

Об утверждении Порядка продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядка организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Приказ Федеральной службы исполнения наказаний · № 818 · от 24.09.2019 · не указан

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ИСПОЛНЕНИЯ НАКАЗАНИЙ
ПРИКАЗ
МОСКВА

24 сентября 2019 г. № 818

Об утверждении Порядка продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядка организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Зарегистрирован Минюстом России 24 октября 2019 г.

Регистрационный № 56313

В соответствии с пунктом 2 постановления Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2007 г. № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42, ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 13, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636, № 31, ст. 5029, № 44, ст. 6133, № 51, ст. 7403; 2017, № 2 (ч. 1), ст. 368, № 21, ст. 3024; 2019, № 15 (ч. 4), ст. 1757, № 25, ст. 3259) приказываю:

Утвердить Порядок продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях согласно приложению.

Врио директора

генерал-лейтенант внутренней службы А.А.Рудый

Приложение

УТВЕРЖДЕНО
приказом ФСИН России
от 24 сентября 2019 г. № 818

Порядок

продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядок организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях
I. Общие положения

1. Настоящий порядок регулирует вопросы продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-

исполнительной системы Российской Федерации (далее - сотрудники), курсантов и слушателей образовательных организаций Федеральной службы исполнения наказаний (далее - курсанты и слушатели), кандидатов на обучение в образовательных организациях Федеральной службы исполнения наказаний (кроме сотрудников, имеющих специальные звания среднего и старшего начальствующего состава) (далее - кандидаты), а также граждан, впервые принятых на службу в уголовно-исполнительную систему Российской Федерации (далее - УИС), планирования и организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях.

2. Продовольственное обеспечение, планирование и организация питания сотрудников, а также курсантов и слушателей, кандидатов, граждан, впервые принятых на службу в УИС (далее - некоторые другие категории лиц), осуществляются продовольственной службой учреждения УИС.

3. Продовольственное обеспечение сотрудников и некоторых других категорий лиц осуществляется на основании расчетов потребности в продовольствии, которые составляются:

управлением тылового обеспечения Федеральной службы исполнения наказаний (далее - УТО ФСИН России) - обобщенный расчет потребности территориальных органов Федеральной службы исполнения наказаний (далее - ФСИН России), учреждений, непосредственно подчиненных ФСИН России;

продовольственной службой территориальных органов ФСИН России - обобщенный расчет потребности учреждений УИС, подведомственных территориальному органу ФСИН России; продовольственной службой учреждения УИС - на потребность учреждения УИС.

4. Исходными данными для составления расчетов потребности в продовольствии являются:

штатная численность сотрудников и некоторых других категорий лиц по каждой норме продовольственного обеспечения на начало планируемого периода;

организационно-штатные мероприятия, проведение которых предусматривается в планируемом периоде;

размеры установленных запасов продовольствия;

объем централизованных поставок продовольствия;

фактическое наличие продовольствия на начало планируемого периода;

действующие нереализованные поставки по контрактам на первое число планируемого периода;

количество продовольствия, необходимое для досрочного завоза в учреждения УИС, расположенные в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях.

5. Сотрудники, привлекаемые в соответствии с расчетами планов действий территориальных органов ФСИН России при чрезвычайных обстоятельствах в круглосуточном режиме для выполнения специальных задач, связанных с розыском и задержанием осужденных и лиц, содержащихся под стражей, совершивших побег из-под охраны, освобождением лиц, захваченных и удерживаемых в качестве заложников на объектах УИС, пресечением массовых беспорядков осужденных и лиц, содержащихся под стражей, в учреждениях УИС, пресечением захвата административных зданий территориального органа ФСИН России и подведомственных ему учреждений УИС, отражением вооруженного нападения на учреждения (объекты) УИС, сотрудники, командированные решением директора ФСИН России для выполнения указанных задач, а также сотрудники, выполняющие иные специальные задачи по решению директора ФСИН России, в том числе в составе оперативной группы ФСИН России, в случае выполнения таких задач в круглосуточном режиме либо размещения в период выполнения задач в полевых условиях или непосредственно на территории учреждения УИС в круглосуточном режиме обеспечиваются питанием по Временной норме продовольственного пайка для сотрудников уголовно-исполнительной системы, выполняющих специальные и другие задачи, установленной приказом ФСИН России от 13 июня 2018 г. № 501 "Об установлении Временной нормы продовольственного пайка для сотрудников уголовно-исполнительной системы, выполняющих специальные и другие задачи, сухого пайка и одноразового (промежуточного) рациона питания для

сотрудников уголовно-исполнительной системы" (зарегистрирован Минюстом России 06 июля 2018 г., регистрационный № 51544) (далее - приказ ФСИН России от 13 июня 2018 г. № 501).

Кроме того, по данной норме обеспечиваются питанием сотрудники, входящие в состав сводных отрядов, принимающие непосредственное участие в тактико-специальных учениях на основании планов действий территориальных органов ФСИН России при чрезвычайных обстоятельствах, при их проведении в круглосуточном режиме, а также сотрудники, привлекаемые к выполнению служебных обязанностей в круглосуточном режиме в случае введения в учреждениях УИС режима особых условий.

Если время нахождения в пути следования превышает 6 часов, на время следования к месту проведения тактико-специальных учений или выполнения специальных задач, указанных в абзаце первом пункта 5 настоящего Порядка, и обратно, исчисляемое в сутках, а также в случае невозможности или нецелесообразности приготовления горячей пищи в период выполнения таких специальных задач сотрудники обеспечиваются сухим пайком для сотрудников уголовно-исполнительной системы, установленным приказом ФСИН России от 13 июня 2018 г. № 501 (далее - сухой паек). При этом решение о возможности и целесообразности приготовления горячей пищи для указанных категорий сотрудников принимается начальником соответствующего учреждения УИС или руководителем оперативной группы ФСИН России в зависимости от условий размещения и выполняемых задач с учетом непрерывного обеспечения сухим пайком не более 3 суток.

(Пункт в редакции Приказа Федеральной службы исполнения наказаний от 09.11.2022 № 748)

6. При следовании к месту прохождения учебной или производственной практики, если время нахождения в пути следования превышает 6 часов, курсанты и слушатели обеспечиваются индивидуальным рационом питания для повседневной деятельности сотрудников уголовно-исполнительной системы (ИРП-П), утвержденным приказом ФСИН России от 09.12.2008 № 685 "Об утверждении рационов питания и норм замены продуктов при организации продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы и некоторых других категорий лиц в мирное время" (зарегистрирован Минюстом России 15.01.2009, регистрационный № 13076) (далее - рацион питания), или одноразовым (промежуточным) рационом питания для сотрудников уголовно-исполнительной системы, установленным приказом ФСИН России от 13.06.2018 № 501 (далее - одноразовый рацион питания). При этом непрерывное обеспечение рационом питания не должно превышать 3 суток. Время нахождения в пути следования определяется в соответствии с расписанием движения водного, воздушного, автомобильного или железнодорожного транспорта. Обеспечение одноразовым рационом питания осуществляется при нахождении в пути следования более 6 часов, но менее суток.

7. Сотрудники, назначенные в состав караулов по автомобильным, водным, воздушным маршрутам, выполняющие задачи в круглосуточном режиме, обеспечиваются рационом питания.

В случае выполнения задач продолжительностью более 6 часов, но менее суток, указанные сотрудники обеспечиваются одноразовым рационом питания.

8. Обеспечение продовольственным пайком сотрудников, проходящих службу в УИС в условиях чрезвычайного положения, вооруженного конфликта, проведения контртеррористической операции, ликвидации последствий аварий, катастроф природного и техногенного характера, других чрезвычайных ситуаций (далее - особые условия), а также в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации¹, осуществляется путем выдачи горячего питания по норме № 1 (общевойсковой паек) норм продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц в мирное время, утвержденной постановлением Правительства Российской Федерации от 29.12.2007 № 946 "О продовольственном обеспечении военнослужащих и некоторых других категорий лиц, а также об обеспечении кормами (продуктами) штатных животных воинских частей и организаций в мирное время" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 2, ст. 80, № 50, ст. 5959; 2009, № 34, ст. 4202; 2011, № 51, ст. 7526; 2012, № 42,

ст. 5710; 2014, № 43, ст. 5892, № 50, ст. 7087; 2015, № 13, ст. 1939; 2016, № 18, ст. 2636, № 31, ст. 5029, № 44, ст. 6133, № 51, ст. 7403; 2017, № 2 (ч. 1), ст. 368, № 21, ст. 3024; 2019, № 15 (ч. 4), ст. 1757, № 25, ст. 3259) (далее - постановление от 29.12.2007 № 946).

8.1. Продовольственное обеспечение участников спортивных соревнований и учебно-тренировочных сборов, проводимых в учреждениях и органах УИС, из числа сотрудников УИС осуществляется путем выплаты им денежных средств в размерах, установленных приказом ФСИН России от 30 марта 2020 г. № 239 (зарегистрирован Минюстом России 14 апреля 2020 г., регистрационный № 58076), на питание в дни их участия в учебно-тренировочном сборе или спортивном соревновании, включая день прохождения мандатной комиссии. При этом выплата денежных средств осуществляется территориальным органом ФСИН России или учреждением УИС, формирующим команду, направляемую для участия в учебно-тренировочном сборе или спортивном соревновании.

(Дополнение пунктом - Приказ Федеральной службы исполнения наказаний от 20.04.2020 № 258)

9. Продовольственное обеспечение сотрудников, проходящих службу в особых условиях, а также в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, осуществляется одним из учреждений УИС, подведомственных территориальному органу ФСИН России, на территории которого проходят службу указанные сотрудники.

10. Учреждение УИС, осуществляющее продовольственное обеспечение сотрудников, проходящих службу в особых условиях, а также в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, определяется ФСИН России.

¹ Пункт 5 статьи 71 Федерального закона от 19.07.2018 № 197-ФЗ "О службе в уголовно-исполнительной системе Российской Федерации и о внесении изменений в Закон Российской Федерации "Об учреждениях и органах, исполняющих уголовные наказания в виде лишения свободы" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2018, № 30, ст. 4532).

II. Зачисление сотрудников и некоторых других категорий лиц на продовольственное обеспечение (снятие с продовольственного обеспечения)

11. Сотрудники, курсанты и слушатели зачисляются на продовольственное обеспечение приказом начальника учреждения УИС. Основанием для издания приказа является рапорт сотрудника, курсанта или слушателя, а для сотрудников, курсантов и слушателей, прибывающих из других учреждений УИС, кроме того, аттестат на продовольствие (рекомендуемый образец приведен в приложении № 1 к Порядку) и командировочное удостоверение.

Кандидаты, а также граждане, впервые принятые на службу в УИС, на период профессионального обучения по программам профессиональной подготовки в круглосуточном режиме зачисляются на продовольственное обеспечение без аттестата на продовольствие. В этом случае основанием для издания приказа является рапорт кандидата или гражданина, впервые принятого на службу в УИС.

12. Сотрудники, проходящие службу в УИС в особых условиях, а также в иных случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации, зачисляются на продовольственное обеспечение на период действия особых условий.

13. Сотрудники, курсанты и слушатели, а также кандидаты в период прохождения вступительных испытаний снимаются с продовольственного обеспечения приказом начальника учреждения УИС на основании рапорта.

Кандидаты, не прошедшие вступительные испытания, снимаются с продовольственного обеспечения без рапорта приказом начальника образовательной организации ФСИН России об отказе в зачислении.

Граждане, впервые принятые на службу в УИС и проходящие профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки в круглосуточном режиме, снимаются с продовольственного обеспечения на основании приказа начальника образовательной организации

ФСИН России о завершении курса обучения.

14. В случаях, когда по условиям прохождения вступительных испытаний, обучения кандидаты, курсанты и слушатели не находятся на территории образовательной организации ФСИН России в круглосуточном режиме, они могут сниматься с продовольственного обеспечения с любого приема пищи (с завтрака, обеда, ужина). Зачисление и снятие с продовольственного обеспечения в этом случае осуществляются на основании рапорта кандидата (курсанта, слушателя), в котором указываются варианты организации питания и период, на который распространяется данный рапорт. На основании рапортов кандидатов (курсантов, слушателей) руководитель курса (группы кандидатов) подает списки в продовольственную службу образовательной организации ФСИН России об их зачислении (снятии) с продовольственного обеспечения, где поименно и по подразделениям (группам, курсам) указываются кандидаты (курсанты, слушатели) по вариантам питания.

Варианты организации питания:

трехразовое ежедневное горячее питание в столовой образовательной организации ФСИН России; трехразовое ежедневное горячее питание в столовой образовательной организации ФСИН России, за исключением дней, не связанных с прохождением вступительных испытаний (обучением) (выходные, праздничные дни);

одно - или двухразовое горячее питание в течение суток в столовой образовательной организации ФСИН России (завтрак, обед или ужин);

по дням недели.

При зачислении кандидатов, курсантов, слушателей на отдельные приемы пищи начисление, выдача и списание продовольствия осуществляются в соответствии с распределением продуктов по приемам пищи.

15. При временном возникновении у сотрудников и некоторых других категорий лиц права на продовольственное обеспечение (например, в период командировки, сборов) зачисление на продовольственное обеспечение осуществляется с учетом данных о сроках обеспечения по прежнему месту прохождения службы, указанных в аттестате на продовольствие.

16. При прибытии сотрудника без аттестата на продовольствие он зачисляется на продовольственное обеспечение приказом начальника учреждения УИС на основании его рапорта, в котором указываются причины отсутствия аттестата на продовольствие, а также по каким нормам продовольственного обеспечения и по какому числу обеспечен сотрудник. Одновременно из учреждения УИС, из которого убыл сотрудник, запрашивается его аттестат на продовольствие (заверенная копия талона аттестата на продовольствие).

17. Сотрудники, назначенные для конвоирования осужденных и лиц, заключенных под стражу, по плановым (сквозным) железнодорожным, автомобильным, водным и воздушным маршрутам, для выполнения задач встречного, особого и эшелонного конвоирования, зачисляются на продовольственное обеспечение на период выполнения таких задач приказом начальника управления (отдела) по конвоированию.

18. Учет численности питающихся, состоящих на продовольственном обеспечении, ведется в Книге учета движения питающихся (рекомендуемый образец приведен в приложении № 2 к Порядку). Книга учета движения питающихся ведется в продовольственной службе учреждения УИС на основании рапортов, аттестатов на продовольствие сотрудников и некоторых других категорий лиц, а также приказов начальника учреждения УИС. В книге указывается количество питающихся по каждой норме продовольственного обеспечения.

19. В случае нахождения в пути следования на учебную или производственную практику более 3 суток курсанты и слушатели обеспечиваются денежными средствами в размере стоимости нормы № 1 (общевоинской паек) норм продовольственного обеспечения военнослужащих и некоторых других категорий лиц в мирное время, утвержденной постановлением от 29.12.2007 № 946 (далее - норма № 1), исходя из средних цен на продукты питания за месяц, предшествующий месяцу направления на

учебную или производственную практику. Расчетная стоимость округляется до целых копеек в меньшую сторону.

20. Обеспечение денежными средствами (рационом питания, одноразовым рационом питания) на путь следования к месту прохождения учебной или производственной практики и обратно к месту обучения осуществляется образовательной организацией ФСИН России.

21. Сведения об обеспечении курсантов и слушателей рационом питания, одноразовым рационом питания, денежными средствами с указанием количества суток, на которое выдан рацион питания, одноразовый рацион питания, денежные средства, указываются в аттестате на продовольствие. По завершению срока учебной или производственной практики, в случае, если курсанты, слушатели обеспечивались питанием, продовольственной службой учреждения УИС, в котором находились на учебной или производственной практике курсанты, слушатели, также оформляется аттестат на продовольствие.

22. В случае убытия курсантов и слушателей из образовательной организации ФСИН России в адрес одного территориального органа ФСИН России (учреждения УИС) в составе группы продовольственной службой выписывается один аттестат на продовольствие на всю группу. К аттестату на продовольствие прилагается поименный список, который подписывается начальником образовательной организации ФСИН России и заверяется гербовой печатью образовательной организации ФСИН России.

23. В случае невозможности обеспечения в месте прохождения учебной или производственной практики курсантов, слушателей продовольствием в виде горячего питания через столовую учреждения УИС, их питание организовывается с привлечением предприятий общественного питания в соответствии с главой XI настоящего Порядка.

24. Сведения о количестве курсантов и слушателей, нуждающихся в обеспечении горячим питанием в месте прохождения учебной или производственной практики с указанием сроков нахождения на учебной или производственной практике и территориальных органах ФСИН России (учреждениях УИС), в которые курсанты и слушатели направляются для прохождения учебной или производственной практики, представляются в УТО ФСИН России управлением кадров ФСИН России не позднее 31 октября года, предшествующего планируемому.

III. Режим и планирование питания

25. Контроль за организацией питания и доведением положенных норм продовольственного обеспечения до лиц, имеющих право на обеспечение продовольствием, возлагается на начальника учреждения УИС, его заместителя, курирующего вопросы тылового обеспечения, начальника медицинской организации (филиала медицинской организации) УИС, подведомственной ФСИН России (территориальному органу ФСИН России) (далее - начальник медицинской организации), начальника продовольственной службы учреждения УИС (далее - начальник продовольственной службы), начальника (заведующего) столовой (далее - начальник столовой), инструктора-повара, старшего повара, заведующего производством (далее - инструктор-повар).

Контроль за организацией питания и доведением положенных норм продовольственного обеспечения до сотрудников, выполняющих специальные задачи в состав оперативной группы ФСИН России, возлагается на руководителя оперативной группы ФСИН России, а также назначенных им из числа командированных сотрудников лиц, ответственных за организацию питания и соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. (Дополнение абзацем - Приказ Федеральной службы исполнения наказаний от 09.11.2022 № 748)

26. Режим питания в учреждении УИС определяет количество приемов пищи в течение суток, соблюдение промежутков времени между ними, распределение продуктов, положенных по нормам продовольственного обеспечения, по приемам пищи в течение дня, а также прием пищи в установленное расписанием дня время.

27. Разработка режима питания возлагается на начальника учреждения УИС, его заместителя, курирующего вопросы тылового обеспечения, начальника медицинской организации, начальника продовольственной службы.

Часы приема пищи определяются начальником учреждения УИС.

Промежутки между приемами пищи не должны превышать 7 часов.

28. Требования к режиму питания реализуются в раскладке продуктов, которая позволяет правильно и рационально использовать продукты норм продовольственного обеспечения для приготовления разнообразной и физиологически полноценной пищи, а также ознакомить питающихся 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.

29. Раскладка продуктов составляется начальником продовольственной службы совместно с начальником медицинской организации, начальником столовой, инструктором-поваром отдельно по каждой норме продовольственного обеспечения, подписывается заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, начальником продовольственной службы, начальником медицинской организации и утверждается начальником учреждения УИС. Изменения, вносимые в утвержденную раскладку продуктов, производятся только с разрешения начальника учреждения УИС в следующих случаях:

при выходе из строя технологического оборудования, находящегося в столовой;

в случаях аварийных ситуаций, в результате чего были отключены электроэнергия, газ, подача пара, и других причин, влияющих на работу технологического оборудования в столовой;

в других исключительных случаях по рапорту начальника продовольственной службы.

При этом в раскладке продуктов делается запись о произведенной замене, которая заверяется подписью начальника учреждения УИС.

30. Раскладка продуктов составляется в 3 экземплярах. Первый экземпляр передается в бухгалтерию учреждения УИС и является основанием для выписки и оформления первичных учетных документов на выдачу продуктов питания с продовольственного склада в столовую, два экземпляра передаются в столовую. Один из них вывешивается в обеденном зале (вестибюле) столовой для ознакомления питающихся, второй находится в горячем цехе для руководства поварами при приготовлении пищи.

31. Методика составления раскладки продуктов включает подбор блюд на неделю и распределение продуктов по приемам пищи.

Энергосодержание норм продовольственного обеспечения при трехразовом питании по приемам пищи распределяется: на завтрак - 30 - 35%, на обед - 40 - 45% и на ужин - 20 - 30%.

32. В раскладке продуктов на неделю одни и те же блюда не должны повторяться более двух-трех раз, а блюда из одинаковых продуктов, например, суп пшенный и кашу пшенную в качестве гарнира ко второму блюду, на один и тот же прием пищи планировать не допускается. Крупяные гарниры необходимо чередовать с овощными. Распределение продуктов по блюдам производится в соответствии с технологическими картами наготавливаемые блюда.

33. Наименование блюд в раскладке продуктов должно указываться полностью, без каких-либо сокращений.

В целях рационального распределения продуктов по приемам пищи и облегчения составления раскладки продуктов применяются постоянный суммарный набор продуктов - овоще-крупная группа (далее - ОКГ), как для холодных закусок, так и для первых и вторых блюд.

При расчете ОКГ за сутки следует применять формулу:

$$\text{ОКГ} = (\text{Рк.р.} + \text{Рм.и.}) \times 5 + \text{Рк.} + \text{Ро.}, \text{ где}$$

ОКГ - овоще-крупная группа;

Рк.р. - количество крупы разной, положенной по норме продовольственного обеспечения;
Рм.и. - количество макаронных изделий, положенных по норме продовольственного обеспечения;
Рк. - количество картофеля, положенного по норме продовольственного обеспечения;
Ро. - количество овощей, положенных по норме продовольственного обеспечения.

При составлении раскладки продуктов ежедневно рассчитывается ОКГ.

За сутки ОКГ не может быть уменьшена, либо увеличена по отношению к расчетной.

34. В зависимости от массы закладываемых в котел продуктов после их первичной обработки объем первых блюд устанавливается в количестве 0,5 - 0,6 л. При этом масса густой части должна составлять 40 - 50% общей массы первого блюда.

35. Приготовление мясных и рыбных блюд на завтрак и ужин, как правило, чередуется. Мясные блюда на завтрак целесообразно планировать не менее четырех раз в неделю.

В дни, когда рыбное блюдо планируется на ужин, к холодной закуске из овощей может быть выдано по 20 г сельди соленой за счет уменьшения на это количество выдачи рыбы.

Масло коровье планируется к выдаче в натуральном виде к столу на завтрак и ужин.

36. Расчетный выход вторых мясных и рыбных блюд, а также овощных гарниров определяется исходя из количества запланированных на приготовление блюда продуктов, отходов при их первичной обработке, потерь при тепловой обработке в соответствии с таблицей выхода полуфабрикатов и готовых порций из мяса и рыбы в зависимости от вида тепловой обработки (приложение № 3 к Порядку) и таблицей выхода полуфабрикатов и готовых порций из картофеля и овощей в зависимости от времени года и вида тепловой (первичной) обработки (приложение № 4 к Порядку). Выход блюд из продуктов, не входящих в перечень поименованных в приложениях № 3 и 4 к Порядку, определяется опытным путем при проведении контрольно-показательной варки пищи. После утверждения начальником учреждения УИС акта контрольно-показательной варки пищи при расчете выхода готовых порций в раскладке продуктов указывается масса, отраженная в акте КПВП. Расчетный выход крупяных гарниров определяется исходя из вида крупы, запланированной для приготовления блюда, норм залива воды, закладки соли и выхода каши в зависимости от ее вида (приложение № 5 к Порядку), норм залива воды и выхода блюд из крупы (приложение № 6 к Порядку). Нормы залива воды, указанные в приложении № 5 к Порядку, рассчитаны при варке каш в котлах вместимостью от 30 до 80 л. При уменьшении вместимости котлов количество воды может быть увеличено, но не более чем на 5 - 10% для рассыпчатых каш и на 2 - 3% для вязких каш. При большей вместимости котлов количество жидкости соответственно уменьшается.

37. Расчетный выход готовых порций указывается в графе раскладки продуктов "Вес готового блюда" включая массу готового мяса, рыбы, соуса, отдельной графой указывается "Вес мясной или рыбной порции".

Выход готовых порций рассчитывается по формуле:

$M_{г.б.} = M_{м(р)п} + M_{г} + M_{с} + 1/2 M_{ж}$, где:

$M_{г.б.}$ - общая масса готового блюда;

$M_{м(р)п}$ - масса мясной (рыбной) порции;

$M_{г}$ - масса гарнира;

$M_{с}$ - масса соуса

$M_{ж}$ - масса жира.

38. При планировании питания в нерабочие праздничные дни курсантам и слушателям в раскладку продуктов включаются дополнительные продукты питания в размере 20% стоимости нормы № 1.

IV. Организация работы поваров

39. Количество поваров в столовой устанавливается штатным расписанием учреждения УИС. При определении количества поваров исходят из следующих норм: в столовой, где питаются до 150

человек, - 3 повара, от 151 до 200 человек - 4 повара, в последующем на каждые 125 питающихся добавляется 1 повар. Инструктор-повар в столовых для сотрудников содержится при численности питающихся свыше 500 человек, а мастер по технологии приготовления пищи - при численности питающихся свыше 1000 человек.

В столовых образовательных организаций ФСИН России инструктор-повар содержится независимо от количества питающихся.

40. Для работы в столовой привлекаются все повара, состоящие в штате учреждения УИС, за исключением поваров, которые осуществляют приготовление пищи для сотрудников и некоторых других категорий лиц, находящихся в отрыве от пункта постоянной дислокации. В столовых работа поваров организуется посменно.

41. Оборудование в столовой закрепляется за поварским составом каждой из смен, за техническое состояние и эксплуатацию всего технологического оборудования отвечает начальник столовой.

42. График работы поваров, подписанный инструктором-поваром, утверждается начальником столовой. На инструктора-повара возлагается руководство работой поваров всех смен.

43. К работе в столовой учреждения УИС (на средствах хлебопечения) допускаются повара (пекари), имеющие специальное образование, а также начальники столовых, инструкторы-повара, начальники и заведующие складами, кладовщики продовольственных складов и хранилищ, официанты, мойщики посуды, резчики хлеба, специалисты по ремонту холодильного и технологического оборудования, экспедиторы, водители специально оборудованного автотранспорта, предназначенного для транспортировки пищевых продуктов (далее - иные лица), постоянно работающие на объектах продовольственной службы, при условии:

а) прохождения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований)¹;

¹ Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (зарегистрирован Минюстом России 21.10.2011, регистрационный № 22111) с изменениями, внесенными приказами Минздрава России от 15.05.2013 № 296н (зарегистрирован Минюстом России 03.07.2013, регистрационный № 28970), от 05.12.2014 № 801н (зарегистрирован Минюстом России 03.02.2015, регистрационный № 35848), а также совместным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации и Минздрава России от 06.02.2018 № 62н/49н (зарегистрирован Минюстом России 02.03.2018, регистрационный № 50237).

б) прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации¹;

в) наличия личной медицинской книжки².

¹ Приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229 "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций" (зарегистрирован Минюстом России 20.07.2000, регистрационный № 2321).

² Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 № 402 "О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (зарегистрирован Минюстом России 01.06.2005, регистрационный № 6674) с изменениями, внесенными приказами Роспотребнадзора от 10.07.2007 № 215 (зарегистрирован Минюстом России 16.07.2007, регистрационный № 9839), от 07.04.2009 № 321 (зарегистрирован Минюстом России 28.04.2009, регистрационный № 13857), от 02.06.2016 № 459 (зарегистрирован Минюстом России 20.06.2016, регистрационный № 42563).

44. Организация своевременного прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации лиц, указанных в пунктах 43, 56, 82, 122, 128 настоящего Порядка, а также оформление личных медицинских книжек возлагаются на начальника медицинской организации.
45. Инструктор-повар до начала работы обязан провести инструктаж поваров новой смены по соблюдению ими санитарно-гигиенических требований и требований безопасности, подробно ознакомить их с раскладкой продуктов, объяснить правила приготовления блюд, проверить знание норм продовольственного обеспечения, по которым готовится пища, норм отходов при обработке продуктов и выхода готовых блюд.
46. При заступлении на дежурство старший смены поваров принимает от предыдущей смены по описи кухонную посуду и инвентарь, имущество и оборудование производственных помещений. В случае недостачи сообщает об этом начальнику столовой.
47. Кухонная посуда и инвентарь перед сдачей должны быть очищены, вымыты и уложены на стеллажи или стойку.
- Механическое, холодильное и тепловое оборудование должно быть исправным.
48. Старший смены поваров принимает оставшиеся неиспользованные продукты для приготовления блюд на последующие приемы пищи в кладовой, а также продукты, хранящиеся в других помещениях столовой (мясной, рыбный, овощной цеха), и оставленный расход готовой пищи.
49. В соответствии с раскладкой продуктов старший смены поваров определяет последовательность обработки продуктов и распределяет работу между поварами с учетом их квалификации. Старший смены поваров выполняет наиболее ответственные работы: обвалку мяса, порционирование мяса и рыбы, приготовление соуса.
50. Перед началом работы старший смены поваров проверяет подготовленность рабочих мест поваров, обеспеченность их кухонной посудой и инвентарем. Каждый предмет кухонной посуды и инвентаря используется только по прямому назначению.

V. Организация работы наряда по столовой

51. Для выполнения вспомогательных задач в столовой образовательной организации ФСИН России может назначаться наряд по столовой.
52. Наряд по столовой назначается из числа курсантов, слушателей для уборки помещений, доставки продовольствия со склада в столовую, очистки (доочистки) свежих картофеля и овощей, сервировки обеденных столов, мытья столовой и кухонной посуды и других подсобных работ.
53. Лицам из состава наряда по столовой обрабатывать мясо и рыбу, готовить и раздавать пищу, порционировать масло коровье, разливать компот, молоко коровье и сок фруктовый, чистить и нарезать вареные картофель и овощи, а также мыть пищеварочные котлы (за исключением котлов наплитных) запрещено.
54. Начальник столовой обеспечивает соблюдение лицами наряда по столовой санитарно-гигиенических требований, установленных законодательством Российской Федерации¹, а также требований, изложенных в пунктах 52, 53 настоящего Порядка.

¹ "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 06.11.2001 и введенные в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077), с изменениями и дополнениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003,

регистрационный № 4447), от 03.05.2007 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 07.06.2007, регистрационный № 9614), от 29.12.2010 № 187 (зарегистрировано Минюстом России 17.03.2011, регистрационный № 20156), от 31.03.2011 № 29 (зарегистрировано Минюстом России 06.05.2011, регистрационный № 20690), от 10.06.2016 № 76 (зарегистрировано Минюстом России 22.06.2016, регистрационный № 42606).

55. В столовую наряд назначается из расчета: до 100 питающихся - 4 человека, с учетом имеющегося в штатном расписании образовательной организации ФСИН России обслуживающего персонала столовой; в последующем на каждые 100 питающихся - 2 человека. Для руководства лицами наряда по столовой назначается дежурный по столовой.

Исходя из необходимости, особенностей столовых и соблюдения норм санитарного законодательства Российской Федерации решением начальника образовательной организации ФСИН России количество лиц наряда по столовой может быть увеличено.

56. Лица, назначенные в состав наряда по столовой, перед заступлением на дежурство проходят медицинский осмотр. Не допускаются к работе в столовой лица, не прошедшие предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не имеющие при себе личную медицинскую книжку.

57. За подготовку лиц, назначенных в наряд по столовой, своевременную отправку их к месту работы и несение ими службы отвечает начальник подразделения (группы, курса), от которого они назначаются. До заступления в наряд курсантам, слушателям предоставляется не менее 3 часов для подготовки к работе в столовой, изучения обязанностей и не менее одного часа для отдыха.

58. Дежурный по столовой назначается из того же подразделения (группы, курса), от которого назначен наряд по столовой.

59. Распределение на работу лиц, заступивших в наряд по столовой, производится начальником столовой совместно с дежурным по столовой. Перед началом работы начальник столовой проводит инструктаж лиц, назначенных в наряд по столовой, с показом правил сервировки обеденных столов, по вопросам соблюдения личной гигиены, обеспечивает их спецодеждой и объясняет правила ее ношения.

60. Для инструктажа лиц наряда по столовой оборудуется отдельная комната, а в столовых с небольшим количеством питающихся для этих целей отводится место.

61. Для лучшей организации работы лица, назначенные в наряд по столовой, распределяются по расчетам исходя из стоящих перед ним задач.

Например:

первый расчет - для доставки картофеля и овощей со склада в столовую, их очистки (доочистки), уборки помещений овощного цеха, чистки и мытья оборудования овощного цеха, инвентаря и уборки территории, прилегающей к столовой;

второй расчет - для доставки продуктов со склада в столовую, уборки производственных помещений столовой и обеденного зала, чистки и мытья технологического оборудования и инвентаря, подачи в горячий цех или на линию раздачи пищи чистой посуды для выдачи пищи;

третий расчет - для мытья столовой и кухонной посуды;

четвертый расчет - для подготовки обеденного зала к приему пищи, чистки и мытья линии раздачи пищи, сервировки столов.

62. В каждом расчете назначается старший, который отвечает за работу подчиненных ему лиц из состава наряда по столовой.

63. Для всех расчетов составляется график выполнения работ, в котором указывается время выполнения работ, определяются необходимый промаркированный уборочный инвентарь и порядок сдачи выполненных работ. График выполнения работ составляется начальником столовой и утверждается начальником продовольственной службы.

64. Лица наряда по столовой должны быть одеты в спецодежду. Дежурный по столовой должен быть

одет в повседневную (полевую) форму и в белую поварскую куртку, иметь нагрудный знак или нарукавную повязку с надписью "Дежурный по столовой".

65. Лица наряда по столовой должны выполнять следующие правила личной гигиены:

а) перед заступлением на работу верхнюю одежду убирать в шкаф, мыть руки горячей водой с мылом и щеткой;

б) в столовой работать в чистой спецодежде, соблюдая правила ее ношения;

в) после каждой технологической операции мыть руки горячей водой с мылом, при выходе из столовой, при посещении туалета снимать спецодежду, по возвращении в столовую мыть руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего надевать спецодежду.

66. В процессе работы дежурный по столовой следит за тем, чтобы лица из состава наряда по столовой содержали в чистоте рабочие места, соблюдали санитарно-эпидемиологические требования.

67. У дежурного по столовой должна быть следующая документация:

порядок очередности приема пищи подразделениями (группами, курсами) образовательной организации ФСИН России и лицами наряда по столовой;

нормы выхода готовой пищи и отходов при обработке продуктов;

таблица продолжительности варки продуктов;

нормы выдачи хлеба, масла и сахара;

книга учета контроля за качеством приготовления пищи;

ведомость наряда по столовой;

накладная на получение продуктов;

журнал медицинского осмотра лиц наряда по столовой, в котором указывается по каждому отдельно "допущен" или "не допущен";

журнал учета инструктажа по требованиям безопасности лиц наряда по столовой.

Все книги (журналы) должны быть зарегистрированы, пронумерованы, прошнурованы, скреплены печатью и подписаны начальником продовольственной службы. На первой странице отдельно оформляется образец заполнения.

68. При заступлении в наряд новый дежурный по столовой делает в ведомости наряда по столовой запись о приеме дежурства, наличии документов по описи, кухонного инвентаря и посуды, исправности технологического оборудования, санитарном состоянии обеденного зала, производственных цехов и вспомогательных помещений, качестве мытья посуды и об обнаруженных недостатках.

69. О результатах проверки несения службы лицами наряда по столовой и поддержания ими порядка в помещениях столовой проверяющими лицами в ведомости производятся записи.

70. После смены наряда по столовой, доклада дежурному по образовательной организации ФСИН России и подведения им итогов несения службы лицами наряда по столовой не позднее следующего дня ведомость возвращается в продовольственную службу образовательной организации ФСИН России для доклада заместителю начальника образовательной организации ФСИН России, курирующему вопросы тылового обеспечения.

VI. Получение продуктов со склада в столовую

71. Получение продуктов для приготовления пищи производится с продовольственного склада.

Продукты получает инструктор-повар по накладной, выписанной в бухгалтерии учреждения УИС в двух экземплярах (раздельно на завтрак, обед и ужин), на основании раскладки продуктов и данных книги учета движения питающихся. Второй экземпляр накладной остается у инструктора-повара для руководства в процессе работы. На следующий день начальник столовой передает накладную в бухгалтерию.

72. Качество продуктов, получаемых со склада, проверяет инструктор-повар. При необходимости

вызывается медицинский работник медицинской организации (филиала медицинской организации) УИС, подведомственной ФСИН России (территориальному органу ФСИН России) (далее - медицинский работник).

В случае запрещения медицинским работником использовать для приготовления пищи продукты, имеющие признаки недоброкачества, взамен их со склада выдаются доброкачественные продукты.

73. Мясо отпускается в столовую в равном количестве передних и задних частей туши с учетом времени, необходимого для первичной обработки (размораживания), рыба - с учетом времени для размораживания или вымачивания, а картофель и овощи - только в перебранном виде, без гнили и земли. При наличии пункта (цеха) обработки картофеля и овощей они отпускаются на каждый прием пищи в очищенном виде с учетом нормы отходов при их первичной обработке, как и картофеля-полуфабриката.

74. Для сокращения времени отпуска и получения продуктов со склада в столовую производится заблаговременная их подготовка. Для этого начальник продовольственного склада, получив накладную на выдачу продуктов в столовую, заранее подготавливает их: взвешивает и закладывает в специальную тару. Подготовленные продукты хранятся в расходной кладовой до прихода получателей.

75. Выдача продуктов с продовольственного склада в столовую производится в таре поставщика, при необходимости перекалывается в чистую промаркированную в соответствии с видом продукта тару.

Один комплект тары хранится на продовольственном складе, второй комплект - в столовой.

Комплект тары состоит из ящиков с крышками, изготовленных из пищевого алюминия или нержавеющей стали (или иных разрешенных для контакта с пищевыми продуктами материалов), бидона (емкости) с крышкой для растительного масла, носилок для мяса и рыбы. Картофель и овощи доставляются в контейнерах-носилках.

Тара маркируется в соответствии с ее назначением (например, "Мясо", "Рыба", "Масло") с указанием веса (массы).

Не допускается выдавать в столовую продукты в наплитных котлах и посуде, непосредственно используемых для приготовления и раздачи пищи.

После доставки в столовую и освобождения от продуктов комплект тары моется, ошпаривается и просушивается.

76. Мясо, рыба и овощи, полученные со склада, доставляются непосредственно в соответствующие производственные цеха столовой и передаются поварам, ответственным за кулинарную обработку этих продуктов.

77. Масло коровье, жиры, молоко и яйца помещаются в холодильные шкафы или холодильники, остальные продукты (кроме мяса, рыбы и овощей) до их кулинарной обработки хранятся в кладовой для сухих продуктов, ключ от которой находится у инструктора-повара. Выдача продуктов из кладовой поварам для приготовления пищи производится по массе на каждую варку.

78. Продукты отпускаются в столовую на полные сутки и хранятся с соблюдением условий товарного соседства и температурно-влажностного режима. На выходные и праздничные дни разрешается получать продукты в столовую на двое-трое суток.

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

80. Продукты, требующие длительной кулинарной обработки (соленая и мороженая рыба, мороженое мясо), выдаются с учетом времени, необходимого для их вымачивания или размораживания. Мороженое мясо выдается в столовую не ранее чем за 12 ч до начала приготовления пищи. Мороженая рыба выдается в столовую за 4 - 6 ч до начала тепловой обработки.

81. Остывшее и охлажденное мясо, а также охлажденная рыба выдаются в столовую не ранее, чем

за два часа до начала тепловой обработки.

VII. Прием, хранение, выдача хлеба, сахара и масла коровьего

82. При отсутствии в штатном расписании столовой хлебoreза для нарезки хлеба, порционирования сахара, масла коровьего и их выдачи хлебoreзы могут выделяться из числа работников столовой исходя из расчета питающихся в данной столовой: до 500 человек - 1, от 501 до 1000 человек - 2, свыше 1000 человек - 3. Лица, допущенные к нарезке хлеба, порционированию масла коровьего, должны иметь личную медицинскую книжку.

83. При наличии возможности хлеб может приобретаться в нарезке. В этом случае хлебoreз в столовой не назначается, порционирование сахара, масла осуществляется работниками столовой.

84. Хлеб, как правило, доставляется в помещение для его нарезки с продовольственного склада в размере одной суточной дачи. При поступлении хлеба непосредственно с хлебозавода (пекарни) или в порядке централизованного подвоза его принимают начальник продовольственного склада, инструктор-повар и хлебoreз. При приеме продуктов проверяются его масса и качество.

85. Хлеб нарезается тонкими ломтиками массой 50 - 75 г и выдается по потребности в пределах норм. Порционное масло до его выдачи хранится в холодильнике.

Нарезка хлеба производится перед каждым приемом пищи.

VIII. Устройство и оборудование столовой

86. Питание сотрудников и некоторых других категорий лиц осуществляется через столовые для сотрудников учреждений УИС.

87. В случае отсутствия в штате учреждения УИС столовой для сотрудников и поваров, содержащихся за счет средств федерального бюджета, питание сотрудников может быть организовано с привлечением предприятий общественного питания.

88. Питание кандидатов осуществляется, как правило, в столовых, расположенных на территории загородного учебного центра (базы) образовательной организации ФСИН России. Столовые укомплектовываются техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы в соответствии с нормами обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, утвержденными приказом ФСИН России от 04.07.2018 № 570 "Об утверждении норм и порядка обеспечения учреждений уголовно-исполнительной системы техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы" (зарегистрирован Минюстом России 26.07.2018, регистрационный № 51700). Для приготовления пищи в таких столовых привлекаются повара из общего числа штатных поваров образовательной организации ФСИН России.

89. При отсутствии в загородном учебном центре (базе) столовой питание кандидатов осуществляется путем доставки готовой пищи из штатной столовой образовательной организации ФСИН России. Доставка готовой пищи в этом случае осуществляется в термосах, при этом для приема пищи кандидатами оборудуется помещение, укомплектованное необходимым количеством столовой посуды и приборов.

90. Для мытья и сушки столовой посуды в загородном учебном центре (базе) предусматривается отдельное помещение, оборудованное вентиляцией, канализацией, имеющее электроснабжение, подводку холодной и горячей воды или оборудованное водонагревателями. При наличии возможности в помещении для мытья посуды устанавливаются посудомоечные машины.

91. Территория вокруг столовой должна быть сухой, с плотным незагрязненным грунтом и достаточно озелененной.

92. Входные двери в столовую устраиваются двустворчатые, обеспечивающие свободный вход и выход питающихся.

На видном месте у главного входа в столовую прикрепляются: справа - вывеска "Столовая", слева - "Распорядок приема пищи".

Размеры вывесок: ширина - 600 мм, высота - 400 мм, высота букв и цифр основных надписей до 100 мм, других надписей - до 50 мм.

Надпись на вывесках производится без наклона, прямым шрифтом, на красном фоне бронзовой (желтой) краской.

Для очистки обуви от грязи и снега перед входом в столовую устанавливаются металлические решетки, жесткие волосяные щетки, урны для мусора.

93. Все помещения столовой исходя из функционального предназначения подразделяются на производственные, вспомогательные, бытовые, технические и обеденный зал.

94. Столовая должна быть обеспечена холодным и горячим водоснабжением, канализацией, центральным отоплением и приточно-вытяжной вентиляцией.

Подводка холодной и горячей воды предусматривается к умывальникам, моечным ваннам, душевым. Холодная вода, кроме того, подводится к котлам пищеварочным, машинам посудомоечным, кипяtilьникам, машине для очистки картофеля и в туалет.

95. У каждой единицы технологического и холодильного оборудования укладывается резиновый коврик, в рамке под небьющимся прозрачным материалом вывешивается инструкция размером 297 x 210 мм с указанием наименования оборудования, его краткой технической характеристики и правил эксплуатации, требований безопасности, ответственного лица.

96. Рядом с каждой единицей технологического, холодильного, немеханического оборудования, а также весоизмерительных приборов вывешивается табличка размером 250 x 100 мм, на которой указывается наименование оборудования, например: Котел № 1, емк. 250 л, 1-е блюдо, отв. дежурный повар. Надпись на табличке производится без наклона, прямым шрифтом, на красном фоне бронзовой (желтой) краской. Высота букв и цифр основной надписи до 30 мм, других надписей - до 10 мм. При размещении котлов островным способом вместо табличек делаются надписи красной краской на их боковой поверхности. Высота букв основной надписи 100 мм, других надписей - 50 мм.

97. На дверях помещений с наружной стороны на высоте 1,7 м от пола до их нижнего края размещаются таблички с указанием предназначения и номера помещения (цеха).

Размеры табличек и порядок их оформления аналогичны тем, которые вывешиваются возле технологического оборудования.

В каждом помещении вывешивается опись оборудования и инвентаря, которая подписывается начальником столовой.

Все вывески, таблички и бирки оформляются на оргстекле или другом небьющимся материале, плакаты ламинируются или размещаются на планшетах.

98. Для сотрудников и кандидатов, нуждающихся в диетическом питании, выделяются отдельные столы, которые обозначаются табличкой "Для диетического питания", или оборудуется отдельная комната из расчета размещения 3% питающихся от общего количества питающихся в столовой.

99. В вестибюле устанавливаются вешалки из расчета не менее 10% от количества питающихся. Кроме того, в вестибюлях столовых оборудуются умывальники (один кран на 100 посадочных мест).

В вестибюле на видных местах вывешиваются: нормы продовольственного обеспечения, нормы обеспечения техникой, продукцией общехозяйственного назначения и имуществом продовольственной службы, раскладки продуктов.

При отсутствии в столовой вестибюля эта документация вывешивается в обеденном зале.

100. Столовые до 100 посадочных мест (до 300 питающихся) с минимальным количеством производственных и вспомогательных помещений (основной цех, помещение для первичной обработки овощей, моечное отделение), приготовление пищи в которых осуществляется с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности, могут размещаться в зданиях общежитий, административных и учебных корпусах.

Основной цех таких столовых включает 10 технологических участков, разделенных перегородками, в том числе для:

первичной обработки мяса и рыбы с производством из них полуфабрикатов;

обработки вареного (жареного) мяса;

обработки яиц куриных;

нарезки сырых овощей;

приготовления холодных закусок;

приготовления изделий из теста;

хранения хлеба;

хранения масла и сыра;

розлива третьих блюд и остывания сладких блюд;

приготовления диетических блюд.

101. Оборудование в основном цехе размещается пристенно по периметру помещения. В середине цеха островным образом размещается участок теплового оборудования.

IX. Организация приема пищи с использованием метода сервировки столов

102. Перед каждым приемом пищи до начала сервировки столов необходимо производить уборку и проветривание обеденного зала.

Обеденные столы сервируются работниками столовой или лицами наряда по столовой под руководством начальника столовой и дежурного по столовой.

Готовая пища подается на обеденные столы за 10 - 15 мин до прихода личного состава в столовую.

Температура пищи к моменту приема ее личным составом должна быть не ниже: для первых блюд - 75°C, для вторых - 65°C, чая - 80°C, компот, молоко - 7 - 14°C.

Перед выдачей готовой пищи на столы подаются хлеб и масло коровье.

По окончании приема пищи столовая посуда складывается на краю стола строго по ее видам. Уборка посуды с обеденных столов и доставка ее в моечную столовой посуды производится лицами наряда по столовой на тележках.

X. Организация приема пищи с применением линий раздачи пищи

103. В столовых до 500 питающихся для отпуска блюд, хлеба, масла коровьего, чая и сладких блюд используются линии раздачи пищи, оснащенные специальным оборудованием.

104. Обеденные столы сервируются приборами со специями. Готовая пища подается на линию за 10 - 15 мин до прихода питающихся. Молоко, сок, масло коровье, фрукты и некоторые другие продукты, предусмотренные нормами продовольственного обеспечения, не требующие кулинарной обработки, могут выдаваться в индивидуальной упаковке.

После каждого приема пищи оборудование линии раздачи пищи тщательно промывается моющим раствором, насухо вытирается.

XI. Организация питания с привлечением предприятий общественного питания

105. Выбор предприятия общественного питания (далее - исполнитель услуг) осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации о контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд.

106. Начальник учреждения УИС, его заместитель, курирующий вопросы тылового обеспечения и начальник продовольственной службы:

обеспечивают проход персонала исполнителя услуг на территорию объектов продовольственной службы, въезд автомобильного транспорта, доставляющего продукты и другие необходимые для организации питания материальные средства исполнителя услуг на территорию учреждения УИС; проводят до начала и в течение первого месяца оказания услуг инструкторско-методические

занятия с персоналом исполнителя услуг по доведению требований по организации питания, приготовлению пищи в столовых и принимают участие в приеме зачетов по техническому минимуму и технике безопасности у персонала исполнителя услуг, если это предусмотрено государственным контрактом;

обеспечивают своевременную постановку на продовольственное обеспечение (снятие с продовольственного обеспечения) питающихся, в том числе в выходные и праздничные дни, на отдельные приемы пищи;

сообщают ежедневно исполнителю услуг не позднее 16 часов текущего дня сведения за подписью заместителя начальника учреждения УИС, курирующего вопросы тылового обеспечения, или начальника продовольственной службы о количестве питающихся в столовой на следующий день с разбивкой по приемам пищи, а в последний рабочий день недели - количество питающихся в столовой на выходные (праздничные) дни. В случае прибытия (убытия) питающихся в выходные (праздничные) дни сведения о количестве питающихся в столовой могут быть уточнены. Уточненные сведения направляются исполнителю услуг за подписью заместителя начальника учреждения УИС, курирующего вопросы тылового обеспечения, начальника продовольственной службы или дежурного по учреждению УИС;

обеспечивают прибытие питающихся в столовую ко времени, установленному расписанием дня (регламентом несения службы), и соблюдение ими порядка во время приема пищи;

осуществляют ежедневный контроль за выполнением исполнителем услуг условий государственного контракта.

107. Исполнитель услуг еженедельно составляет в соответствии с требованиями пунктов 29 - 37 настоящего Порядка раскладку продуктов и после согласования с заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, начальником продовольственной службы и начальником медицинской организации утверждает ее у начальника учреждения УИС.

108. Раскладка продуктов составляется на неделю отдельно по каждой норме продовольственного обеспечения в 4 экземплярах.

Первый экземпляр находится у исполнителя услуг и является основанием для выписки и оформления первичных учетных документов на выдачу продуктов питания с продовольственного склада в столовую, второй экземпляр передается в бухгалтерию учреждения УИС для контроля, третий и четвертый экземпляры передаются в столовую. Один из них вывешивается в обеденном зале (вестибюле) столовой для ознакомления питающихся, а другой находится у инструктора-повара для руководства при приготовлении пищи.

109. При выявлении начальником продовольственной службы или иным лицом, уполномоченным на осуществление контроля организации питания, у исполнителя услуг продуктов, имеющих признаки недоброкачества, в том числе и по органолептическим показателям, выдача данного продовольствия на довольствие приостанавливается, производится отбор проб, которые направляются на экспертизу.

110. Приемка результатов услуг по объему и качеству производится комиссией.

Одним из членов комиссии по приему результатов услуг после каждого приема пищи производится запись в книге учета контроля за качеством приготовления пищи. Например: "Услуга по приготовлению пищи на завтрак на 300 питающихся принята и соответствует требованиям государственного контракта".

111. Комиссия по приему результатов услуг, дежурный по учреждению УИС, медицинский работник при осуществлении контроля за исполнением государственного контракта:

организуют проверку качественного состояния продуктов, хранящихся (находящихся) в помещениях столовой, продовольственного склада, овощехранилища, а также документов, подтверждающих их качество и безопасность (например, сертификаты соответствия, удостоверения о качестве и безопасности, декларации о соответствии, гигиенические и ветеринарные свидетельства);

организуют проверку количества продуктов, выдаваемых с продовольственного склада в столовую для приготовления пищи, в соответствии с данными, указанными в накладных; контролируют соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи и выход готовых блюд (порций); контролируют правильную эксплуатацию технологического оборудования и использование объектов продовольственной службы.

112. В случае отсутствия в штате учреждения УИС столовой для питания сотрудников или нецелесообразности ее использования питание может быть организовано путем доставки исполнителем услуг готовой пищи, в том числе в индивидуальной упаковке. При этом в учреждении УИС оборудуется место для приема пищи сотрудниками и некоторыми другими категориями лиц.

113. Приемка результатов услуг в случае организации питания методом доставки готовой пищи осуществляется комиссией учреждения УИС путем определения общей массы доставленной пищи, пересчета порций, доставленных в индивидуальной упаковке. Для определения соответствия выхода готовых порций расчетному выходу, указанному в раскладке продуктов, общую массу готовой пищи делят на количество питающихся.

114. До начала выдачи пищи ее качество проверяет медицинский работник.

115. Выдача пищи осуществляется под личную роспись питающихся в ведомости выдачи питания. Ведомость выдачи питания оформляется и подписывается по каждому приему пищи отдельно.

116. При организации питания путем доставки готовой пищи может использоваться одноразовая посуда.

116.1. В случае прибытия для прохождения учебной или производственной практики в территориальные органы ФСИН России или учреждения УИС курсантов и слушателей в одиночном порядке или в составе малых групп численностью до 10 человек обеспечение их горячим питанием с привлечением предприятий общественного питания осуществляется без учета требований пунктов 107 - 116 настоящего Порядка. (Дополнение пунктом - Приказ Федеральной службы исполнения наказаний от 20.04.2020 № 258)

XII. Организация питания в полевых условиях

117. Питание сотрудников и некоторых других категорий лиц в полевых условиях организуется на продовольственных пунктах начальником продовольственной службы с использованием полевых технических средств приготовления пищи или путем доставки горячей пищи в термосах. В случае невозможности или нецелесообразности приготовления горячей пищи обеспечение продовольствием может осуществляться путем выдачи рациона питания, одноразового рациона питания, сухого пайка. При этом непрерывное обеспечение рационом питания (сухим пайком) не должно превышать 3 суток.

Обеспечение одноразовым рационом питания взамен одного из приемов пищи осуществляется при условии непрерывного выполнения задач более 6 часов, но менее суток. При этом продукты, запланированные на заменяемый прием пищи, не выдаются.

118. Питание организуется по единой недельной раскладке продуктов, которая составляется для всех подразделений (групп, курсов), находящихся в полевых условиях. Для приготовления пищи применяются в основном концентрированные, консервированные и фасованные продукты.

119. Горячая пища выдается, как правило, 3 раза в сутки. Хлеб нарезается и выдается исходя из положенных к выдаче норм.

120. При отсутствии возможности использования воды из стационарных сетей осуществляется ее доставка средствами подвоза (доставки) воды. В полевых условиях готовится кипяток из расчета 250 мл на каждый прием пищи на каждого питающегося.

121. При организации питания в полевых условиях и во временных столовых должны выполняться санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и раздаче

готовой пищи и продовольствия.

122. К работе на продовольственных пунктах и во временных столовых допускаются штатные повара и пекари учреждения УИС. В исключительных случаях по решению начальника учреждения УИС разрешается привлекать к приготовлению пищи сотрудников, курсантов, слушателей после прохождения предварительного медицинского осмотра, медицинского обследования, лабораторных исследований и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, проведения занятий по мерам безопасности. С ними проводятся занятия по организации питания, технологии приготовления пищи и соблюдению санитарных правил.

123. Учет и оформление первичных учетных документов на выдачу продуктов питания подразделениям, находящимся в полевых условиях, осуществляются бухгалтерией учреждения УИС.

124. За организацию и состояние питания в полевых условиях отвечает начальник учреждения УИС, он же устанавливает очередность приема пищи.

125. Контроль за организацией питания в полевых условиях осуществляется начальником продовольственной службы, указания которого по организации питания являются обязательными.

XIII. Питание сотрудников, назначенных в состав караулов по железнодорожным маршрутам

126. Обеспечение продовольствием сотрудников, назначенных в состав караулов по железнодорожным маршрутам, осуществляется путем приготовления горячей пищи.

127. Общее руководство организацией питания сотрудников, назначенных в караул для конвоирования осужденных и лиц, заключенных под стражу, по плановым (сквозным) железнодорожным маршрутам (далее - караул) возлагается на начальника отдела (отделения, группы) тылового обеспечения управления (отдела) по конвоированию территориального органа ФСИН России.

128. Начальник управления (отдела) по конвоированию территориального органа ФСИН России (далее - начальник управления (отдела) по конвоированию) из числа личного состава определяет сотрудников, на которых планируется возложение обязанностей нештатного повара для приготовления пищи в караулах.

Выбранные сотрудники направляются для прохождения обязательного медицинского осмотра (обследования), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. По результатам прохождения медицинского осмотра сотрудникам оформляется личная медицинская книжка.

Поварами в караулы назначаются сотрудники, окончившие образовательные учреждения соответствующего профиля или прошедшие соответствующую подготовку.

В последующем сборы с нештатными поварами проводятся не реже двух раз в год и отражаются в плане работы управления (отдела) по конвоированию территориального органа ФСИН России (далее - управление (отдел) по конвоированию), разрабатываемом на полугодие.

129. Посуда для сотрудников караулов хранится на продовольственном складе управления (отдела) по конвоированию в специальных ящиках, изготовленных из нержавеющей стали либо обитых изнутри нетканым материалом, разрешенным к использованию санитарными правилами.

130. Выписка продуктов на личный состав караула производится бухгалтерией управления (отдела) по конвоированию на основании раскладки продуктов на те дни недели, в течение которых караул будет нести службу в специальном вагоне.

Накладные на отпуск продовольствия получает начальник караула или его помощник, которые обязаны проверить правильность определения количества продовольствия, намеченного к отпуску личному составу караула, путем сверки данных, указанных в накладных, с данными, отраженными в раскладке продуктов.

131. Нештатный повар, назначенный в караул, получает продукты с продовольственного склада. При получении продуктов повар обязан проверить качество полученных продуктов и их вес.

132. Полученное продовольствие укладывают в специальную тару с учетом соблюдения правил

товарного соседства. Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в холодильниках. При отсутствии необходимых условий для хранения разрешается производить замены скоропортящихся продуктов на концентрированные и консервированные в соответствии с установленными нормами замен¹. Расходование продуктов для приготовления пищи производится в строгом соответствии с раскладкой продуктов.

¹ Приказ ФСИН России от 09.12.2008 № 685 "Об утверждении рационов питания и норм замены продуктов при организации продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы и некоторых других категорий лиц в мирное время" (зарегистрирован Минюстом России 15.01.2009, регистрационный № 13076).

133. Раскладка составляется с учетом требований, изложенных в пунктах 29 - 37 настоящего Порядка. Раскладка продуктов составляется, как правило, на неделю в двух экземплярах и хранится в бухгалтерии управления (отдела) по конвоированию.

134. В карауле организуется трехразовое питание (завтрак, обед и ужин) с интервалом между приемами пищи не более 7 часов. Часы приема пищи определяются расписанием дня караула.

135. Основанием для выписки продуктов в караул является приказ начальника управления (отдела) по конвоированию об организации служебной деятельности по конвоированию на сутки. Накладная на отпуск продуктов выписывается в трех экземплярах. Первый экземпляр после отпуска продуктов остается на складе управления (отдела) по конвоированию для списания их по учету склада, второй сдается в бухгалтерию управления (отдела) по конвоированию, третий получает начальник караула.

По истечении суток начальник продовольственного склада сдает накладную в бухгалтерию управления (отдела) по конвоированию для списания продуктов по учету бухгалтерии.

Одновременно в бухгалтерии проверяются правильность оформления и отпуск продуктов в караул, соответствие продуктов в накладной с продуктами, запланированными в раскладке продуктов.

136. Приготовление пищи осуществляется штатным поваром в кухне специального вагона.

В помещении кухни располагается следующее оборудование:

мойка с подводом к ней горячей и холодной воды;

разделочный стол;

шкаф для посуды;

шкаф для хранения хлеба;

шкаф для продуктов;

ведро для пищевых отходов с крышкой.

Кухня специального вагона оборудуется плитой и холодильником в зависимости от типа специального вагона. Также кухня может оборудоваться микроволновой печью.

137. Все продукты в кухне специального вагона обрабатываются на производственных столах, на разных разделочных досках. Разделочные доски, предназначенные для обработки продуктов, маркируются по назначению:

СМ - для сырого мяса;

ВМ - для вареного мяса;

ВР - для вареной рыбы;

СР - для сырой рыбы;

СО - для сырых овощей;

ВО - для вареных овощей;

МГ - для мясной гастрономии;

РГ - для рыбной гастрономии;

Х - для хлеба.

Хранение разделочных досок осуществляется на ребре в специально отведенном месте. Хранение досок навалом запрещается.

Количество ножей должно соответствовать количеству досок, маркировка ножей производится аналогично маркировке разделочных досок.

Хранение досок и ножей, предназначенных для разделки сырой и готовой продукции, осуществляется отдельно.

138. Пища должна быть готова за 15 - 20 мин. до раздачи личному составу караула и находиться на горячей плите.

Повар пробует приготовленные первое и второе блюда, проверяет количество мясных или рыбных порций, докладывает начальнику караула о готовности пищи. Контроль качества приготовления пищи осуществляет начальник караула путем снятия пробы и проверки количества мясных (рыбных) порций. По результатам контроля качества пищи начальник караула дает разрешение на ее выдачу, о чем делает соответствующую запись в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

139. В случаях задержки караула по плановым железнодорожным маршрутам в пути следования и израсходования продуктов питания пополнение продовольствия осуществляется от учреждений УИС, расположенных на маршруте следования. В этом случае начальник караула сообщает об этом начальнику управления (отдела) по конвоированию. Необходимые продукты подвозятся силами и средствами ближайшего учреждения УИС и выдаются начальнику караула под роспись.

140. При нахождении состава караула в пути следования более 3 суток обеспечение хлебом осуществляется на трое суток, на последующие сутки производится замена хлеба в соответствии с установленными нормами замен.

XIV. Питание курсантов и слушателей, имеющих дефицит массы тела или рост 190 см и выше, а также особенности организации диетического питания

141. Раскладка продуктов для лиц, нуждающихся в диетическом питании, обеспечиваемых продовольствием по норме № 1, составляется врачом-диетологом (диетической сестрой), а при его отсутствии - начальником медицинской организации с участием начальника продовольственной службы, начальника столовой, инструктора-повара.

142. Зачисление сотрудников и некоторых других категорий лиц на диетическое питание производится приказом начальника учреждения УИС на основании заключения начальника медицинской организации на срок, необходимый для лечения органов пищеварения.

143. Курсанты и слушатели, имеющие дефицит массы тела или рост 190 см и выше, зачисляются на дополнительное питание приказом начальника образовательной организации ФСИН России на основании заключения начальника медицинской организации. При этом курсанты и слушатели с дефицитом массы тела зачисляются на дополнительное питание на срок не более 3 месяцев.

144. Начальник медицинской организации проводит не реже 1 раза в неделю медицинское наблюдение за эффективностью питания курсантов и слушателей, имеющих дефицит массы тела, и докладывает начальнику образовательной организации ФСИН России о его результатах с отметкой в медицинской книжке курсанта, слушателя.

145. При необходимости продления дополнительного питания назначение курсантам и слушателям с дефицитом массы тела такого питания производится на основании повторного заключения начальника медицинской организации.

146. Для приема пищи сотрудникам, курсантам и слушателям, указанным в настоящем разделе, в обеденном зале столовой определяются отдельные столы.

XV. Контроль за организацией питания

147. Контроль за организацией питания сотрудников и некоторых других категорий лиц осуществляется должностными лицами учреждения УИС, территориального органа ФСИН России,

должностными лицами ФСИН России, уполномоченными на осуществление контроля за организацией питания, а также федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора, государственного ветеринарного надзора в соответствии с законодательством Российской Федерации в указанных сферах деятельности.

Основными задачами контроля за состоянием питания сотрудников и некоторых других категорий лиц являются:

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

148. Проверка организации хранения продовольствия включает в себя:

- проверку санитарного состояния продовольственного склада, обеспечивающего сохранность продовольствия, особенно скоропортящихся продуктов;
- проверку соблюдения режима хранения продовольствия (температура, относительная влажность);
- проверку размещения продовольствия с учетом соблюдения товарного соседства;
- проверку наличия установленного ассортимента продовольствия;
- проверку качественного состояния продовольствия (проверяется органолептическим методом, а при необходимости - проведением лабораторных исследований);
- проверку соответствия фактического наличия продовольствия учетным данным (проверяется масса отдельных продуктов).

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

150. Контроль за доведением продуктов, положенных по нормам продовольственного обеспечения, и качеством приготовления пищи включает:

- рассмотрение раскладки продуктов при ее утверждении. При этом обращается внимание на разнообразие приготовляемых блюд и правильность распределения продуктов норм продовольственного обеспечения 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, 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;
- определение фактического выхода блюд, массы мясных и рыбных порций.

151. До начала раздачи готовой пищи поварами ее качество проверяется органолептическими методами начальником столовой совместно с дежурным по учреждению УИС и медицинским

работником.

152. Начальник столовой совместно с медицинским работником и дежурным по учреждению УИС производят контрольное взвешивание порций, а также проверяют санитарное состояние помещений столовой, технологического оборудования, столовой, 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, осуществляющие контроль качества приготовленной пищи, используя 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 часть 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.

153. Результаты оценки качества блюд и кулинарных изделий записывают в книгу учета контроля за качеством приготовления пищи (рекомендуемый образец приведен в приложении № 7 к Порядку).

Разрешение на выдачу пищи дает дежурный по учреждению УИС, при этом он основывается на заключении о качестве пищи и санитарном состоянии столовой, сделанном медицинским работником.

В отдельном журнале делается запись о санитарном состоянии столовой, качестве мытья столовой и кухонной посуды, уборки помещений, соблюдении правил личной гигиены персоналом.

154. Еженедельно 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.

155. Качество приготовленной пищи определяется органолептическим методом: осмотром внешнего вида, определением консистенции, цвета, вкуса и запаха.

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

156. 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 раздачи пищи берут 6 тарелок с первым блюдом и проделывают те же операции.

157. При оценке готового блюда определяется, имеет ли оно специфические запахи и вкус, характерные для данного набора продуктов и способов их кулинарной обработки.

158. Блюда, приготовленные в соответствии с раскладкой продуктов, соблюдением кулинарных правил оцениваются на "отлично".

Блюда, имеющие одно отклонение по органолептическим показателям (неправильная форма нарезки картофеля и овощей, наличие зерновых примесей в каше), оцениваются на "хорошо". Блюда с отклонениями по нескольким показателям (внешнему виду, консистенции), 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 о ее дальнейшем использовании. На лабораторное исследование готовая пища направляется только при подозрении на отравление и другие заболевания, связанные с ее употреблением.

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

160. Доведение положенных продуктов проверяется сопоставлением накладных на выдачу продуктов в столовую 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, указанных в этой книге, сравнивается с расчетным выходом в раскладках продуктов.

161. 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 250 x 100 мм, оформленная в соответствии с требованиями пункта 96 настоящего Порядка. В зависимости от типа весов уголок контроля оборудуется комплектом гирь и комплектом контрольной посуды. Комплект контрольной посуды (тарелка глубокая, тарелка мелкая, стакан) маркируется. На дне наружной стороны краской наносится масса посуды.

162. 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 проверяются правильность распределения суточной нормы продовольственного обеспечения по приемам пищи и дням недели, расчетов выходов готовых порций.

163. Полнота получения продовольствия со склада по количеству и ассортименту, его сохранность в столовой до закладки в котел устанавливаются взвешиванием всех продуктов и сопоставлением результатов с данными накладной, раскладкой продуктов и с числом питающихся.

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

165. Определение фактической массы готовых блюд, мясных и рыбных порций производится начальником столовой в присутствии дежурного по учреждению УИС.

166. Масса одной порции первого блюда, гарнира ко второму блюду, соуса и третьего (сладкого) блюда определяется котломером. 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 крупяного гарнира, учитывая удельную плотность готовой каши. Так как удельная плотность готовой каши в зависимости от вида используемой крупы варьируется от 1,02 до 1,12 г/см³, для упрощения расчетов применяется усредненный коэффициент плотности, равный 1,05 г/см³. Например, замерено, что на 600 человек питающихся приготовлено каши пшенной вязкой 204 л. Значит, масса одной порции каши (без учета жира и других продуктов, добавляемых в кашу) составит примерно 357 г ($204 * 1,05 : 600 = 0,357$).

Фактическую массу овощных гарниров и макаронных изделий определяют путем взвешивания и деления общей массы на количество питающихся.

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). 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.

167. В целях повышения теоретических знаний и совершенствования практических навыков поваров осуществляется их подготовка в учреждении УИС.

168. 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 продовольственного обеспечения, 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.

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

169. Каждую первую среду месяца (или другой день недели, определенный начальником учреждения УИС, начальник продовольственной службы проводит с поварами контрольно-показательную варку пищи (далее - КПВП) и является ее руководителем. Общий контроль за проведением КПВП осуществляет заместитель начальника учреждения УИС, курирующий вопросы тылового обеспечения.

Цель КПВП:

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

проверить состояние столовой, 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 по вопросам организации питания, соблюдение которых обеспечивает полноту доведения положенных по нормам продовольственного обеспечения продуктов до питающихся;

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 качественную пищу;

совершенствовать практические навыки поваров в организованной, быстрой, равномерной раздаче

пищи на линиях раздачи пищи.

170. Начальник продовольственной службы при проведении КПВП особое внимание обращает на специальные вопросы, слабо усвоенные поварами.

С поварами практически отрабатываются вопросы:

очистки картофеля и овощей с наименьшими отходами, их нарезки различной формы;

первичной обработки мясных туш (полутуш, четвертин) и их кулинарная разделка на части для приготовления из них полуфабрикатов;

первичной обработки рыбы (в отдельности сельди), ее порционирования, пассерования муки и овощей;

определения количества воды для приготовления первых блюд и гарниров;

взвешивания продуктов до закладки в котел и определения отходов при их первичной обработке;

закладки продуктов для приготовления первых блюд в необходимой последовательности с учетом продолжительности варки;

технологии приготовления отварного, жареного и тушеного мяса, котлетных изделий, соусов,

правил приготовления жареной и тушеной рыбы, порядка порционирования готового мяса;

повторной термической обработки мясных порций;

определения фактических выходов готовых блюд, мясных и рыбных порций;

раздачи готовой пищи;

оформления записей в книге учета контроля за качеством приготовления пищи.

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

172. 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 к проведению очередной КПВП, включающие ремонт отдельных мест столовой, замену старого, выслужившего установленные сроки службы оборудования новым, ремонт и наладку существующего оборудования, восполнение столовой и кухонной посуды и столовых приборов, ремонт или изготовление кухонного инвентаря, ремонт санитарно-технических коммуникаций (холодного и горячего водоснабжения, паропроводов, канализации, приточно-вытяжной вентиляции), восстановление освещения; составление раскладки продуктов на день проведения КПВП; инструктаж участников варки, составление графика проведения КПВП (рекомендованный образец приведен в приложении № 8 к Порядку) и доведение его до исполнителей и другие вопросы.

173. Следующий период КПВП, как правило, включает в себя приготовление обеда. В отдельных случаях с разрешения начальника учреждения УИС КПВП проводится с приготовлением завтрака или ужина.

В проведении КПВП принимают участие начальник столовой и повар всех смен.

174. В графике КПВП указываются: порядок получения продуктов с продовольственного склада в столовую; 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.

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

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

177. О проведении КПВП составляется акт. Акт КПВП (рекомендованный образец приведен в приложении № 9 к Порядку), проводимой начальником продовольственной службы, подписывается

заместителем начальника учреждения УИС, курирующим вопросы тылового обеспечения, и утверждается начальником учреждения УИС.

XVII. Организация производственного контроля

178. Во всех столовых организуется производственный контроль, осуществляемый в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01", введенными в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 (зарегистрировано Минюстом России 30.10.2001, регистрационный № 3000), с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 (зарегистрировано Минюстом России 26.04.2007, регистрационный № 9357).

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

180. Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливаются учреждением УИС. 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 и определяются с учетом санитарно-эпидемиологических характеристик производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

181. В целях обеспечения дополнительного контроля за качеством и безопасностью приготовленных блюд работниками столовой по решению начальника учреждения УИС в период проведения массовых мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий) отбираются суточные пробы. Отбору подлежат приготовленные в столовой блюда, при этом дополнительные продукты (на суточную пробу) со склада учреждения УИС не выдаются.

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

183. 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.

Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре + 2°C - + 6°C.

Приложение № 1

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Рекомендуемый образец

Аттестат на продовольствие

Приложение № 2

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы

Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Рекомендуемый образец

КНИГА № _____
учета движения питающихся

(наименование учреждения УИС)

Начата " _____ " _____ 20 _____ г.

Окончена " _____ " _____ 20 _____ г.

Дата

Основные записи

Норма продовольственного пайка

Отдельные приемы пищи по нормам продовольственного пайка

По рационам питания

№ приказа о зачислении на продовольственное обеспечение № аттестата на продовольствие Норма № 1

Норма № 5

другое

Норма № 1

Норма № 5

другое

прибыло

убыло

состоит

прибыло

убыло

состоит

прибыло

убыло

состоит

завтрак

обед

ужин

завтрак

обед

ужин

завтрак

обед

ужин

1

2

3

4

5

6
7
8
9
10
1112
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23

Приложение № 3

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

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

12

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

жаренье порционными кусками с панировкой

74 + 7¹

59

тушение мелкими кусками

74

47

жарение мелкими кусками

74

47

бифштекс рубленый жареный

74 + 7¹

57

котлеты, биточки, шницель жареные

74 + 47²

98

тефтели

74 + 55³

110

Котлеты, биточки паровые (припущенные)

74 + 40⁴

100

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

бифштекс рубленый жареный

69 + 7¹

53

котлеты, биточки, шницель жареные

69 + 47²

94

тефтели

69 + 55³

105

котлеты, биточки паровые (припущенные)

69 + 40⁴

96

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

биточки паровые (припущенные)

86 + 40⁴

111

котлеты, биточки жареные

86 + 47²

108

тефтели

86 + 55³

120

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

биточки паровые (припущенные)

83 + 40⁴

108

котлеты, биточки жареные

83 + 47²

105

тефтели

83 + 55³

117

Куры, потрошенные целиком

варка

89

64

жарение

89

61

Куры, потрошенные порционными и мелкими кусками

тушение

89

61

Гуси потрошенные, целиком порционными и мелкими кусками

варка

88

66

жарение

88

53

тушение

88

53

Утки потрошенные, целиком порционными и мелкими кусками

варка

88

66

жарение

88

57

тушение

88

57

Ноги свиные

варка

-

40

Языки говяжьи, свиные и телячьи мороженные

варка

-

59

Почки говяжьи мороженые

варка (жарение)

86

41

Почки свиные, бараньи, телячьи мороженные

варка

90

43

жарение

90

50

Печень говяжья мороженая

тушение (жарение)

83

57

Печень свиная, баранья, телячья

тушение (жарение)

88

60

Сердце мороженое

варка (тушение)

85

51

Сосиски (сардельки)

варка

97,5

97,5

Рыбные изделия

Камбала дальневосточная непластованная

отварная

65

53

припущенная

65

53

жареная

65 + 5⁵

56

запеченная

65 + 5⁵

56

Камбала дальневосточная соленая непластованная

отварная

65

54

жареная

65 + 5⁵

59

запеченная

65 + 5⁵

59

Минтай неразделанный непластованный, кусками

отварной

60

49

припущенный

60

49

жареный

60 + 5⁵

53

Минтай при разделке на филе с кожей без костей

отварной

50

40

припущенный

50

40

жареный

50 + 5¹

46

Минтай - спинка (балычок), порционными кусками

отварной

95

78

жареный

95 + 5⁵

85

Навага дальневосточная целая, с головой, кожей, икрой

жареная

81 + 5⁵

68

Навага непластованная без головы

жареная

67 + 5⁵

57

Навага при разделке на филе с кожей

жареная

67 + 5⁵

52

запеченная

67 + 5⁵

52

Навага (кроме дальневосточной) целая, с головой, кожей, икрой

жареная

80 + 5⁵

67

Навага целая, без кожи с головой, икрой

жареная

74 + 5⁵

62

Навага при разделке на филе без кожи

жареная

53 + 5⁵

46

запеченная

53 + 5⁵

46

Путассу неразделанный непластованный, кусками
отварной

67

57

припущенный

67

56

жареный

67 + 5⁵

60

Сельдь соленая неразделанная
тушка с головой:

средняя,

66

66

мелкая

6565

тушка без головы:

средняя,

6060

мелкая

5858

Сельдь непластованная (несоленая) потрошенная без головы
отварная

96

81

тушеная

96

88

жареная

96 + 5⁵

84

Скумбрия азово-черноморская целая с головой
жареная

86 + 5⁵

73

Скумбрия азово-черноморская непластованная

отварная

71

57

припущенная

71

58

жареная

71 + 5⁵

61

Скумбрия азово-черноморская при разделке на филе с кожей и реберными костями

припущенная

63

52

жареная

63 + 5⁵

54

Скумбрия атлантическая непластованная

отварная

65

52

припущенная

65

53

жареная

65 + 5⁵

56

¹ 7 г - сухари для панировки. При панировке мукой - 5 г.

² 47 г - вода 22 г, хлеб пшеничный 18 г, сухари для панировки 7 г. При использовании муки - 5 г.

³ 55 г - хлеб пшеничный 18 г, лук репчатый 10 г, вода 22 г, мука для панировки 5 г.

⁴ 40 г - вода 22 г, хлеб пшеничный 18 г.

⁵ 5 г - мука для панировки.

Приложение № 4

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

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, период времени	Отходы при первичной обработке(г) ¹
--------------	---	--

Выход полуфабрикатов после первичной обработки (г)	Потери при тепловой обработке	Выход готовых
--	-------------------------------	---------------

порций(г)

%г

1234567

Отварной:

Картофель

август(нового урожая)20

80

--80

сентябрь - октябрь25

75

--75

ноябрь - декабрь30

70

--70

январь - февраль35

65

--65

с 1 марта40

60

--60

Пюре:

сентябрь - октябрь25

75 + 23¹--98

ноябрь - декабрь

30

70 + 21¹--91

январь - февраль

35

65 + 20¹--85

с 1 марта40

60 + 18¹-

-78

Жареный:

сентябрь - октябрь25

7531

23

52

ноябрь - декабрь30

7031

22

48

январь - февраль35

6531

20

45

с 1 марта40

6031

19

41

Морковь

Очищенная, варенная целиком

до 1 января20

80

--

80

с 1 января25

75

-

-

75

Варенная или припущенная дольками или мелкими кубиками для гарнира:

до 1 января

20

80

8

6

74

с 1 января

25

75

8

5

70

Пассерованная соломкой, ломтиками, кубиками:

до 1 января

20

80

32

2654

с 1 января25

75

32

2451

Свекла

Очищенная, варенная целиком:

до 1 января20

80

5476

с 1 января25

75

5471

Вареная или припущенная, нарезанная:

до 1 января20

80

8674

с 1 января25

75

8570

Пассерованная соломкой, ломтиками, кубиками:

до 1 января

20

80383050

с 1 января25

75382946

Капуста

Белокочанная, свежая, сырая, очищенная20

80--80

Шинкованная, стертая с солью (для салатов)

20 + 37²43-

-

43

Тушеная20

80211763

Капуста квашенаяТушеная30

70151159

ЛукРепчатый, сырой, очищенный16

84

-

-

84

Репчатый пассерованный16

84383252

Зеленый очищенный20

80-

-

80

Зеленый пассерованный²⁰

80

352852

Помидоры (томаты)Консервированные маринованные⁴⁵³

55

-

-

55

Свежие⁵⁻

--

95

ЧеснокОчищенный²²

78

-

-

78

Огурцы

Свежие неочищенные⁵⁹⁵

-

-95

Свежие очищенные²⁰

80--80

Соленые неочищенные¹⁰

90--90

Соленые очищенные²⁰

80

--80

Консервированные маринованные⁴⁵³55--55

Консервированные маринованные нарезанные кружочками⁴⁵³55--55

Редька

Свежая³⁰

70

--70

Тыква

Вареная или припущенная³⁰

70

171258

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

² Сок, отжимаемый после стирания с солью.

³ Отходы на рассол, маринад.

Приложение № 5

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

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

Наименование(вид каши)

Вода

(г)

Соль

(г)

Выход

(г)

12

3

4

Пшенная

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

Приложение № 6

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Нормы залива воды и выхода блюд из крупы (на 100 г крупы)

№

п/п

Блюдо

Количество воды, гМасса полуфабриката, г

Потери при тепловой обработке, к массе полуфабрикатаВыход готового блюда, г

%г

1

Пшенная запеканка

320400

12,550

350

2

Пшениные

котлеты, биточки

320400

12,550

350

3

Пшеничная

запеканка

320400

12,550

350

4

Пшеничные

котлеты, биточки

320400

12,550

350

5

Рисовая запеканка

370450

1150

400

6

Рисовые котлеты, биточки

370450

1150

400

7

Манная запеканка

370450

1150

400

8

Манные котлеты, биточки

370450

1150

400

Приложение № 7

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Рекомендуемый образец

КНИГА № _____

учета контроля за качеством приготовления пищи

(наименование учреждения УИС)

Начата " _____ " _____ 20 _____ г.

Окончена " _____ " _____ 20 _____ г.

Прием пищи Наименование блюд 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

Разрешение дежурного по учреждению УИС на выдачу пищи

Оценка начальника учреждения УИС (и других уполномоченных лиц) после проверки вкусовых качеств готовой пищи и полновесности порций

мяса (рыбы)

картофеля

крупы (макаронных изделий)

блюда

мясных (рыбных)

порций

масса

процент отходов

123456789101112

Завтрак

Обед

Ужин

Начальник столовой

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Дежурный по учреждению УИС

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Правильность ведения записей проверил.

Начальник продовольственной службы (отдела, отделения)

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Приложение № 8

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____

(наименование учреждения)

(специальное звание, подпись, фамилия, инициалы)

"__" _____ 20__ г.

График проведения контрольно-показательной варки пищи

в _____

(наименование учреждения УИС)

№

п/п

Наименование работы

Исполнитель

Время работ

начало

продолжительность

окончание

час.

мин.

час.

мин.

час.

мин.

1

2

3

456789

1.

Ознакомление участников занятий с порядком проведения КПВП, проверка теоретической подготовки поваров, распределение обязанностей поваров по обработке продуктов и приготовлению блюд

Руководитель КПВП, начальник столовой

2.

Получение продуктов на складе

Руководитель

КПВП, начальник 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 блюд

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.

Пассерование лука, моркови и томатной 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 блюд

Руководитель КПВП, повар

24.

Определение качества пищи

Руководитель КПВП, повар

25.

Сервировка обеденных столов

Начальник столовой

26.

Выдача пищи

Повар

27.

Прием пищи

Начальник 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, фамилия, инициалы)

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

Приложение № 9

к Порядку продовольственного обеспечения сотрудников уголовно-исполнительной системы Российской Федерации и некоторых других категорий лиц, порядку организации их питания в стационарных условиях, в том числе с привлечением предприятий общественного питания, и в полевых условиях

Рекомендуемый образец

УТВЕРЖДАЮ

Начальник _____

(наименование учреждения)

(специальное звание, подпись, фамилия, инициалы)

"__" _____ 20__ г.

АКТ

контрольно-показательной варки пищи,
проведенной в столовой _____

(наименование учреждения УИС)

г. _____

"__" _____ 20__ г.

Мною, _____,

на основании _____

проведена контрольно-показательная варка пищи в столовой учреждения по норме питания

(наименование нормы питания, продовольственного пайка)

с приготовлением для всех питающихся обеда.

В контрольно-показательной варке пищи участвовали:

(наименование должности, профессии, фамилия, инициалы)

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

При проведении контрольно-показательной варки пищи 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 пищи лицами, участвующими в контрольно-показательной варке:

Оценка вкусовых качеств приготовленной пищи питающимися:

1- е блюдо: _____;

2- е блюдо: _____;

3- е блюдо: _____.

Замечания и предложения питающихся: _____

ВЫВОДЫ:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Контрольно-показательную варку пищи провел:

(должность, специальное звание, подпись, фамилия, инициалы)

С актом контрольно-показательной варки пищи ознакомлен:

Заместитель начальника учреждения

(специальное звание, подпись, фамилия, инициалы)