

Об утверждении санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских молочных кухонь"

Утративший силу

Приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 июля 2010 года № 537. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 24 августа 2010 года № 6437. Отменен приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 18 мая 2012 года № 362.

Сноска. Отменен приказом Министра здравоохранения РК от 18.05.2012 № 3 6 2 .

Примечание РЦПИ!

Порядок введения в действие приказа см. п. 6

В соответствии с подпунктом 5) пункта 1 статьи 7, подпунктом 1) статьи 145 Кодекса Республики Казахстан от 18 сентября 2009 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить прилагаемые санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских молочных кухонь".

2. Комитету государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

3. Департаменту административно-правовой работы Министерства здравоохранения Республики Казахстан обеспечить в установленном законодательством порядке официальное опубликование настоящего приказа после его государственной регистрации в Министерстве юстиции Республики Казахстан.

4. Признать утратившим силу приказ и.о. Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 апреля 2007 года № 257 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских молочных кухонь" (зарегистрированный в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов за № 4683, опубликованный в газете "Юридическая газета" от 16 ноября 2007 года № 176 (1379)).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Председателя Комитета государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Республики Казахстан Оспанова К.С.

6. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

И.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан

Б. Садыков

Утверждены приказом
И.о. Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 23 июля 2010 года № 537

Санитарные правила

"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации детских молочных кухонь"

1. Общие положения

1. Настоящие санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации помещений детских молочных кухонь.

2. В настоящих санитарных правилах использованы следующие термины и определения:

1) детская молочная кухня - объект для приготовления молочных продуктов и продуктов лечебного питания для детей грудного и раннего возраста (далее - ДМК);

2) раздаточный пункт - объект, предназначенный для выдачи детского питания, приготовленного в ДМК, входящий в состав ДМК или расположенный отдельно на расстоянии не более 40 километров от ДМК;

3) детская питательная смесь - молочная смесь, максимально приближенная к составу грудного молока в качественном и количественном отношении, обеспечивающая нормальное физическое развитие ребенка при искусственном и смешанном вскармливании;

4) закваска - культура молочнокислых и бифидобактерий, а также комбинации и ассоциации штаммов микроорганизмов, используемые для приготовления кисломолочных продуктов;

5) пастеризация - способ уничтожения микробов в молоке однократным нагреванием до температуры плюс 70-85 градусов Цельсия (далее - °С).

2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений детских молочных кухонь

3. Предоставление земельного участка, проектная документация на строительство и реконструкцию ДМК, ввод в эксплуатацию осуществляются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения государственного органа санитарно-эпидемиологической службы на соответствие требованиям настоящим санитарных правил.

4. Детские молочные кухни допускается размещать в отдельно стоящих и в пристроенных зданиях, в помещениях детских амбулаторно-поликлинических и стационарных медицинских организаций с отдельным входом. На первых этажах административных и жилых зданий допускается размещать ДМК производственной мощностью до 5 тысяч порций в сутки. Не допускается размещение ДМК в полуподвальных и подвальных этажах зданий.

При наличии в составе ДМК раздаточного пункта, оборудуются два отдельных входа.

5. Территория ДМК, в том числе подъездные пути, тротуары и разгрузочные площадки должны быть заасфальтированы или замощены (твердое покрытие) и иметь уклоны, обеспечивающие сток дождевых и талых вод. На территории не должно быть участков с застойными грунтовыми водами. Для стока атмосферных и талых вод предусматриваются уклоны, направленные от здания к водосборникам. Водосборники и водостоки регулярно очищаются, своевременно ремонтируются.

Территория ежедневно убирается, в летнее время - поливается, в зимнее время - очищается от снега и льда.

6. Для сбора поврежденной упаковочной тары и мусора используются металлические контейнеры, установленные на асфальтированной или бетонированной площадке, размеры которой должны в три раза превышать площадь основания контейнеров и располагаться на расстоянии не менее 25 метров (далее - м) от здания ДМК.

7. Удаление мусора и отходов производится при их накоплении не более чем на две трети (далее - 2/3) емкости контейнера, но не реже одного раза в сутки.

8. Детская молочная кухня должна иметь централизованные системы водоснабжения и канализации. Работа ДМК на привозной воде не допускается.

9. Производственные помещения ДМК обеспечиваются холодной и горячей водой с установкой смесителей, оборудуются смывными кранами для уборки, которые устанавливаются из расчета один кран на помещение.

10. Раковины для мытья рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях снабжаются мыльными дозаторами или одноразовым мылом, разовыми полотенцами или электрополотенцем.

Не допускается использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений.

11. Производственные помещения оборудуются трапами диаметром 10 сантиметров (далее - см) с сетками. Трубопроводы для стока отработанных вод от технологического оборудования подсоединяются к канализационной сети с устройством сифонов.

12. Не допускается устройство трапов, лотков и подвесных канализационных труб с технологическими и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием, прохождение стояков с бытовыми стоками через производственные помещения. Стояки с производственными стоками располагаются вне производственных помещений.

13. При отсутствии централизованного горячего водоснабжения предусматривается установка водонагревателей в производственных и моечных помещениях.

14. При размещении ДМК в не канализованных населенных пунктах предусматривается местная канализация. Бетонированная яма для приема сточных вод должна иметь крышку и очищаться по мере накопления на две трети объема.

15. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются естественной вентиляцией, в варочных, моечных и санитарно-бытовых помещениях устраивается приточно-вытяжная вентиляция.

Распределение приточного воздуха и удаление воздуха из помещений предусматривается с учетом поступления теплоты и влаги. В помещениях приготовления молочных смесей приточная система вентиляции выполняется с бактерицидными фильтрами. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой, которая заменяется по мере загрязнения.

Варочные котлы, паропроводы, трубопроводы горячей воды и другие источники значительных выделений конвекционного и лучистого тепла должны иметь теплоизоляцию, с температурой на поверхности, не превышающей 45⁰С.

Источники влаги и тепла необходимо оборудовать местными вытяжными зонтами.

16. Все открывающиеся окна и фрамуги в теплый период года закрываются съемными металлическими сетками.

17. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются централизованным или местным отоплением, естественным и искусственным освещением.

Нагревательные приборы отопления должны быть легко доступными для очистки от загрязнений и пыли.

18. Источники освещения производственных цехов и складов заключаются во взрывобезопасную арматуру: люминесцентные - в зависимости от типа, лампы накаливания - в закрытые плафоны.

Не допускается устанавливать осветительные приборы непосредственно над открытыми емкостями, варочными котлами.

19. Световые проемы окон не должны загромождаться, как внутри, так и вне помещения, очищаются от пыли и копоти не реже одного раза в квартал, разбитые стекла - заменяются. Не допускается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном. В южных районах для защиты от избыточной инсоляции в летний период года оборудуются защитные устройства.

20. Стены и потолки белятся или окрашиваются в светлые тона. Стены заквасочной, производственных, санитарно-бытовых помещений облицовываются на высоту не менее двух метров плиткой или другими материалами, устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств. Битая плитка заменяется.

Покраска или побелка стен и потолков производственных и подсобных помещений производится не реже 1 раза в год.

21. Полы в производственных помещениях покрывают не скользкими, водонепроницаемыми, устойчивыми к воздействию дезинфицирующих средств материалами. У входа в производственные помещения должны быть коврики, пропитанные дезинфицирующим раствором.

Не реже одного раза в 10 дней проводится генеральная уборка и дезинфекция всех помещений, оборудования и инвентаря.

22. ДМК имеет следующий состав производственных помещений:

- 1) приемная молока;
- 2) моечная фляг;
- 3) тепловой обработки молока, приготовления и охлаждения молочных смесей;
- 4) приготовления кефира с отделением для изготовления и хранения закваски ;
- 5) приготовления творога;
- 6) приготовления биолакта;
- 7) для изготовления фруктовых и овощных смесей;

- 8) отделение для мойки овощей и фруктов;
- 9) раздаточная;
- 10) моечная инвентаря и кухонной посуды;
- 11) моечная оборотной тары.

23. В состав вспомогательных помещений входят:

- 1) кладовая сухих продуктов;
- 2) кладовая овощей;
- 3) кладовая упаковочной тары;
- 4) санитарно-бытовые и служебные помещения.

24. Площади помещений ДМК в зависимости от мощности производства должны соответствовать приложению 1 к настоящим санитарным правилам, раздаточных пунктов - приложению 2 к настоящим санитарным правилам.

25. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов, исключать контакты сырой и готовой продукции.

26. В основных производственных помещениях устанавливаются бактерицидные лампы. Режим работы бактерицидных ламп определяется в соответствии с паспортными данными на лампу и отмечается в специальном журнале по форме, согласно приложению 3 к настоящим санитарным правилам.

27. Полы ежедневно промываются горячей водой с моющими средствами, панели стен - один раз в неделю.

Уборочный инвентарь и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных помещениях, шкафах или участках. Уборочный инвентарь маркируется.

28. Шлюзы перед туалетами оборудуются вешалками для санитарной одежды. Дезинфекция туалетов производится ежедневно. Для уборки туалетов выделяется отдельный уборочный инвентарь, который маркируется.

29. Хранение в производственных помещениях отходов, инвентаря и оборудования, не имеющего непосредственного отношения к производству продуктов питания, а также приготовление и прием пищи персоналом, хранение дезинфицирующих растворов и личной одежды персонала не допускается.

3. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, посуде и производству детских продуктов (смесей)

30. Используется технологическое оборудование, посуда, инвентарь и упаковочная тара, изготовленные из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

31. При расстановке технологического оборудования обеспечивается поточность технологического процесса, возможность доступа к оборудованию работающих лиц.

32. Оборудование, аппаратура и молокопроводы должны быть смонтированы таким образом, чтобы обеспечивался полный слив молока, моющих и дезинфицирующих растворов. Металлические молокопроводы должны быть разъемными.

Не допускается использование ртутных термометров, спиртовых стеклянных термометров без защитной оправы.

33. Емкости, в которых производится изготовление и хранение молочных продуктов (кроме творога), снабжаются плотно закрывающимися крышками.

34. Внутрицеховая тара и производственный инвентарь используются для определенных видов сырья и готовой продукции и соответственно маркируются.

35. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче воды, пара, электроэнергии в течение двух часов и более, пастеризованное молоко или нормализованные смеси, находящиеся в емкостях сливаются и направляются на повторную пастеризацию. Освободившееся оборудование подвергается мойке и дезинфекции. Для ручной мойки разборных деталей оборудования предусматриваются передвижные ванночки и стеллажи для просушки.

36. Вымытые фляги и посуда после ополаскивания ставятся вверх дном на решетчатую полку для просушки. Чистая посуда хранится в шкафу.

37. В ДМК малой мощности, мойка бутылочек проводится в трехгнездной ванне с помощью ершей, моющих и обеззараживающих средств: в первой ванне с 1 % раствором кальцинированной соды, во второй - 0,5 % раствором кальцинированной соды, в третьей ванне - ополаскиваются теплой водой. Вымытые бутылочки ставятся вниз горлышком в металлические сетки для просушки в специальных шкафах, после чего стерилизуются при температуре + 100-105⁰С, охлаждаются до температуры + 3 - 8⁰С. Ложки, вилки, ножи обдаются кипятком и просушиваются.

38. В ДМК большой мощности (свыше 5-ти тысяч порций) для мойки бутылочек устанавливаются бутылкомоечные машины.

39. Мойку и дезинфекцию оборудования проводит обученный персонал, обеспеченный специальной одеждой и обувью.

40. Ассортимент молочных и других смесей для детского питания включает: молоко цельное, сливки, молоко с отварами, кисломолочные смеси, творог, каши, кисели, витаминизированные настои и напитки.

41. Молоко доставляется в ДМК специальными транспортными средствами в опломбированных чистых, не поврежденных молокоцистернах или флягах при наличии документа, подтверждающего качество и безопасность молока.

Транспортные средства, перевозящие молоко и детские молочные продукты должны быть чистыми, в исправном состоянии, кузов машины должен иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мытью.

42. Молоко, доставляемое из фермерских (крестьянских) хозяйств по прямым поставкам должно быть натуральным, не нормализованным и приниматься при наличии ветеринарной справки о благополучии хозяйства по инфекционным болезням.

Молоко, доставляемое из молокоперерабатывающих объектов должно быть пастеризованным и нормализованным до не менее 3,2 % жирности.

43. Не допускается принимать и перерабатывать фальсифицированное молоко (поднятое, разбавленное водой или обезжиренным молоком), с наличием нейтрализующих (сода, аммиак) и консервирующих веществ, а также молоко с запахом и привкусом химикатов и нефтепродуктов или другими посторонними привкусами и запахами.

Молоко должно поступать в охлажденном виде до температуры не выше плюс 8⁰С.

В случае невозможности использования молока сразу, оно должно храниться в охлаждаемой камере при температуре не выше плюс 4⁰С.

44. Детские молочные продукты, составные части питательных смесей производятся в соответствии с приложением 4 к настоящим санитарным правилам.

45. Перед вскрытием и опорожнением фляги обмываются снаружи.

Поступающее молоко подвергается фильтрации через лавсановые фильтры или несколько слоев марли (3 - 4 слоя). Продолжительность работы фильтра определяется чистотой и температурой молока. При низкой температуре молока требуется более частая смена фильтров. После фильтрации фильтры моются, кипятятся и просушиваются в сушильных шкафах.

Профильтрованное молоко подвергается стерилизации, кипячению или пастеризации. Температурные режимы обработки молока и смесей зависят от вида производимого продукта.

46. Охлаждение молока и молочных смесей проводят в стерилизаторах, пастеризаторах, в холодильных камерах (шкафах), при наличии специальной установки - "ледяной водой".

47. Помещение для изготовления молочной закваски должно быть изолировано и оборудовано автоклавом (термостатом), холодильным шкафом

или камерой. Кефирные грибки, молочные закваски, готовая к употреблению продукция подвергаются лабораторному контролю.

48. Для розлива детских питательных смесей используются стеклянные бутылочки и другая упаковочная тара из материалов, разрешенных к применению в Республике Казахстан.

Для укупорки бутылочек используются полиэтиленовые колпачки, изготовленные из материала, разрешенного к применению в Республике Казахстан. Укупорочный материал стерилизуется. Использование ватно-марлевых тампонов не допускается.

49. В детские молочные продукты допускается вносить витамины, минеральные вещества, сахар и другие компоненты, разрешенные к применению в Республике Казахстан, которые регламентируются нормативно-технической документацией на конкретный вид детских питательных смесей с учетом возрастных особенностей детей.

Все пищевые добавки и другие компоненты должны иметь документы, подтверждающие их безопасность, поступать на производство в упакованном виде и перед использованием подвергаться стерилизации. Сахар добавляется в виде сахарного сиропа, соль - в виде раствора.

50. Все детские молочные продукты выпускаются в расфасованном виде в объемах не более 500 миллилитров на грамм (далее - мл/г).

51. На каждой порции продукции должна быть этикетка (маркировка) с обозначением наименования кухни и вида продукта, его состава, количества, даты и часа приготовления, срока реализации и условий хранения.

52. Транспортировка продукции ДМК на раздаточные пункты осуществляется в чистом, охлаждаемом транспорте, закрепленном за детской молочной кухней и имеющим санитарный паспорт.

53. Реализация продукции в раздаточных пунктах осуществляется при наличии холодильного оборудования.

Розлив, фасовка продукции в раздаточном пункте и отпуск готовой продукции в посуду потребителя не допускается.

54. Срок хранения готовой продукции - не более 24 часов с момента окончания технологического процесса при температуре не выше + 6⁰С.

55. Лабораторный контроль за качеством сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов производства детских продуктов осуществляется производственной лабораторией.

4. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию бытовых помещений и соблюдению правил личной гигиены

56. Бытовые помещения оборудуются по типу санитарного пропускника.
57. Одежда работников хранится в специально отведенном месте. Санитарная одежда хранится отдельно от домашней. Стирка санитарной одежды проводится в прачечной, стирка ее на дому не допускается.
58. Кабины туалетов оборудуются самозакрывающимися дверями. Посещение туалета в специальной одежде не допускается.
59. В шлюзах туалетов должны быть раковины, туалетная бумага, мыло, электрополотенце, вешалка для специальной одежды и коврик перед входом в туалет, смоченный дезинфицирующим раствором.
60. Душевые размещаются рядом с гардеробными. Преддушевые оснащаются вешалками и скамьями.
61. В составе бытовых помещений предусматривается комната приема пищи. Не допускается принимать пищу в производственных помещениях.
62. В бытовых помещениях уборка производится не менее двух раз в смену горячей водой, с применением моющих и дезинфицирующих средств.
63. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов выделяется специальный промаркированный инвентарь, который хранится отдельно от уборочного инвентаря других бытовых помещений.
64. Каждый работник должен иметь при себе личную медицинскую книжку, установленного образца, где отмечаются результаты медицинских осмотров и данные о прохождении гигиенического обучения.
65. Работники ДМК должны соблюдать правила личной гигиены. После каждого выхода из производственного помещения при возвращении к рабочему месту персонал дважды моет руки мылом, при необходимости - дезинфицирует.
66. Ежедневно перед началом работы ответственным лицом проводится осмотр персонала. Работники с гнойничковыми заболеваниями, порезами, ожогами, подозрениями на инфекционные заболевания к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в журнал по форме в соответствии с приложением 5 к настоящим санитарным правилам.
67. В ДМК должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.
68. В ДМК проводятся мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами. Окна производственных помещений в летнее время оборудуются защитными сетками.

Состав и минимальные площади помещений детских МОЛОЧНЫХ КУХОНЬ

№	Помещения Производственные и складские помещения	Площадь, м ²		
		Количество порций, изготовленных в сутки		
		от 300 до 1 тыс.	от 1 тыс. до 5 тыс.	от 5 тыс. до 12 тыс.
1	Помещение приема, фильтрации, временного хранения молока	10	16	54
2	Помещение пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока	10	14	18
3	Помещение приготовления смесей	Может совмещаться с помещением пастеризации (кипячения), розлива и стерилизации молока		18
4	Остывочная с тамбуром и калориферной для подачи холодного воздуха в остывочную	6	6	18+2+10
5	Помещения приготовления молочно-кислых продуктов и молочно-кислых смесей:	Могут быть объединены общей площадью 18	Могут быть объединены общей площадью 24	
1)	шлюз при входе в заквасочные			2
2)	помещения заквасочных: для кефира			8
	заквасочная для других молочных смесей			10
	моечная, смежная с заквасочными			6
3)	кефирный цех	Могут быть объединены - 12		26
4)	цех ацидофильного молока		26	30
6	Термостатная для кефира (18-22°C)	Могут быть объединены - 8 с двумя термостатами	8	10
7	Термостатная для ацидофилина (36-38°C со шлюзом)		8+2	10+2
8	Помещение приготовления адаптированных смесей:	12		
	1) молока		10	16
	2) из молочно-кислых продуктов		12	18
9	Помещения приготовления и фасовки творога:	10		
	1) производственный цех		24	26
	2) помещение стирки мешочков для творога		8	8
	Помещение приготовления ледяной			

10	воды для охлаждения готовой продукции и других нужд	-	22	21
11	Помещение приготовления киселей и витаминных напитков	-	14	18
12	Помещение для обработки плодов и фруктов	6	10	12
13	Моечная кухонной посуды и инвентаря	6	22	24
14	Помещение для хранения упаковочной тары	6	10	16
15	Лаборатория	-	16	18
16	Помещение приема сырья с отдельным уличным входом и тамбуром с охлаждаемой камерой для фруктов и другие	-	9+12	12+16
17	Моечная-стерилизационная бутылочек:			
1)	грязная зона	4	54	72
2)	чистая зона	4	24	30
18	Помещение приема и хранения тары	10	42	54
19	Моечная стерилизационная молокопроводов в разобранном виде	-	36	40
20	Экспедиция		12	16
21	Холодильные камеры (шкафы) для хранения готовой продукции	8	16	24
22	Машинное отделение холодильных камер	2	10	12
23	Кладовая сухих продуктов	2	4	6
24	Охлаждаемая камера пищевых отходов с тамбуром	-	12	16
25	Кладовая хозяйственного инвентаря	2	10	12
26	Кладовая чистого белья		6	6
27	Кладовая грязного белья	2	6	6
28	Материальная кладовая		8	10
29	Служебные и бытовые помещения			
1)	Кабинет заведующей ДМК	-	12	12
2)	Кабинет врача-диетолога	-	10	10
3)	Комната сестры-хозяйки	-	10	10
4)	Бухгалтерия с кассой	-	12	10+5
5)	Мастерская по ремонту оборудования	-	-	20
6)	Помещения для экспедиторов, шоферов, грузчиков	-	-	18
7)	Комната персонала	6	6	10
8)	Туалет для персонала	2	4	10
10)	Вестибюль с гардеробом верхней одежды персонала	-	1,2 м ² на одного работающего + 0,07 м ² на 1 крючок	

11)	Гардероб домашней и рабочей одежды персонала	4	0,55 на 1 двойной шкаф	
12)	Душевая персонала	-	3	3
13)	Кабина личной гигиены женщины	-	3	3
14)	Кладовая дезрастворов	2	4	4
15)	Кладовая уборочного инвентаря		4	4

Приложение 2
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и
эксплуатации детских молочных кухонь"

Состав и площадь помещений раздаточных пунктов

№ п/п	Помещения	Площадь, м ²			
		Количество порций, изготовленных в сутки			
		от 300 до 1,5 тыс.	от 1,5 до 12 тыс.	от 12 до 20 тыс.	свыше 20 тыс.
1.	Вестибюль-ожидальная	6	16	24	30
2.	Помещение приема и хранения посуды	не менее 12	12	20	26
3.	Раздаточная		14	32	44
	В том числе холодильная камера		6	8	10
4.	Касса		5	5	5
5.	Материальная кладовая	не менее 4	8	8	8
6.	Кладовая дезинфицирующих растворов		4	4	4
7.	Кладовая уборочного инвентаря с поливочным краном, трапом и сушкой	2	4	4	4
8.	Туалет персонала	3	3	3	3
9.	Комната персонала	не менее 4	9	9	9

Приложение 3
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и
эксплуатации детских молочных кухонь"

Форма

Журнал регистрации работы бактерицидных ламп на производстве

Дата, год	Срок работы ламп в часах	Дата работы	Время включения	Время выключе-	Отработанное

установки ламп	по паспорту	производ- ства	лампы	ния лампы	время	Дата, год замены ламп

Приложение 4
к санитарным правилам
"Санитарно-эпидемиологические
требования к содержанию и
эксплуатации детских молочных кухонь"

Приготовление молочных и других продуктов детского питания

1. Молоко при поступлении в ДМК подвергается фильтрации через стерильные фильтры в виде двойного слоя марли с прослойкой ваты или специальные лавсановые сетки, которые после фильтрования моются и кипятятся

Все детские молочные смеси изготавливаются из стерилизованного, пастеризованного или кипяченого молока.

2. Молоко, сливки, молочные смеси, предназначенные для выдачи разливаются по бутылочкам, укупориваются стерильными пластиковыми пробками и подвергаются тепловой обработке (стерилизации) в паровых стерилизаторах при температуре $+100-105^{\circ}\text{C}$ не более 15 минут. Затем бутылочки охлаждаются в холодильных камерах (шкафах, холодильниках) до температуры $+3-8^{\circ}\text{C}$.

3. Для приготовления кисломолочных продуктов молоко повторно стерилизуется в пастеризаторе при температуре $+ 92-95^{\circ}\text{C}$, при его отсутствии - кипятится, охлаждается до температуры заквашивания, которая зависит от вида продукта. Заквашенные кисломолочные смеси разливаются в стерильные бутылочки и закрываются стерильным укупорочным материалом.

4. Каждая бутылочка или другая упаковочная тара с готовым продуктом должна иметь этикетку с маркировкой: вида, количества продукта, даты и часа изготовления, условий хранения, срока реализации.

5. Готовая продукция выдается из экспедиции ДМК или через раздаточные пункты, в которые она доставляется специальными транспортными средствами. Отпуск всей продукции производится в расфасованном виде.

6. Готовые детские смеси хранятся при температуре $+ 4^{\circ}\text{C}$ не более одних суток с момента окончания технологического процесса. Допускается срок хранения для отдельных видов кисломолочных продуктов не более 48 часов.

7. В состав детских смесей согласно рецептурам могут входить: сахарный сироп, раствор поваренной соли, отвары круп и другие компоненты. Каждая детская смесь готовится согласно рецептуре.

8. Сахарный сироп.

На 1 литр сиропа: сахар - 1 кг, вода - до 1 л (300 мл).

Приготовление: 1 кг сахарного песка или рафинада заливается 300 мл воды, доводится до кипения при перемешивании. Полученный сахарный сироп фильтруется через лавсановые фильтры, или двойной слой марли с прослойкой гигроскопической ваты и доливаеется горячей водой через тот же фильтр до объема 1 литр. Один миллилитр сиропа должен содержать 1 г сахара. Сахарный сироп готовится ежедневно.

9. Раствор поваренной соли.

На 1 л раствора: соль - 250 г, вода - 1 л.

Приготовление: 250 г соли заливается 1 л воды, нагревается до кипения при перемешивании и фильтруется, 1 мл раствора соли должен содержать 0,25 г соли

10. Отвары из круп.

Отвары из круп - риса, овсяной крупы или хлопьев "Геркулес", гречневой заготавливаются к моменту доставки молока на кухню.

На 1 л отвара: крупа - 100 г, вода - 1 л, раствор соли - 6 мл.

Приготовление: переработанная и промытая в холодной воде крупа (овсяные хлопья в воде не промывается) заливается всей порцией холодной воды и медленно доводится до кипения. В процессе варки на выкипание добавляется вода до первоначального объема. Крупу варят до полного разваривания, после чего добавляют раствор соли. Разваренная крупа вместе с отваром пропускается через протирочную машину или через сито, доливаеется горячей водой до первоначального объема, перемешивается, доводится до кипения и охлаждается.

11. Отвары из муки рисовой, овсяной и гречневой.

На 1 л отвара: мука - 40 г, вода - 1 л, раствор соли - 6 мл.

Приготовление: 900 мл воды доводится до кипения и в кипящую воду добавляется при непрерывном помешивании 40 г муки, предварительно, разведенной в 100 мл теплой воды. Отвар кипятится в течение 3-х минут, после чего добавляется раствор поваренной соли. Отвар еще раз доводится до кипения и охлаждается.

12. Закваски.

Для приготовления кисломолочных продуктов применяются закваски из чистых культур молочнокислых бактерий. Кефир готовится на естественной закваске - кефирных грибках. Сроки годности со дня изготовления: сухой закваски (ацидофильная, творожная, для биолакта) 4 месяца при температуре +3 - 8⁰С; сухих кефирных грибков - 3 месяца при температуре +4 -8⁰С.

Для восстановления активности сухих кефирных грибков они заливаются пастеризованным (при $+92-95^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 20-30 минут) и охлажденным в летний период до $+18-20^{\circ}\text{C}$, в зимний - до $+20-22^{\circ}\text{C}$ обезжиренным молоком из расчета 1 часть грибков на 50-60 частей молока. В процессе сквашивания закваска с грибками 1 - 2 раза встряхивается или перемешивается стерильной ложкой и выдерживаются до образования сгустка, который должен появиться через 20-24 часа. После этого закваску процеживают через стерилизованное и остуженное дуршлаг или сито.

Грибки, оставшиеся на сите, помещаются в свежестерилизованное и охлажденное обезжиренное молоко из расчета 1 часть грибков на 50 частей молока. Для полного восстановления активности и микрофлоры сухих кефирных грибков и получения активной грибковой закваски достаточно 2-3 пересадок. Сухие кефирные грибки при восстановлении увеличиваются по весу до 5 раз.

Допускается приготовление кефира на закваске из сухих кефирных грибков.

13. Грибковая кефирная закваска.

Для получения грибковой закваски кефирные грибки из расчета 1 часть грибков и 50 частей молока помещаются в пастеризованное (при $+92-95^{\circ}\text{C}$ с выдержкой 20-30 мин.) обезжиренное молоко, охлажденное до температуры $+18-20^{\circ}\text{C}$ (летом) и $+20-22^{\circ}\text{C}$ (зимой). Через 15-18 часов закваска с грибками перемешивается стерильной ложкой, через 2-4 часа закваска снова перемешивается и процеживается через сито в чистую емкость. Оставшиеся на сите грибки, помещают в свежеработанное указанным выше способом и охлажденное молоко. Процесс выработки закваски не должен превышать 20 часов.

Отделение грибков от закваски с последующим помещением их в свежее молоко проводится ежедневно в одно и то же время. По мере роста грибков один раз в неделю они отделяются с таким расчетом, чтобы соотношение между грибками и молоком оставалось постоянным (1:50).

Промывать грибки водой, молоком, обезжиренным молоком запрещается.

В случае ослизнения кефирных грибков и появления тягучести в закваске следует снизить температуру молока, в которое помещают грибки, до $+16-17^{\circ}\text{C}$. Полученную грибковую закваску используют сразу.

14. Ацидофильная закваска.

Закваска должна готовиться на чистых культурах ацидофильных палочек. Для получения ацидофильного молока готовят первичную, а затем вторичную закваску. Для производства ацидофильных смесей используются отдельные оборудование и посуда.

Для приготовления первичной лабораторной закваски 100 мл обезжиренного молока стерилизуется при одной атмосфере при температуре 121°C в течение 10-15 минут и охлаждается до $+37-40^{\circ}\text{C}$. Во флакон с сухой закваской добавляется 5-7 мл стерилизованного молока и тщательно перемешивается для растворения закваски.

Содержимое флакона вносится в молоко, подготовленное в соответствии с пунктом 3 данного приложения, и перемешивается.

Заквашенное молоко помещается в термостат при температуре $+37-38^{\circ}\text{C}$ на 12-14 часов до образования сгустка, после чего закваска используется для приготовления пересадочной лабораторной закваски. При этом в стерилизованное молоко при температуре $+37-38^{\circ}\text{C}$ вносят 1-2 % (если свертывание проводят днем) или 0,5-1 мл на 10 л (если ночью) первичной лабораторной закваски и помещают в термостат до образования сгустка.

Готовая закваска используется сразу же после образования сгустка. В случае, если это невозможно, ее необходимо охладить до $+3-8^{\circ}\text{C}$ и хранить при этой температуре не более 24 часов.

Закваска используется для приготовления последующих лабораторных заквасок путем ежедневных ее пересадок в стерилизованное молоко. Пересадку закваски производят в течение не более 10 дней.

При небольшом объеме производства пересадочную лабораторную закваску используют для выработки продукции.

Пересадочная лабораторная закваска используется для приготовления производственной закваски, которая готовится на стерилизованном обезжиренном молоке при тех же режимах, что и лабораторная пересадочная.

Готовая производственная закваска используется для приготовления продукта сразу после сквашивания или, если это невозможно, она охлаждается до $+3-8^{\circ}\text{C}$ и хранится при этой температуре не более 24 часов. Кислотность свежеприготовленной закваски должна быть не выше $100-130^{\circ}$ Тернера (далее - Т). Органолептические показатели закваски должны иметь: вкус и запах чистый, кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов, консистенцию сгустка однородной, вязкой, слизистой.

15. Закваска для биолакта готовится на специально подобранных штаммах молочнокислых бактерий, которые хранятся во флаконах емкостью 5 и 10 мл. Штаммы заквасок 97 и 630 культивируются отдельно друг от друга и затем соединяются в равных количествах перед приготовлением биолакта. Приготовление биолакта из сухой закваски запрещается.

Жидкая закваска, готовится следующим образом: горловина закрытого флакончика с сухой закваской должна протираться ватным тампоном, смоченным в спирте. После снятия пробки во флакон наливается 2-5 мл (в зависимости от его объема) стерильного молока; флакон закрывается пробкой и встряхивается в течение 2-3 минут до растворения закваски. Содержимое должно выливаться в другой флакон с 25-30 мл теплого стерильного молока, помещаться в термостат при температуре $+36-40^{\circ}\text{C}$, где оно выдерживается в течение 5-8 часов до образования сгустка.

После получения жидкой закваски (ее называют первичной или маточной) готовится вторичная закваска. В теплое стерильное молоко вносится первичная закваска из расчета 2-4 % (на 100 мл молока 2-4 мл закваски). Полученная вторичная закваска используется для приготовления 60 - 120 литров биолакта.

Для получения большего количества биолакта используется третичная закваска, которая готовится из вторичной, так же, как вторичная из первичной. Вторичная и третичная закваски хранятся при температуре $+4-6^{\circ}\text{C}$ и используются для приготовления биолакта в течение 8-12 дней.

16. Закваска для творога.

Для приготовления творога используется закваска, состоящая из лизофильных кисломолочных стрептококков. Закваски подразделяются на лабораторную и производственную.

Для изготовления лабораторной закваски два литра молока стерилизуются при температуре 121°C и давлении в одну атмосферу в течении 15 минут и охлаждаются до $+25^{\circ}\text{C}$. Во флакон с сухой закваской добавляется 5-7 мл этого молока и перемешивается до растворения, затем содержимое флакона вносится в подготовленное молоко и перемешивается. Заквашенное молоко выдерживают при температуре $+25^{\circ}\text{C}$ до образования сгустка, которое происходит через 12-16 час. Закваска выдерживается 2 часа при комнатной температуре ($+16 - +18^{\circ}\text{C}$) и затем охлаждается и хранят при $+3-8^{\circ}\text{C}$ до пересадки.

Из первичной лабораторной закваски ежедневно готовится пересадочная лабораторная закваска путем внесения в стерилизованное молоко 0,5-1,0 % или 2-3 % закваски и сквашивания его при режиме, указанном выше. Сквашивание молока происходит за 10-12 или 8-10 часов соответственно.

Пересадка первичной и последующих лабораторных заквасок производится ежедневно в течение не более 7 дней. Затем она снова готовится из сухой закваски новой партии.

При выработке небольшого количества порций творога допускается использовать лабораторную закваску, при больших объемах - производственную.

Для приготовления производственной закваски лабораторная закваска в количестве от 0,5 до 3 % вносится в стерилизованное или пастеризованное (при температуре +92-95⁰С и течение 20-30 мин.) молоко, охлажденное до температуры не более +30⁰С. Производственная закваска готовится в том же режиме, что и лабораторная пересадочная. Продолжительность сквашивания молока 10-12 часов (при 0,5-1 % закваски) или 8-10 часов (при 2-3 % закваски).

Готовая производственная закваска для приготовления творога должна использоваться сразу после сквашивания или если это невозможно, она охлаждается до температуры +3 - +10⁰С и хранится при этой температуре не более 24 часов. Кислотность свежеприготовленной закваски должна быть 85-90⁰ Т, вкус и запах - чистый нежный, кисломолочный со слабым ароматом; сгусток ровный, плотный, после разрезания легко отделяет сыворотку; консистенция однородная.

17. Молоко цельное и сливки.

Предназначенное для отпуска из молочной кухни цельное молоко разливают по бутылочкам, закупоривают, подвергают тепловой обработке, как указано в пункте 3, охлаждают и маркируют.

На 100 мл сливок: молоко - 300 мл для 10 % сливок и 600 мл для 20 % сливок.

Процеженное через стерильную марлю цельное молоко нагревается до +37-40⁰С и сепарируется. Полученные сливки разливают в бутылочки, закупоривают, подвергают тепловой обработке в соответствии с пунктом 3 данного приложения, охлаждают, маркируют и хранят не более 24 часов при температуре +3-6⁰С.

18. Молоко с отварами.

В-риса, В-овса и В-гречки на 200 мл продукта: молоко - 135 мл, сахарный сироп - 5 мл, отвар (рисовый, овсяный, гречневый) - 60 мл.

В сырое молоко добавляют охлажденный отвар и сахарный сироп. Смесь размешивают, разливают по бутылочкам, закупоривают и подвергают тепловой обработке, в соответствии с пунктом 3 данного приложения, затем маркируют.

19. Кефир.

Кефир готовится в изолированном помещении.

На 1 л или 200 мл кефира: молоко - 950 или 190 мл, закваска кефирная - 50 мл или 10 мл.

Кефир может быть приготовлен двумя способами:

1) в пастеризованное (при температуре +92 - +95⁰С) и охлажденное до + 23-24⁰С молоко вносится закваска, перемешивается, разливается в стерильные бутылочки, закупоривается, маркируется и выдерживается 10-12 часов при температуре +18-22⁰С до образования сгустка. Затем постепенно охлаждается до

температуры не выше $+8^{\circ}\text{C}$ и созревает в течение 9-13 часов, после чего технологический процесс считается законченным и продукт готов к реализации;

2) молоко пастеризуется в закупоренных бутылочках и после охлаждения до $+23-24^{\circ}\text{C}$ в каждую бутылочку стерильной пипеткой вносят закваску, взбалтывают, закупоривают и выдерживают также как и при приготовлении первым способом.

Кислотность готового кефира должна составлять $80-100^{\circ}\text{T}$, жирность 3,2 %.

20. Кефир с сахаром.

На 200 мл кефира с сахаром: молоко - 185 мл, закваска кефирная - 10 мл, сахарный сироп - 5 мл.

В пастеризованное молоко добавляется сахарный сироп, перемешивается, разливается в бутылочки, закупоривается и подвергается тепловой обработке (по пункту 3 данного приложения). В охлажденное до $+23-24^{\circ}\text{C}$ молоко стерильной пипеткой добавляют кефирную закваску, перемешивается и оставляется при $+18-22^{\circ}\text{C}$ до образования сгустка - на 10-12 часов. Затем бутылочки с кефиром постепенно охлаждаются до температуры не выше $+8^{\circ}\text{C}$ и оставляются созревать на 9-13 часов, после чего готов к реализации. Бутылочки с кефиром маркируются

21. Кефир с отваром.

В-кефира на 200 мл: кефир - 135 мл, рисовый отвар 60 мл, сахарный сироп - 5 мл.

В бутылочки с кефиром перед выдачей вливают пастеризованную охлажденную смесь отвара и сахарного сиропа. Смесь взбалтывают, закупоривают и маркируют.

Смеси, приготовленные на основе кефира, хранятся при температуре $+3-6^{\circ}\text{C}$. Кислотность продукта должна быть в пределах $100-120^{\circ}\text{T}$, жирность 2,1 %.

22. Биолакт-1.

Для приготовления биолакта в пастеризованное с 5 % сахара молоко вносится 2-4 % закваски и выдерживает в термостате или теплом месте 3,5-5 часов при температуре $+35-40^{\circ}\text{C}$ до образования сгустка. После образования сгустка биолакт необходимо выдерживать в термостате еще час-полтора для достижения $75-85^{\circ}\text{T}$ кислотности, затем продукт охлаждается в холодной воде до $+8-10^{\circ}\text{C}$ и выдерживается в холодильнике 8-18 часов для созревания. При необходимости биолакт допускается хранить в холодильнике в течение 24 часов.

Расфасовку продукта можно делать сразу после внесения закваски в молоко, а также после сквашивания продукта.

23. Биолакт-2.

Для приготовления биоакта-2 используется раствор, содержащий 0,01 % сернокислой меди, 0,06 % молочнокислого железа, 0,5 % никотиновой кислоты и 5 % аскорбиновой кислоты. Технология приготовления продукта состоит из следующих этапов: в молоко вносят 5 % сахара, перемешивают его до полного растворения, затем добавляют раствор микроэлементов из расчета 12 мл на 1 литр. После этого смесь пастеризуется при температуре + 93-95⁰С в течение 5 минут и охлаждается до +30-40⁰С. В охлажденное молоко добавляется рабочая закваска (2-4 %) и растворы витаминов 0,1 % к объему (10 мл на 1 л) и снова перемешивается.

Заквашенное молоко выдерживается в термостате при температуре +37-40⁰С 4-6 часов для образования сгустка и достижения кислотности до 75 - 85⁰Т, затем охлаждается до +5 -7⁰ и выдерживается при этой температуре 5-8 часов для созревания. Кислотность готового продукта должна находиться в пределах 95-105⁰ по Тернеру.

При необходимости продукт допускается хранить в холодильнике в течение 24 часов.

24. Ацидофильное молоко.

На 1 л или 200 мл: молоко цельное - 950 мл или 190 мл, закваска - 50 мл или 10 мл.

Ацидофильное молоко может быть приготовлено двумя способами:

1) в пастеризованное, охлажденное до +37-40⁰С молоко вводится закваска. Молоко размешивается, разливается в бутылочки, укупоривается и помещается в термостат на 3-4 часов при температуре +37-38⁰С до свертывания. Сквашенное молоко охлаждается;

2) молоко пастеризуется непосредственно в укупоренных бутылочках и охлаждается до температуры +37-40⁰С. Затем в каждую бутылочку вносят закваску, размешивают, укупоривают и выдерживают так же, как при приготовлении первым способом. Готовый продукт должен иметь кислотность 80⁰Т, жирность 3,2 %.

Ацидофильное молоко может быть приготовлено с сахарным сиропом (5 %).

25. Ацидофильная паста.

На 100 г: молоко - 525 мл, закваска - 25 мл, сахарный сироп - 5 мл.

В пастеризованное и охлажденное до +40⁰С молоко вводят закваску. Молоко хорошо перемешивают и ставят в термостат на 3 часа при 45⁰С до образования плотного сгустка. В течение этого времени заквашенное молоко 2 раза перемешивается. После термостата ацидофильное молоко переносится в

стерильный плотный холщовый мешок и выдерживается в нем до стекания в стерильную посуду. Затем в сгусток добавляется свежепрокипяченный и охлажденный сахарный сироп.

Масса перемешивается стерильной ложечкой и раскладывается в стерильные стаканчики, которые закрываются стерильным пергаментом и маркируются.

26. Творог.

Творог может быть приготовлен как кислый, так и пресный.

На 100 г пресного творога: молоко - 600 мл, молочнокислый кальций - 2,4 г или хлористый кальций - 6 мл 20 % раствора.

К холодному, пастеризованному или кипяченому молоку добавляется молочно кислый кальций или раствор хлористого кальция. Молоко размешивается и доводится до кипения, после чего охлаждается до комнатной температуры для лучшего отделения сыворотки. Сыворотку выпускают из ванны сифоном или через штуцер и собирают в емкость. Сгусток разливают в бязевые или лавсановые мешочки для прессования в пресс-тележках. При отсутствии специального оборудования полученный пресный творог разливается в бязевые или марлевые мешочки и прессуется. Отпрессованный творог охлаждается до температуры 4-6⁰С, расфасовывается в стерильные пергаментные стаканчики или пакеты. Пергамент стерилизуется в сушильном шкафу при температуре +120⁰С 30-40 минут.

На 100 г кислого творога: молоко - 600 мл, закваска - 30 мл.

Пастеризованное или кипяченое молоко охлаждается до +25⁰С, заквашивается закваской для творога, хорошо перемешивается и оставляется при той же температуре на 6-10 часов до сквашивания. При отсутствии творожной закваски можно использовать кефирную закваску. Сгусток отваривается при температуре пара или воды +70-75⁰С и 30 минут выдерживается при указанной температуре до отслоения прозрачной сыворотки. Полученная масса откидывается на стерильное сито, покрытое стерильной марлей, слегка отжимается и протирается стерильной ложкой через то же сито. Готовый творог расфасовывается в стерильные стаканчики и закрывается стерильным пергаментом и маркируется.

Кислый творог может готовиться в виде обезжиренного творога, для чего используется обезжиренное молоко, полученное при сепарировании. Для получения 100 г обезжиренного творога требуется 800 мл обезжиренного молока и 30 мл закваски. Способ приготовления обезжиренного творога такой же как и жирного.

Кислотность готового творога должна быть в пределах 100 - 130⁰Т, жирность 14 %.

Творог детский "Шипагер".

На 100 г: молоко - 600 г, закваска - 30 г, молочнокислый кальций - 2,4 г или хлористый кальций - 6 мл 20 % раствора, витамины: С - 5,0 г; В1 - 0,04 г; В6 - 0,04 г; ВС - 0,003 г.

Нормализованное до содержания жира 3,5 % молоко подвергается пастеризации или кипячению, охлаждается в холодный период до 30⁰С, в теплый - до 28⁰С и заквашивается закваской из чистых культур молочнокислых стрептококков. Затем смесь хорошо перемешивается и оставляется при той же температуре на 3-4 часа. Образовавшийся сгусток отваривается при температуре +70-75⁰С, охлаждается до температуры +20-22⁰С. Образовавшаяся сыворотка выпускается из ванны сифоном или через штуцер и собирается в емкости. Сгусток разливается в бязевые или лавсановые мешочки и направляется на прессование с использованием пресс-тележек для отделения сыворотки. При отсутствии специального оборудования полученная масса откидывается в мешочках и подвергается прессованию. В отпрессованную творожную массу вносятся растворы витаминов С, В1, В2, В6, хорошо перемешивается, готовый творог охлаждается до температуры +4-6⁰С, расфасовывается в стерильные стаканчики, закрывается стерильным пергаментом и маркируется.

Кислотность готового творога должна быть 70⁰Т (при хлоркальциевом способе приготовления) и 150⁰Т (при кислотном способе), жирность - 15 %.

27. Творис, твогреча.

На 100 мл: творог пресный или кислый - 30 г, отвар - 65 мл, сахарный сироп - 5 мл. К протертому дважды через стерильное сито творогу постепенно, при непрерывном помешивании добавляется пастеризованная охлажденная смесь рисового или гречневого отвара и сахарного сиропа. Масса помещается в стерильные бутылочки, закрывается стерильными пробками.

28. Каша манная.

5 % каша на 100 г: молоко - 50 мл, крупа - 5 г, сахарный сироп - 2,5 г, раствор соли - 0,5 мл, вода - 70 мл.

Каша варится на плите или в паровых котелках. В воду добавляется раствор соли, доводится до кипения, после чего при непрерывном помешивании всыпается струей просеянная через сито манная крупа. Когда крупа разварится до готовности и впитает всю воду через 15-20 мин, добавляется горячее молоко и сахарный сироп. Масса тщательно перемешивается, взбивается венчиком до получения однородной массы и в горячем виде разливается в бутылочки, укупоривается, подвергается тепловой обработке и маркируется.

10 % каша на 100 мл: молоко - 100 мл, крупа - 10 г, сахарный сироп - 2,5 мл, раствор соли - 0,5 мл, вода - 97 мл.

В воду добавляется четвертая часть общего количества молока, раствор соли и доводится до кипения. После чего при непрерывном помешивании струей всыпается просеянная через сито манная крупа. Когда крупа разварится до готовности, в нее добавляется остальное количество горячего, не кипевшего молока, сахарный сироп и доводится до кипения. Горячая каша раскладывается стерильной меркой в стерильные стаканы, закрывается стерильным пергаментом, охлаждается и маркируется.

29. Каша 10 % из муки (рисовой, овсяной и гречневой).

На 100 мл: молоко - 100 мл, мука - 10 г, сахарный сироп - 2,5 мл, раствор соли - 0,5 мл, вода - 23 мл.

Мука на чистом сухом противне просушивается до светло-желтого цвета, охлаждается и просеивается через сито. Молоко доводится до кипения и в кипящее молоко при непрерывном помешивании добавляется 10 г рисовой, овсяной или гречневой муки или мучной смеси, предварительно разведенной 20 г теплой воды. Молоко с мукой кипятится 5 минут при постоянном помешивании. В конце кипячения в кашу добавляют сахарный сироп и раствор соли. Горячая каша раскладывается стерильной меркой в стерильные стаканчики, закрывается стерильным пергаментом, охлаждается, маркируется.

30. Кисели.

На 100 мл киселя из свежих ягод (клюква, черная смородина, малина, крыжовник и другие): ягода - 15 г, сахарный сироп (в зависимости от ягоды) - 10-15 мл, картофельная мука - 4 г, вода - 90 мл. Ягода перебирается, промывается холодной водой на сите, обдается кипятком, разминается деревянной ложкой или пестиком. Отжатый сок сливается в стеклянную банку, закрывается крышкой и ставится на холод. Выжимки от ягод перекладываются в кастрюлю, заливаются отмеренным количеством воды и доводятся до кипения, после чего процеживаются через марлю или сито. Часть отвара остужается и оставляется для разведения картофельной муки. В кастрюлю с отваром добавляется сахарный сироп, перемешивается и доводится до кипения. Затем в него при непрерывном помешивании вводится разведенная охлажденным отваром картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается, в него вливается отжатый сок, разливается в стерильные бутылочки, которые укупориваются, охлаждаются и маркируются.

На 100 мл киселя из сухих ягод (черника, черная смородина, вишня и др.): ягоды сухие - 10 г, вода - 100 мл, сахарный сироп (в зависимости от ягоды) - 10-15 мл, картофельная мука - 4 г.

Перебранные и вымытые холодной водой сухие ягоды заливаются холодной водой и настаиваются в течение нескольких часов, затем откидываются на сито или марлю и отжимаются. В отвар добавляется сахарный сироп, перемешивается

и доводится до кипения, затем в него при помешивании вводится картофельная мука. Кисель доводится до кипения и разливается в стерильные бутылочки, которые укупориваются, охлаждаются и маркируются.

Кисель из свежих яблок на 100 мл: яблоки свежие - 50 г, сахарный сироп - 10 мл, картофельная мука - 4 г, вода - 65 мл.

Вымытые яблоки варятся до мягкости и протираются через сито. Протертая масса смешивается с отваром и сахарным сиропом, добавляется вода до требуемого объема. Вся масса перемешивается, доводится до кипения, после чего в нее при непрерывном помешивании вводится разведенная картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается с огня, разливается в стерильные бутылочки, которые охлаждаются и маркируются.

Кисель из кураги на 100 мл: курага - 25 г, сахарный сироп - 10 мл, картофельная мука - 4 г, вода - 100 мл.

Перебранная и вымытая холодной водой курага варится до мягкости и протирается через сито. Протертая масса смешивается с отваром и сахарным сиропом, добавляется вода до требуемого объема. Вся масса перемешивается, доводится до кипения, после чего в нее при непрерывном помешивании вводится разведенная картофельная мука. Кисель доводится до кипения, снимается с огня, разливается в стерильные бутылочки, которые охлаждаются и маркируются.

31. Настой из плодов.

Напиток из очищенных сушеных плодов шиповника на 100 мл: плоды шиповника - 5 г, сахарный сироп - 5 мл, вода - 95 мл.

Плоды шиповника без сердцевинки моются холодной водой, растираются и заливаются крутым кипятком в эмалированной посуде. Затем плоды кипятятся при закрытой крышке в течение 10 минут и оставляются на 3 часа для настаивания при комнатной температуре. Затем настой процеживается через плотную стерильную материю в стерильный сосуд, добавляется свежeproкипяченный сахарный сироп. Питье хорошо перемешивается, разливается в стерильные бутылочки, закупориваются и маркируются.

Напиток из цельных плодов шиповника или сухой черной смородины на 100 мл: плоды шиповника или сухая черная смородина - 10 г, вода - 96 мл, сахарный сироп - 50 мл.

Сухие плоды моются холодной водой и заливаются крутым кипятком в эмалированной посуде. Затем плоды кипятятся при закрытой крышке в течение 10 минут и оставляются на 14 часов для настаивания при комнатной температуре. Настой процеживается через плотную стерильную материю в стерильную емкость, в него добавляется свежeproкипяченный сахарный сироп, хорошо перемешивается, разливается в стерильные бутылочки и укупоривается.

Форма

Журнал
результатов медицинских осмотров работников
детских молочных кухонь

— Заведующий производством _____

— (фамилия, имя, отчество)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Долж- ность	Месяц/дни						
			1	2	3	4	7	...	30
			Здоров	отпуск	болен	выход- ной	Отстранен от работы	...	
1.									
2.									
3.									
4.									