весь котломер не будет размечен на количество порций. На котломере в верхней части делают надпись «*Каша гречневая рассыпчатая 168 г*».

Пример № 2

По раскладке продуктов на приготовление вязкой каши из пшена запланировано 75 г крупы с выходом одной порции 338 г ($75 \cdot 4,5$). Удельная масса этой каши равна 1,5 (338 г (выход рисовой каши)/228 г (количество воды для приготовления каши гречневой)=1,5). Масса 10 л каши составит 15 кг. Следовательно, количество порций в 10 литрах каши будет равно 44 ($15 / 0,338 = 44$). На котломере против отметки «10 л» указывается цифра «44» порций, против отметки «20 л» – «88» порции и т.д., пока весь котломер не будет размечен на количество порций.

Для каш, имеющих одинаковый выход (пшеничная, перловая, ячневая, рисовая, овсяная, пшенная), можно пользоваться одним котломером. На котломере в верхней части делают надпись «*Каша вязкая 338 г*».

Таким образом, изготавливаются котломеры для любого вида каш (вязких, рассыпчатых) и при различном количестве круп, закладываемых на одну порцию.

Для определения количества порций каши предварительно выравнивают поверхность содержимого котла, затем в центр котла опускают котломер и определяют количество порций.

После использования котломер тщательно промывается горячей водой и просушивается.

Приложение № 9
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

График
проведения контрольно-показательной варки пищи

в _____
(наименование учреждения УИС)

№ п/п	Наименование работы	Исполнитель	Время работ					
			начало		продолжитель- ность		окончание	
			час.	мин.	час.	мин.	час.	мин.
1.	Ознакомление участников занятий с порядком проведения КПВП, проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд	Руководитель КПВП, начальник (заведующий) столовой						
2.	Получение продуктов на складе	Руководитель КПВП, начальник (заведующий) столовой						
Приготовление холодных закусок (овощей к основному гарниру второго обеденного блюда) *								
3.	Первичная и тепловая обработка овощей	Повар						
4.	Нарезка овощей	Повар						
5.	Заправка овощей	Повар						
Приготовление 1-го и 2-го блюда								
6.	Обвалка мяса и разрубка костей	Повар						
7.	Приготовление бульона	Повар						
8.	Закладка и варка мяса	Повар						
9.	Выемка мяса, охлаждение и нарезка его на порции для 2-го блюда	Повар						
10.	Приготовление котлетной массы	Повар						
11.	Жарение котлет, взвешивание	Руководитель КПВП, повар						
12.	Повторная тепловая обработка мясных порций и котлет	Повар						
13.	Нарезка овощей для 1-го блюда	Повар						

14.	Тепловая обработка картофеля и овощей для 1-го блюда	Повар						
15.	Пассирование лука, моркови и томат-пасты	Повар						
16.	Заправка 1-го блюда	Повар						
Приготовление соуса, гарнира и компота								
17.	Обжарка костей и варка бульона для соуса	Повар						
18.	Приготовление красного соуса	Повар						
19.	Переборка и мойка круп, заливка воды в котел и приготовление гарнира	Повар						
20.	Приготовление компота	Повар						
21.	Охлаждение 3-го блюда	Повар						
22.	Розлив охлажденного компота по кружкам	Повар						
23.	Определение фактического выхода 1-го и 2-го блюда	Руководитель КПВП, повар						
24.	Определение качества пищи	Руководитель КПВП, повар						
25.	Сервировка обеденных столов	Начальник (заведующий) столовой						
26.	Выдача пищи	Повар						
27.	Прием пищи	Начальник (заведующий) столовой, питающиеся						
28.	Опрос питающихся о качестве приготовления пищи	Руководитель КПВП						
29.	Подведение итогов и документальное оформление КПВП	Руководитель КПВП						

Руководитель контрольно-показательной варки пищи

(должность, специальное звание, подпись, Ф.И.О.)

* При наличии в столовых учреждений УИС холодных цехов и линий самообслуживания.

Приложение № 10
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____
(наименование учреждения)

(специальное звание, подпись, инициалы, фамилия)

« ___ » _____ 20 __ г.

АКТ

контрольно-показательной варки пищи,
проведенной в столовой (пищеблоке) _____
(наименование учреждения УИС)

г. _____

« ___ » _____ 20 __ г.

Мною, _____,
на основании _____
проведена контрольно-показательная варка пищи в столовой учреждения
по норме питания

(наименования нормы питания, продовольственного пайка)

с приготовлением для всех питающихся обеда.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали:

(наименование должности, профессии, Ф.И.О.)

всего _____ человек.

Перед началом проведения контрольно-показательной варки пищи проверено состояние столовой, склада, соблюдение санитарно-гигиенических требований, исправность технологического и холодильного оборудования, правильность его эксплуатации, наличие и хранение продовольствия на складе, приняты практические меры по устранению выявленных недостатков, а также проведены занятия и инструктаж с поварами.

При проведении варки пища готовилась в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов, по которой предусматривалось приготовление следующих блюд:

(наименование блюд)

(наименование блюд)

Продукты в столовую получены в соответствии с утвержденной раскладкой продуктов и количеством питающихся по накладной № _____.

При первичной обработке продуктов отходы составили:

Наименование продукта	Получено, кг	Отходы по норме		Фактические отходы		Масса после первичной обработки
		%	к-во, кг	%	к-во, кг	
Мясо						
Картофель						
Морковь						
Свекла						
Лук репчатый						
и т.д.						

При проведении контрольно-показательной варки пицци был показан расчет процентов отходов при первичной обработке мяса, картофеля, овощей, крупяных изделий, расчет потребного количества воды для приготовления первых, вторых и третьих блюд, последовательность закладки продуктов в котел, процесс пассерования муки и овощей, определение фактического выхода мяса, его порционирование, процесс приготовления блюд.

Фактический выход готовых блюд по сравнению с расчетными данными составил:

Наименование блюд	Расчетный выход одной порции по раскладке	Фактический выход

Отклонение фактического выхода от расчетного выхода готовых блюд соблюдается в пределах допустимых норм (превышает допустимые нормы).

Органолептическая оценка приготовленной пицци лицами, участвующими в контрольно-показательной варке:

Для обеспечения равномерности раздачи пицци были установлены контрольные порции.

Оценка вкусовых качеств приготовленной пицци питающимися:

1-е блюдо: _____;

2-е блюдо: _____;

3-е блюдо: _____;

Замечания и предложения питающихся: _____

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Контрольно-показательную варку пицци провел:

(должность, специальное звание, подпись, Ф.И.О.)

С актом контрольно-показательной варки пицци ознакомлен:

Заместитель начальника учреждения

_____ (специальное звание, подпись, Ф.И.О.)

Приложение № 11
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

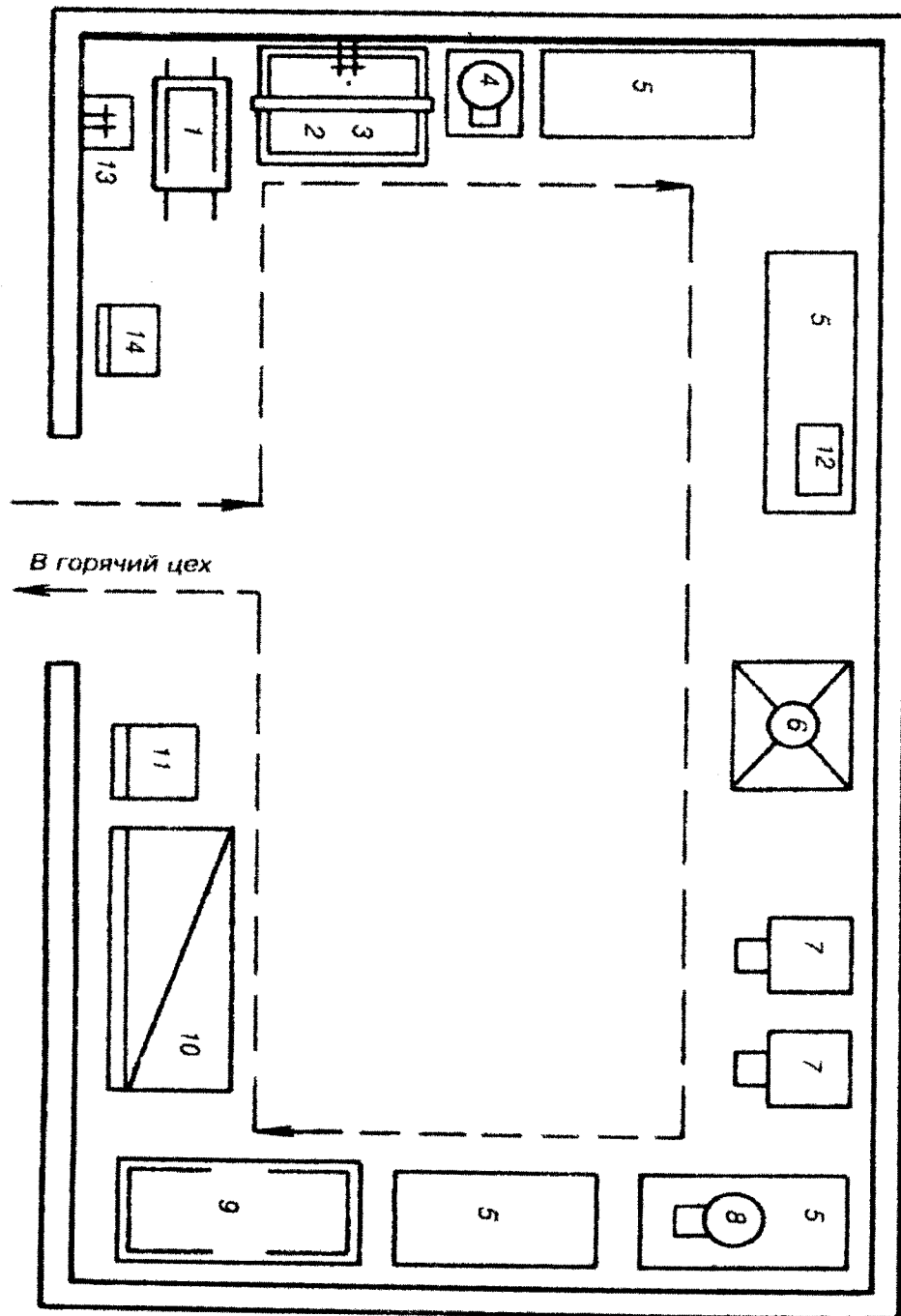
Аттестат на продовольствие

<i>Аттестат заполняется только от руки</i>	<i>Аттестат заполняется только от руки</i>	<i>Аттестат заполняется только от руки</i>
КОРЕШОК АТТЕСТАТА № _____	АТТЕСТАТ № _____	КОПИЯ АТТЕСТАТА № _____
<p>Выдан на довольствующихся в количестве _____ человек, конвоируемых _____ (число, пропись) из _____ (указать точное место направления) в том, что они на путь следования удовлетворены рационом питания на _____ суток с « _____ » 20 _____ г. по « _____ » 20 _____ г. включительно. в следующем количестве: _____ (число прописью)</p>	<p>Выдан на довольствующихся в количестве _____ человек, конвоируемых _____ (число, пропись) из _____ (указать точное место направления) в том, что они на путь следования удовлетворены рационом питания на _____ суток с « _____ » 20 _____ г. по « _____ » 20 _____ г. включительно. в следующем количестве: _____ (число прописью)</p>	<p>Выдан на довольствующихся в количестве _____ человек, конвоируемых _____ (указать точное место направления) из _____ (наименование учреждения) в том, что они на путь следования удовлетворены рационом питания на _____ суток с « _____ » 20 _____ г. по « _____ » 20 _____ г. включительно. в следующем количестве: _____ (число прописью)</p>
<p>Место печати _____</p> <p>Начальник учреждения _____ (подпись) Бухгалтер _____ (подпись)</p> <p>« _____ » 20 _____ г.</p>	<p>Место печати _____</p> <p>Начальник учреждения _____ (подпись) Бухгалтер _____ (подпись)</p> <p>« _____ » 20 _____ г.</p>	<p>Место печати _____</p> <p>Начальник учреждения _____ (подпись) Бухгалтер _____ (подпись)</p> <p>« _____ » 20 _____ г.</p>
<p>Расписка в получении аттестата _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)</p>	<p>Расписка в получении аттестата _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)</p>	<p>Расписка в получении аттестата _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)</p>

Приложение № 12
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

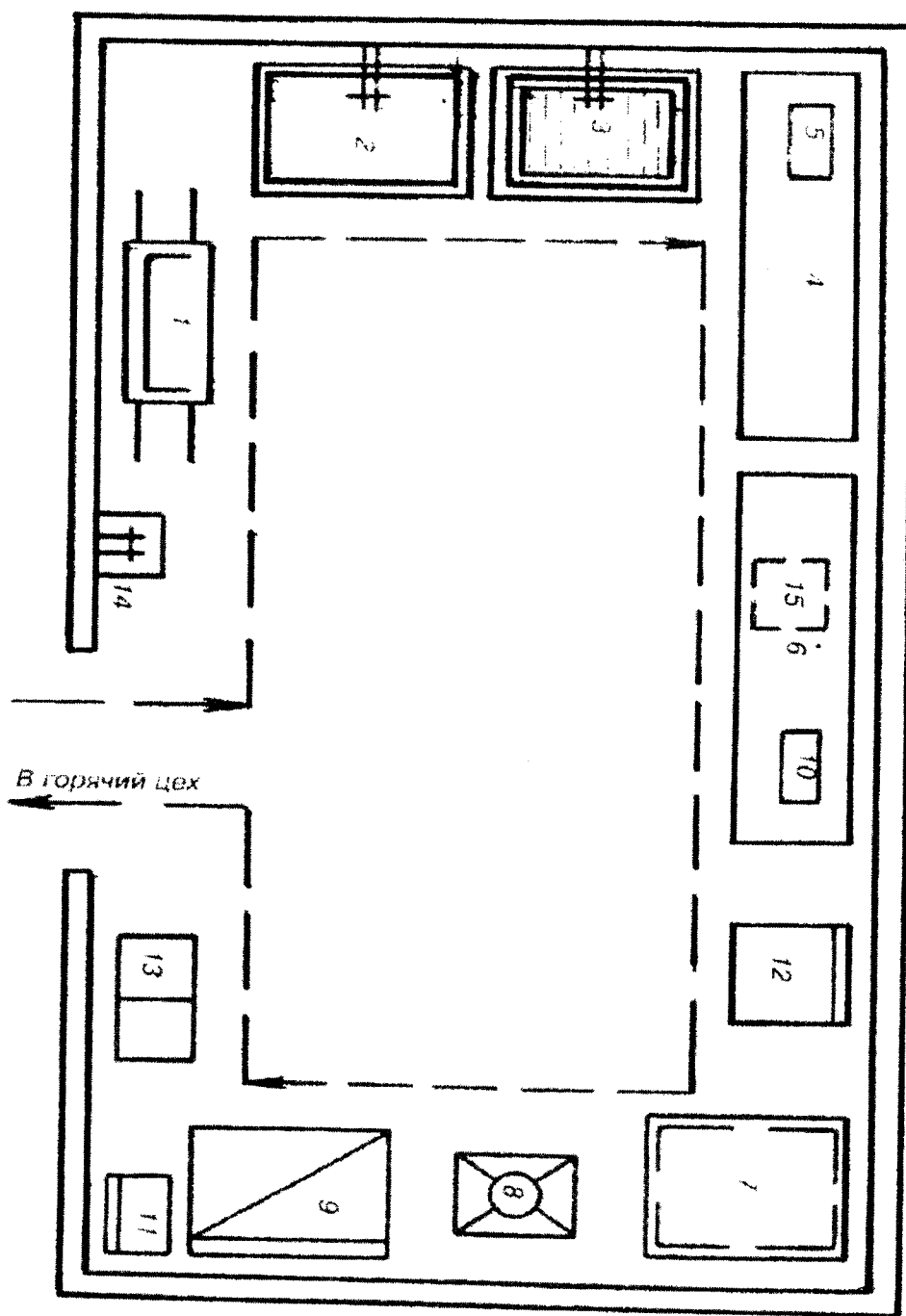
**ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ (ПИЩЕБЛОКА)
И ИХ ОСНАЩЕНИЕ**

Мясной цех
(рекомендуемый вариант)



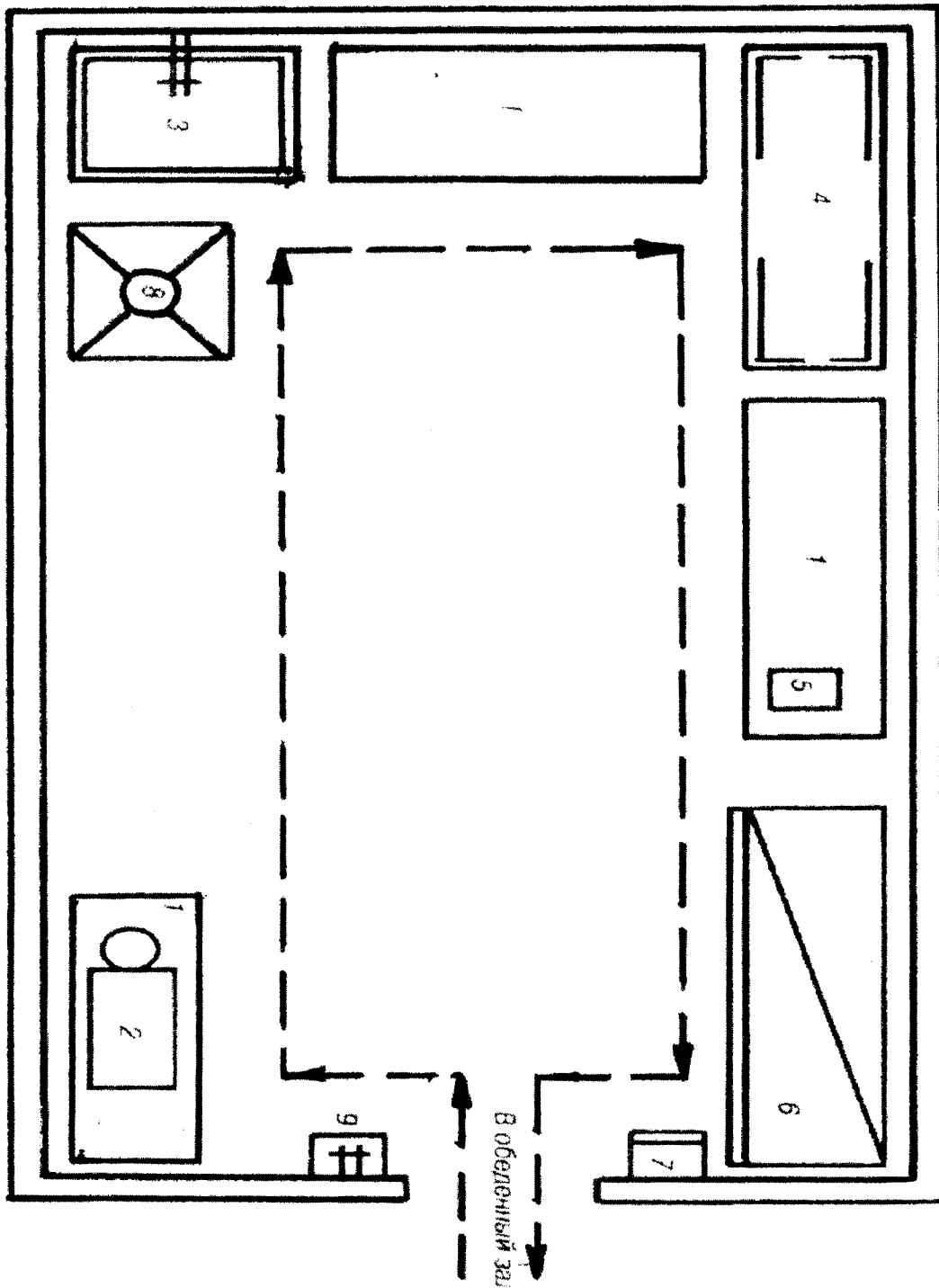
1 – ящик-носилки для мяса; 2 – ванна производственная, оборудованная щеткой-душем; 3 – стойка для подвешивания мясных туш; 4 – колода со столом для разрубки мяса; 5 – стол производственный; 6 – ванна передвижная; 7 – мясорубка механическая; 8 – машина для формовки котлет; 9 – стеллаж передвижной; 10 – шкаф холодильный (на подставке); 11 – весы товарные (на подставке); 12 – весы циферблатные (электронные); 13 – умывальник с раковиной; 14 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря.

Рыбный цех
(рекомендуемый вариант)



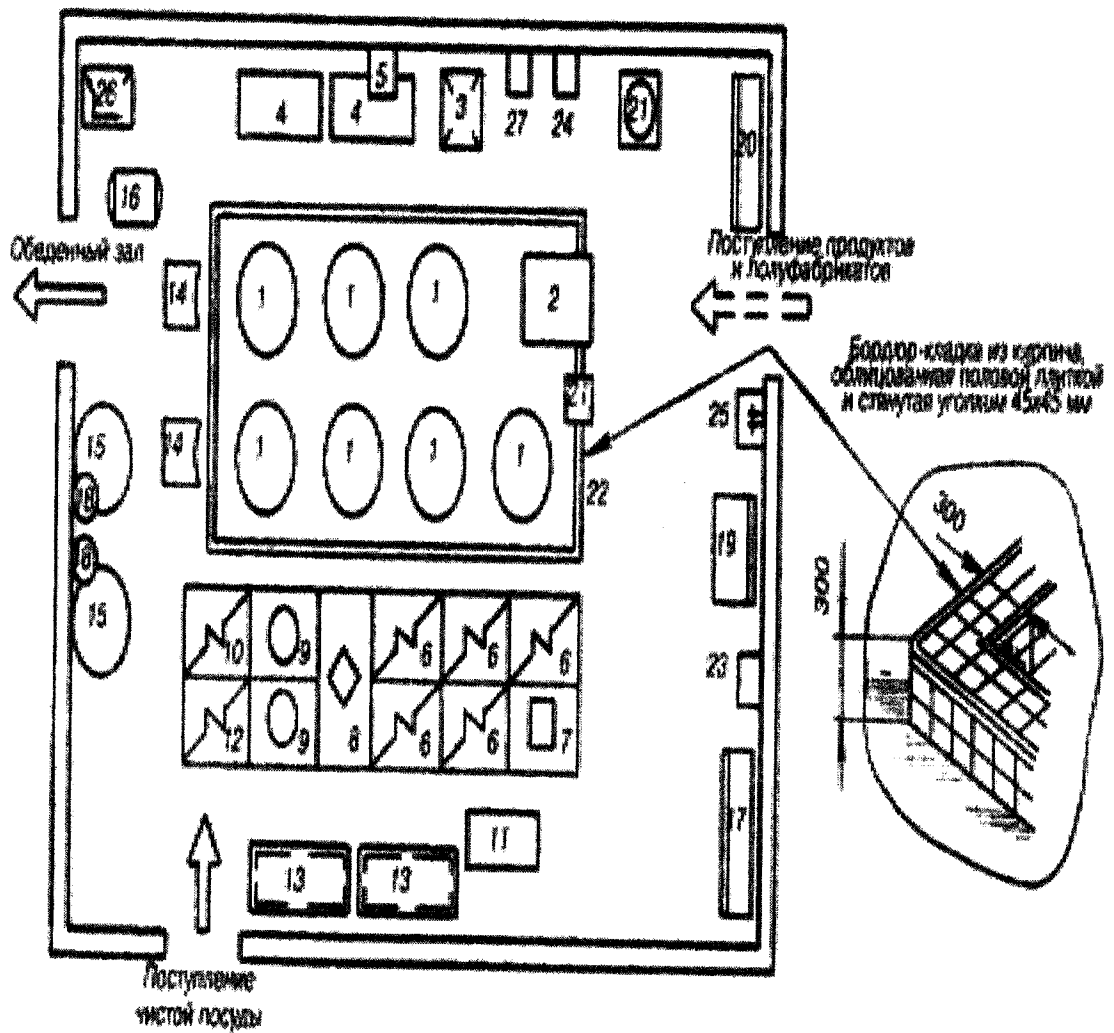
1 – ящик-носилки для рыбы; 2 – ванна для размораживания рыбы, оборудованная щеткой-душем; 3 – ванна для вымачивания соленной рыбы; 4 – стол для очистки рыбы; 5 – механическая рыбочистка; 6 – стол для нарезки рыбы на порции; 7 – стеллаж передвижной; 8 – ванна передвижная для доставки рыбы; 9 – шкаф холодильный (на подставке); 10 – весы циферблатные (электронные); 11 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 12 – весы товарные (на подставке); 13 – ящик для соли и муки; 14 – умывальник с раковиной; 15 – тара для отходов.

Холодный цех
(рекомендуемый вариант)



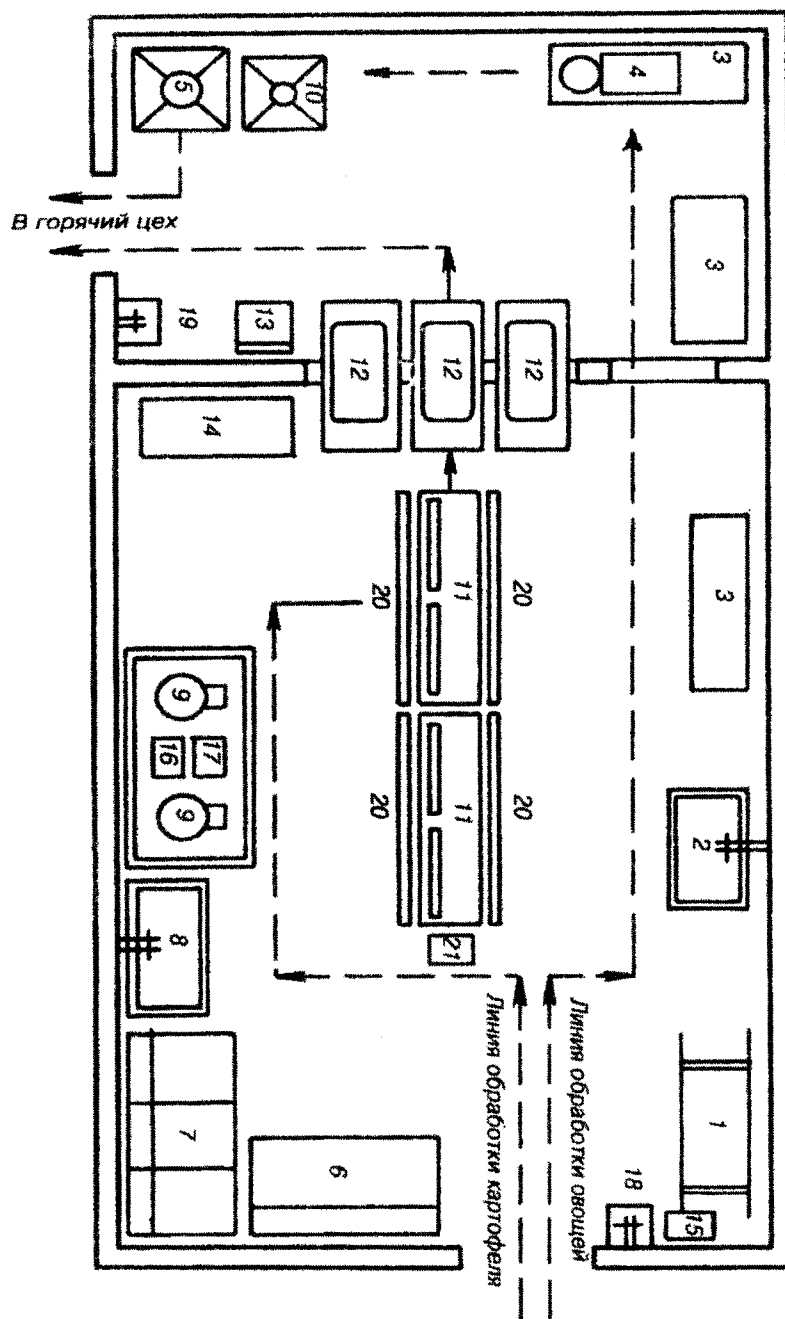
- 1 – стол производственный; 2 – машина для нарезки варенных овощей;
 3 – ванна производственная; 4 – стеллаж передвижной; 5 – весы циферблатные (электронные); 6 – шкаф холодильный (на подставке);
 7 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 8 – ванна передвижная;
 9 – умывальник с раковиной.

Горячий цех
(рекомендуемый вариант)



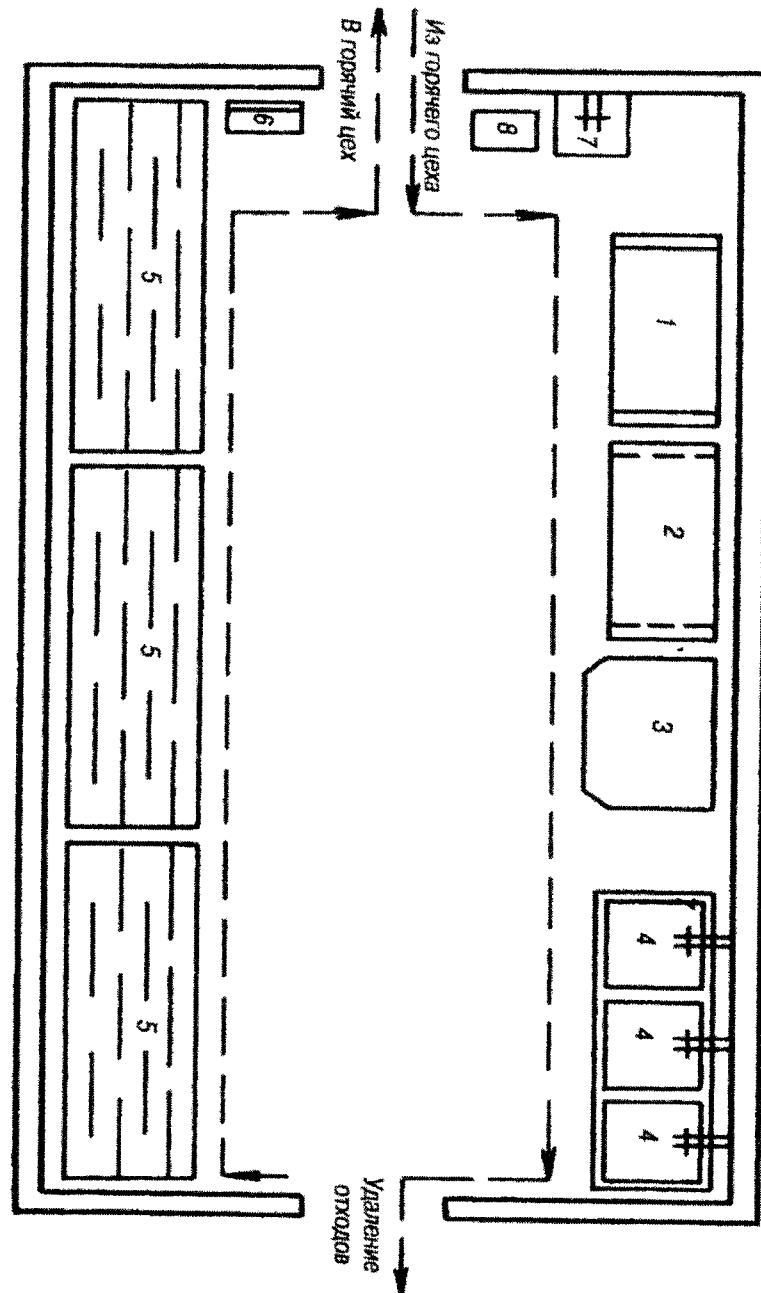
1 – котел пищеварочный; 2 – машина для приготовления картофельного пюре (протирочная машина); 3 – ванна передвижная; 4 – стол для порционирования вареного мяса; 5 – весы настольные; 6 – плита электрическая; 7 – котел электрический для приготовления соуса; 8 – секция-вставка; 9 – сковорода электрическая; 10 – шкаф жарочный; 11 – стол для приготовления диетических блюд; 12 – фритюрница; 13 – стеллаж передвижной; 14 – стол передвижной; 15 – котел для приготовления чая; 16 – тележка для подвоза пищи; 17 – стойка для хранения кухонного инвентаря; 18 – экстрактор для заварки чая; 19 – товарные весы на подставке; 20 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 21 – универсальный привод; 22 – бордюр; 23 – аптечка; 24 – настенные весы; 25 – умывальник с раковиной; 26 – стол для переборки круп; 27 – ящик для соли и специй.

Овощной цех
(рекомендуемый вариант)



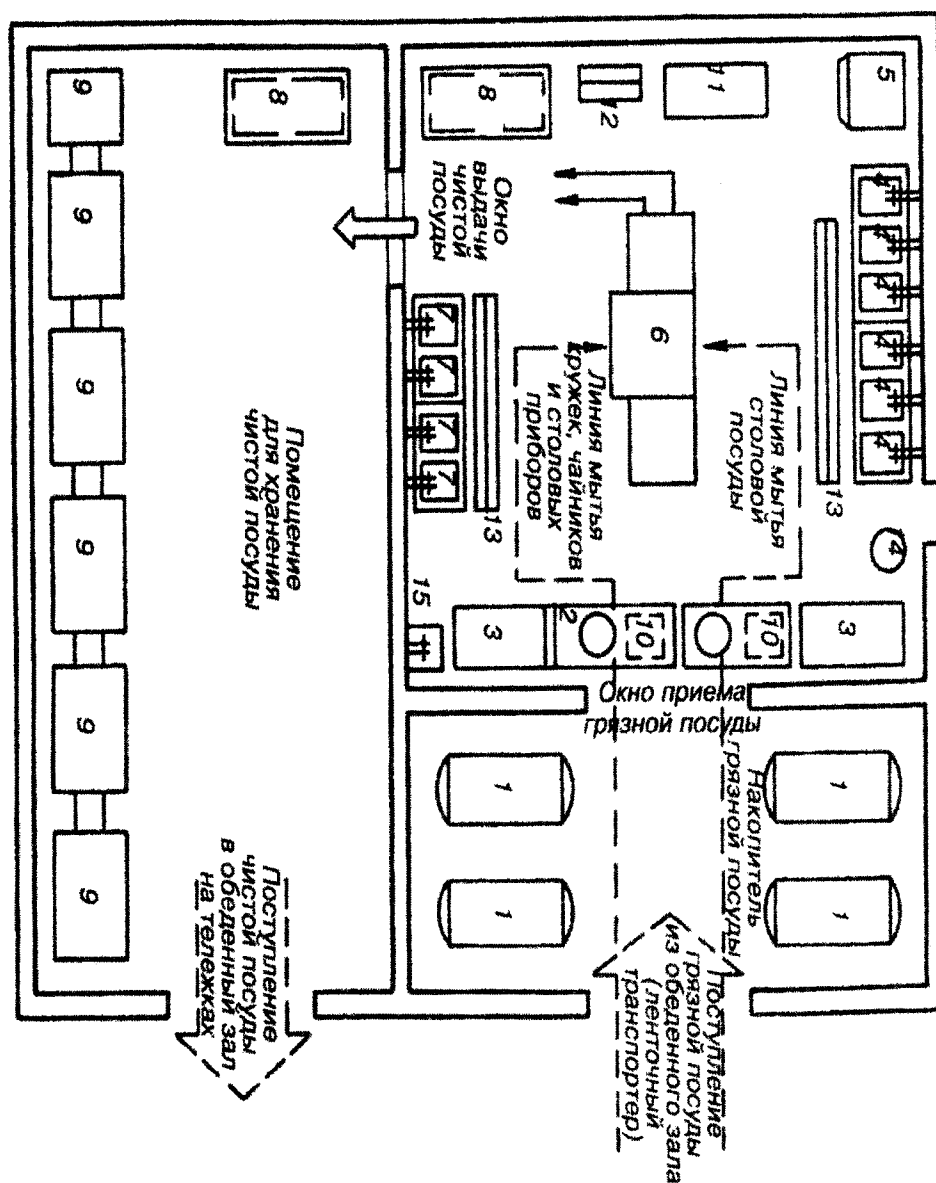
1 – ящик-носилки для овощей; 2 – ванна для мойки овощей; 3 – стол производственный; 4 – овощерезательная машина; 5 – ванна передвижная для доставки картофеля; 6 – ларь для хранения картофеля; 7 – ларь для хранения овощей; 8 – ванна для мойки картофеля; 9 – машина для очистки картофеля; 10 – ванна для солений; 11 – стол для доочистки картофеля; 12 – ванна для хранения очищенного картофеля; 13 – весы товарные (на подставке); 14 – стол для очистки лука; 15 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 16 – крахмалосборник; 17 – песколовка; 18 – кран для технических нужд; 19 – умывальник с раковиной; 20 – скамейка; 21 – ящик для очисток.

Моечная кухонной посуды
(рекомендуемый вариант)



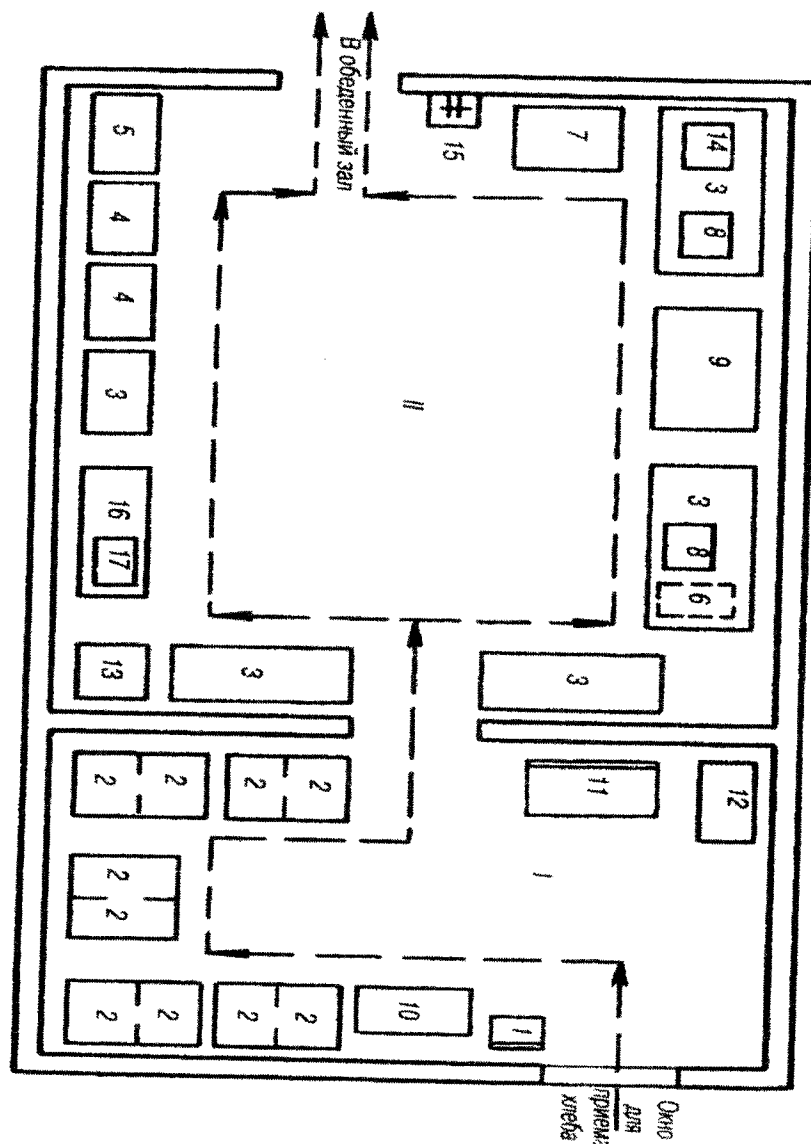
1 – стол производственный; 2 – контейнер для пищевых отходов; 3 – стол-шкаф для чистки посуды; 4 – ванна моечная трехсекционная; 5 – стеллаж для хранения и сушки посуды (с подогревом); 6 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 7 – умывальник с раковиной; 8 – ящик для хранения моющих средств (запирающийся).

Моечная столовой посуды
(рекомендуемый вариант)



1 – тележка для доставки посуды; 2 – стол для сбора и очистки посуды от остатков пищи (с контейнерами, оборудованными крышками для сбора пищевых отходов); 3 – стол для укладки посуды перед мытьем; 4 – ванна трехсекционная для мытья столовой посуды (с деревянными решетками); 5 – стол-шкаф для чистки посуды; 6 – посудомоечная машина; 7 – ванна двухсекционная для мытья чайной посуды и столовых приборов (с деревянными решетками); 8 – стеллаж передвижной для хранения чистой посуды; 9 – стеллаж для хранения чистой посуды (с обогревом); 10 – тележка для вывоза контейнеров с отходами; 11 – ящик для хранения моющих средств (запирающийся); 12 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 13 – деревянный решетчатый трап; 14 – котел с запасом кипятка; 15 – умывальник с раковиной.

Помещение для нарезки и хранения хлеба
(рекомендуемый вариант)



I – отделение для хранения запаса хлеба; II – отделение для нарезки хлеба, порционирования масла и сахара; 1 – весы товарные на подставке; 2 – стеллаж для хранения хлеба в лотках; 3 – стол производственный; 4 – шкаф для хранения хлеба на тарелках; 5 – стеллаж передвижной; 6 – ящик для сахара; 7 – шкаф холодильный; 8 – весы настольные; 9 – шкаф для хранения сахара на тарелках; 10 – стол для приема хлеба; 11 – стойка (шкаф) для уборочного инвентаря; 12 – шкаф для хранения спецодежды и верхней одежды хлебореза; 13 – ящик для сбора хлебных крошек; 14 – маслоделитель; 15 – умывальник с раковиной; 16 – стол производственный с механической хлеборезкой; 17 – хлеборезка механическая.

Приложение № 13
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Рекомендуемый образец

Технологическая карта
на продукцию общественного питания

(наименование учреждения УИС)

Источник рецептуры* _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации ¹
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности ² : белки – __, жиры – __, углеводы – __, калорийность – __.					
¹ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
² Информация о пищевой ценности располагается в технологической карте по усмотрению начальника учреждения УИС.					

Подписи:

Начальник ОКБиХО учреждения УИС _____

Начальник (заведующий) столовой _____

* Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, официально изданные на территории Российской Федерации, или другие источники.

Приложение № 14
к Порядку организации питания осужденных,
подозреваемых и обвиняемых, содержащихся
в учреждениях уголовно-исполнительной системы

Примерная рецептура и технологический режим
приготовления теста опарным способом из муки пшеничной 2 сорта

Рецептура и режим	На 100 кг муки в тесте	
	опара	тесто
Мука пшеничная 2 сорта, кг	45-50	55-50
Вода, л	39-25	25-39
Дрожжи прессованные (сгущенные), кг	0,7	-
Соль, кг	-	1,8
Итого		
Начальная температура, С	28-29	29-30
Продолжительность брожения, час.	3,5-4	1-1,5
Конечная кислота, град.	9-10	10-11

Примерная рецептура и технологический режим
приготовления теста из смеси муки ржаной обдирной
и муки пшеничной 1 сорта

Рецептура и режим	На 100 кг муки в тесте	
	производственная головка	тесто
Головка, кг	58	58
Мука ржаная обдирная, кг	65	25
Мука пшеничная 1 сорта, кг	-	40
Вода, л	51	55
Соль, кг	-	2,5
Итого:	174	180,5
Начальная температура, С	28-29	29-30
Продолжительность брожения, час.	3,5-4,0	1,5-2,0
Конечная кислота, град.	13-14	10-11

Примерная
продолжительность выпечки формового хлеба

Наименование	Развес караваев, кг	Продолжительность выпечки, мин.
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	0,9	40-60
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	0,5	50-55

Нормы
влажности и выхода хлеба
(из 100 г муки)

Наименование	Влажность мякиша не более, %	Пористость мякиша не более, %	Выход хлеба не менее, %
Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной 1 сорта	49	50	149,5
Хлеб пшеничный из муки 2 сорта	45	65	138,5