

О санитарно-эпидемиологических требованиях при проведении летней оздоровительной кампании для детей

*ГУ «Дрогичинский районный центр
гигиены и эпидемиологии»*

*Помощник врача гигиениста по
гигиене детей и подростков
Близнец С.А.*



Нормативные документы, регламентирующие требования к организации питания

Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования *(утверждены Декретом № 7)*.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации **санаторно-курортных и оздоровительных организаций** *(утверждены постановлением Совмина от 26.09.2019 № 663) (в редакции постановлений от 15.11.2022 № 780 и от 29.09.2023 № 636, от 12 июля 2024 №502)*.
Последнее предусматривает уменьшение наполняемости отрядов до 25 детей и расширение перечня запрещенных в питании пищевых продуктов

Санитарные правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утверждены постановлением Минздрава РБ от 26 декабря 2012 г. № 205;

Санитарные правила «Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей», утверждены постановлением Минздрава РБ от 26 июня 2015 г. № 83;

Санитарные правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции Covid-19», утверждены постановлением Минздрава от 29.12.2012 № 217 (в редакции от 20.05.2022 № 45);
по Covid-19 – глава 7.

Рекомендаций по организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий при регистрации случая (случаев) COVID-19 в оздоровительных и санаторно-курортных организациях для детей в этом году отменены

В период отсутствия заболевания не запрещено посещение детей родителями, можно проводить родительские дни.

Меры при регистрации случая COVID-19, как и при иных инфекционных заболеваниях

- ▶ ***Готовность к работе оздоровительных лагерей определяется с оформлением:***
- ▶ Акта приема оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с круглосуточным пребыванием детей, оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей (по форме утвержденной приказом республиканского центра по оздоровлению и санаторно-курортному лечению населения от 03.08.2021 №30-о)
- ▶ Санитарного паспорта профильного оздоровительного лагеря труда и отдыха, неподвижного профильного оздоровительного палаточного лагеря (по форме приложения 2 СанПин 205)
- ▶ *Подтверждающие готовность документы оформляются не позднее чем 3 дня до даты открытия на весь период*

Прием в детей оздоровительный лагерь осуществляется при представлении медицинской справки о состоянии здоровья *(по установленной форме)*

- ▶ **Не допускается:**
- ▶ прием детей и взрослых с кожными заразными и острыми инфекционными заболеваниями, в том числе педикулезом (без проведения санации);

▶ Отдельные категории работников организаций должны проходить обязательные **медицинские осмотры** при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

▶ **Гигиеническое обучение должны проходить:**

▶ руководители оздоровительных организаций для детей, работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год;

▶ работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, операторы хлораторных установок, медицинские сестры) и прачечных организаций – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 2 года;

▶ работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 3 года.

▶ **ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ**

- ▶ должна быть благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации, освещается в вечернее и ночное время суток
- ▶ содержаться в чистоте, своевременно обкашиваться на участках озеленения.
- ▶ **Площадка для сбора твердых коммунальных отходов должна:**
 - ▶ быть удалена на расстояние не менее 20 метров от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр)
 - ▶ иметь твердое покрытие, ограждение с 3 сторон, которое должно быть выше емкостей для сбора отходов
 - ▶ емкости для сбора отходов должны быть в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов
 - ▶ своевременно очищаться от отходов, промываться с моющими и дезинфицирующими средствами

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ

помещений в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с **дневным пребыванием детей**

- ▶ 1. Помещения для отдыха (игровые) на каждый отряд из расчета не менее 2 кв. метра на 1 ребенка.
- ▶ 2. Помещения для занятий детским творчеством площадью не менее 36 кв. метров на отряд.
- ▶ 3. Спальни площадью не менее 3,5 кв. метра на 1 ребенка и наполняемостью не более 15 мест.
- ▶ 4. Медицинский кабинет, спортивный зал, библиотека, объект питания, раздевалка для верхней одежды и обуви, кладовая для спортивного инвентаря и игрового материала.
- ▶ 5. Санитарные узлы, отдельные для девочек и для мальчиков.
- ▶ 6. Комната личной гигиены (из расчета 1 кабина на 70 девочек).

В профильных оздоровительных **лагерях труда и отдыха** должны выделяться помещения для чистки, сушки, хранения рабочей одежды и обуви, помещение для хранения рабочего инструмента и инвентаря.

- ▶ *Примечание. Должны быть созданы условия для мытья ног детей перед дневным сном*

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ

помещений в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с круглосуточным пребыванием детей

- ▶ Спальни площадью не менее 4 кв. метров на одного ребенка (вместимость помещения – не более 5 детей).
- ▶ Комнаты отдыха (игровые) на каждый отряд площадью не менее 30 кв.м .
- ▶ Санитарные узлы, душевые и умывальные, отдельные для девочек и для мальчиков, комната личной гигиены для девочек.
- ▶ Помещения для сушки одежды и обуви, для глажения и чистки одежды и обуви, также должны быть созданы условия для хранения личных вещей (допускается установка шкафов в жилых помещениях).
- ▶ Помещения медицинского назначения, в том числе изолятор
- ▶ Объект питания, в обеденном зале которого расстояние между рядами обеденных столов должно быть не менее 100 см, между столами и стеной – не менее 40 см, между обеденными столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды – не менее 150 см.

▶ **Требования к палаточным лагерям:**

- ▶ функционирование палаточных лагерей **не допускается** при среднесуточной температуре атмосферного воздуха **ниже плюс 15 °С в течение 5 дней.**
- ▶ принимаются дети в возрасте **с 12 лет.** Допускается прием в палаточный лагерь детей в возрасте **с 9 лет, прошедших специальную подготовку и имеющих опыт участия в туристских походах.**
- ▶ обеспечиваются условия для безопасного в полевых условиях размещения, отдыха, питания, организации питьевого режима детей, соблюдения личной гигиены.
- ▶ туристские палатки должны быть прочными, непромокаемыми, ветроустойчивыми, а также должны обеспечивать теплоизоляционные свойства и возможность проветривания. Должен быть обеспечен отток дождевых вод от палаток.
- ▶ необходимо обеспечивать чистоту территории палаточного лагеря во время и по окончании пребывания на территории стоянок.
- ▶ укомплектован аптечкой первой помощи универсальной, перечень вложений в которую определяется Министерством здравоохранения, а также репеллентами, солнцезащитными кремами

ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ БЛАГОУСТРОЙСТВУ, ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПОМЕЩЕНИЙ

- ▶ Холодная и горячая вода подведена - в помещения пищеблока, санитарные узлы, душевые, умывальные, помещения для мытья ног и медицинского назначения
- ▶ оптимальная температура воздуха составляет: в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) – **плюс 20 – плюс 22 °С**; в помещениях медицинского назначения – **плюс 21 – плюс 24 °С**; в душевых для детей – **не ниже плюс 25 °С**; *Относительная влажность воздуха в основных помещениях организаций должна быть 30 – 60 процентов.*
- ▶ уровни естественной и искусственной освещенности основных помещений должны соответствовать установленным гигиеническим нормативам (неисправные и перегоревшие электросветильники **должны своевременно заменяться**). Окна в жилых (спальных) помещениях должны **иметь солнцезащитные шторы (жалюзи)**.
- ▶ Во все помещениях предусматривается возможность естественного проветривания через форточки, фрамуги или за счет специальной конструкции окон. **Одностороннее** проветривание помещений допускается осуществлять **в присутствии детей**. **Сквозное и угловое** проветривание помещений должно проводиться **в отсутствие** детей и не должно проводиться через туалеты.

- ▶ Жилые (спальные) помещения оборудуются кроватями с твердым ложем по числу мест, прикроватными тумбочками, стульями, шкафами для одежды. Табуретки вместо стульев не используются. При расстановке мебели имеется удобный подход.

В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей могут использоваться трехуровневые кровати и раскладушки с непрогибающимся ложем.

- ▶ Каждое спальное место обеспечивается комплектом постельных принадлежностей (наматрачник, подушка, байковое или шерстяное одеяло) и комплектом постельного белья (наволочка, простыня, пододеяльник, два полотенца) в достаточном количестве (более двух на спальное место).
- ▶ Смена постельного белья, полотенец в лагерях с круглосуточным пребыванием детей должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей - не реже одного раза в 10 дней, полотенец – не реже одного раза в неделю.
- ▶ Чехлы из текстильных материалов на наматрасниках необходимо менять после каждой смены.

- ▶ Все помещения и оборудование помещений, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, **должно содержать в чистоте.**
- ▶ **Влажная уборка** всех помещений и оборудования должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие детей.
- ▶ **Дезинфекции подлежат:**
 - ▶ резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов – **в конце рабочего дня;**
 - ▶ накладки на унитазы – **во время уборки;**
 - ▶ емкости, помещения для хранения грязного белья – **после освобождения от грязного белья;**
 - ▶ грязное постельное белье из медицинских изоляторов;
 - ▶ санитарная одежда работников – после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).
- ▶ Поверхности производственных столов, торгово-технологического и холодильного оборудования, столовая посуда на пищеблоке - **в конце дня**

Организация питьевого режима

- ❖ При использовании куллера с бутилированной питьевой водой
- ❖ Наличие одноразовых стаканчиков в специальном закрытом устройстве, исключающим контакт рук с внутренней поверхностью стаканчика
- ❖ Наличие умывальника для мытья рук перед использованием воды
- ❖ Наличие педального ведра, исключающего контакт с руками, для использованных стаканчиков

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или кипяченая, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства (безопасность и эффективность которых подтверждена декларацией о соответствии требованиям ТР ТС 010/2011). **Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к местам проживания и учебным помещениям.**

При организации питьевого режима используется одноразовая посуда. **При организации питьевого режима в обеденном зале допускается использование многоразовой чайной посуды.**

Кипяченая вода должна храниться в течение **не более 4 часов** в закрытых емкостях с водоразборным краном или кувшинах, на которых указано **время их наполнения**

Примерные двухнедельные рационы питания разрабатываются на основании

- ❖ на основании норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп детей (от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 17 лет) с учетом:
- ❖ **рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи:** завтрак 20–25 %, обед 30–35 %, полдник 10–15 %, ужин 20–25 %, второй ужин 8–10 %.
- ❖ **утвержденных в установленном порядке технологических карт и (или) сборников технологических карт блюд и изделий** (для детей раннего и дошкольного возраста; для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования; диетического питания),
- ❖ **Калорийность дневного (суточного) рациона** питания должна обеспечиваться за счет белков на 10 – 15 процентов, жиров – на 30 – 32 процента, углеводов – на 55 – 60 процентов.
- ❖ **В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.**

В примерных двухнедельных рационах питания

такие пищевые продукты, как

молоко и кисломолочные напитки, масло

растительное и коровье, сахар, мясо, мясо

птицы, хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или

соки, должны входить в рацион ежедневно;

- другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю.

- ▶ Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления:

- ▶ колбасы и сосиски вареные используются высшего сорта **не более 2 раз в неделю** *с круглосуточным пребыванием;*
- ▶ используются **диетические яйца, нежирное мясо** (говядина первой категории или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первой категории, субпродукты первой категории);
- ▶ **кондитерские изделия** используются **богатые пектином** (зефир, мармелад, джем);
- ▶ для приготовления блюд должна использоваться **йодированная соль;**
- ▶ в рационы питания ***не включаются одноименные блюда в течение двух дней подряд;***
- ▶ в рационы питания **не должны включаться продукты с острым вкусом** (*горчица, хрен, перец красный и черный, уксус*).
- ▶ В рецептурах блюд уксус заменяется лимонной кислотой.
- ▶ Вместо острых приправ используются **вкусовые приправы:** (*петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин*).
- ▶ Из жиров используются **сливочные и растительные масла;**

Продукты, не отвечающие принципам детской диететики:

- ▶ Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.
- ▶ Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).
- ▶ Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое).
- ▶ Свиное сало.
- ▶ Гидрогенизированные масла и жиры.
Костные бульоны, за исключением куриного.
Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.
- ▶ Паштеты мясные.
- ▶ Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)перин, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы

В целях профилактики кишечных инфекций при организации питания детей запрещается:

- ▶ использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне, **одноименных блюд в течение 2 дней подряд;**
- ▶ использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;
- ▶ замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их **повторное замораживание;**
- ▶ переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;
- ▶ использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма в натуральном виде без предварительного кипячения;

изготовление:

сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем («по-флотски») и рубленым яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; изделий во фритюре; окрошки и других холодных супов; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса;

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в учреждении образования или на административной территории по предписанию главного государственного санитарного врача административной территории перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в учреждении учащихся, может быть расширен.

- ▶ **Поступающие** в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность.
- ▶ Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов и маркировка (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза), должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

Запрещается принимать продукцию:

без документов,
удостоверяющих качество
и безопасность и
маркировки

с истекшим
сроком годности и
признаками
недоброкачествен
ности

без
ветеринарного
свидетельства
(мясо, птица и др.)

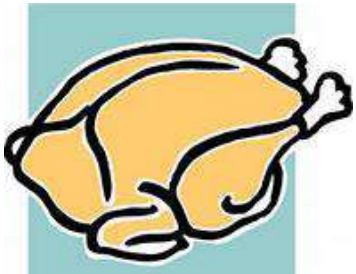
овощи и фрукты

с наличием плесени и
признаками гнили

консервы с
нарушением герметичности,
бомбажные,
деформированные

ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

- ▶ Храняться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) **с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.**
- ▶ Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.
- ▶ В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). **Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно** от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.
- ▶ Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) **должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.**
- ▶ Молоко и кисломолочные продукты должны храниться **в таре производителя.**
- ▶ Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.



хранение продукции

**должны
соблюдаться**

правила
товарного
соседства

**сроки
годности
!!!!**

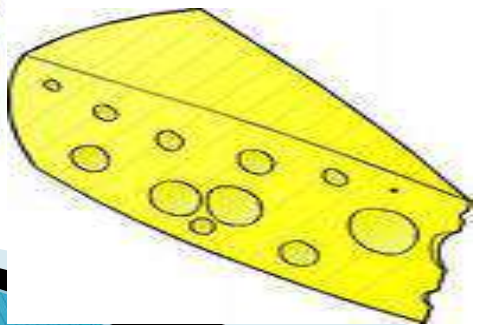
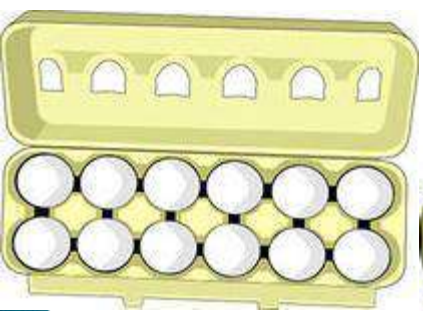
условия
хранения

**не допускается
совместное
хранение**

Продукция сырья
с готовыми к
употреблению
продуктами

испорченной
продукции
совместно с
доброкачественной

**должна
храниться**
с сохранением
этикетки до конца
реализации



При кулинарной обработке необходимо выполнить следующие требования :

- ▶ Блюда должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления.
- ▶ Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере. Допускается - в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов (**указывается дата и время начала размораживания**), на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов. рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде, температура которой не выше плюс 12 °С, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 – 10 граммов на 1 литр).
- ▶ Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 – 5 минут с 2 сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре плюс 250 – плюс 280 °С в течение 5 – 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре плюс 250 – плюс 270 °С в течение 20 – 25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.
- ▶ Мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 – 7 минут.
- ▶ Сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.
- ▶ При приготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре плюс 220 – плюс 250 °С).

- ▶ Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях **для готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре.**
- ▶ яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала **в 1%-м**, а затем **в 0,5 %-м** растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой;
- ▶ яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды
- ▶ Условия хранения : *Яйца храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.*

- ▶ Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны **храниться отдельно** от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.
- ▶ Допускается хранить очищенные сырые овощи в **подсоленной воде не более 2 часов**.
- ▶ Овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде; подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;
- ▶ Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, **салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °С**.
- ▶ Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 – 4 части *(для промывки и ошпаривания выделяются емкость и дуршлаги)*.
- ▶ **Заправка салатов** должна производиться непосредственно перед их отпуском.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ

**отбор сырых
овощей и
фруктов**



очистка



мойка

**хранение
приготовленных
салатов**

в условиях охлаждения в
установленные
законодательством сроки

**нарезка и
перемешивание
ингредиентов**

с использованием
отдельного разделочного
инвентаря

**бланширован
ие
кратковременная
обработка продукта
кипятком на 1–2 мин.**

Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание.

Результаты бракеража регистрируются **в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном)** по форме согласно приложению 15 к Санитарным нормам и правилам.

- ▶ **В состав бракеражной комиссии входят** заведующий столовой или шеф-повар, руководитель или его заместитель, ответственный за питание, медицинский работник (медицинская сестра – диетолог, врач-диетолог).

ЖУРНАЛ

по контролю за качеством готовой пищи
(бракеражный)

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

ЖУРНАЛ по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный)

Дата	Наименование блюд по каждому приему пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин)	Оценка				Разрешение на выдачу и предложения членов бракеражной комиссии	Подписи
		выполне ния меню	доброк ачестве нности	правильности кулинарной обработки	С- витамин изации		
1	2	3	4	5	6	7	8

С-витаминизация блюд

- ▶ С целью обеспечения учащихся витамином С ежедневно проводится **витаминизация супов или сладких (третьих) блюд** аскорбиновой кислотой в соответствии с Нормами питания.
- ▶ С-витаминизация блюд проводится медицинским работником или заведующим производством (ответственным поваром) пищеблока.
- ▶ Витаминизация компотов проводится после их охлаждения перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

- ▶ Электрическое торгово–технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны **быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.**
- ▶ Для разделки пищевых продуктов используются **разделочные ножи и доски.** Разделочные доски без щелей и зазоров, разделочные ножи – из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой.

- ▶ «РС» (рыба сырая),
- ▶ «МС» (мясо сырое), МП (мясо птицы)
- ▶ «СО» (сырые овощи),
- ▶ «ВР» (вареная рыба),
- ▶ «ВО» (вареные овощи),
- ▶ «ВМ» (вареное мясо),
- ▶ «Салат» (салат), «Х» (хлеб).



- ▶ *По усмотрению руководителя может вводиться дополнительная маркировка*

Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «*Супы*», «*Горячие блюда*», «*Напитки*».

- Способ нанесения маркировки должен обеспечивать *прочность надписи, возможность очистки и мытья*.
- Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются **за каждым производственным помещением пищеблока**.
- Разделочные ножи и доски хранятся в **специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров**.



Мытье посуды и кухонного инвентаря

- ▶ Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться *после каждого приема пищи, механическим или ручным способами.*
- ▶ Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:
- ▶ трехсекционных – для столовой посуды;
- ▶ а также двухмоечных ванн для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.
- ▶ Моечные ванны для ополаскивания посуды должны *быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой.*
- ▶ Моечные ванны должны *быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды.*

Мытье посуды ручным способом

- ▶ **Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием 2 или 3 посудомоечных ванн в следующем порядке:**
- ▶ проводится механическое удаление остатков пищи;
 - в первую очередь в первой и третьей ванне моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;
 - в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;
 - моющие средства должны использоваться **в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне – в количестве в два раза меньше;**
 - в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.

Кухонную посуду, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, необходимо мыть с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). *Допускается использование одной посудомоечной ванны.*

Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования **ополаскиваются проточной горячей водой с температурой не ниже плюс 50 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток.**

▶ **После мытья необходимо:**

- ▶ столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах;
- ▶ Сухие столовые приборы хранятся в **вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах**, которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы *не должны храниться* на стеллажах или подносах.

- ▶ **столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь** просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;
- ▶ **чистые разделочные доски, ножи** хранить непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;
- ▶ **подносы** после каждого использования **протирают чистыми салфетками**, а в конце дня промывают **горячей водой с добавлением моющих средств**;
- ▶ **салфетки** или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывают проточной водой с добавлением моющего средства, высушивают и хранят в закрытых промаркированных емкостях.

При механическом способе посуда моется в соответствии с технической документацией по использованию посудомоечной машины.

- ▶ при организации питания детей в пищеблоках должен **осуществляться производственный, в том числе лабораторный, контроль за качеством и безопасностью питания** с учетом санитарных норм и правил, устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.
- ▶ **Кратность лабораторного контроля**, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи устанавливаются в программе производственного контроля, разрабатываемой руководителем учреждения образования или субъекта предпринимательской деятельности, организующего питание.

Работники пищеблока должны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- ▶ приходить на работу **в чистой одежде и обуви**, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, **тщательно мыть руки с жидким моющим средством**, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;
- ▶ при ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду;
- ▶ во время работы **не носить украшения, не закалывать санитарную одежду булавками**, не курить на рабочем;
- ▶ при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать **одноразовые перчатки**. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;
- ▶ мыть руки перед каждым этапом технологического процесса;
- ▶ перед посещением туалета **снимать санитарную одежду** в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком дважды – в тамбуре после посещения до надевания санитарной одежды и на рабочем месте перед началом работы;
- ▶ **производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;**
- ▶ обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале **«Здоровье»** по форме согласно приложению 13 к Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются.

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат _____ 20__ г.

Окончен _____ 20__ г.

№ п/п	Дата	Фамилия, собственное имя, отчество работников пищеблока	Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за листами нетрудоспособности, в том числе по уходу	Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника
1	2	3	4	5	6	7



ПРОФИЛАКТИКА ЗАРАЖЕНИЯ ОСТРЫМИ КИШЕЧНЫМИ ИНФЕКЦИЯМИ

Осложнения эпидемиологической ситуации возникают после употребления зараженных мясных, рыбных и молочных блюд, особенно блюд из измельченных продуктов, блюд имеющих жидкую консистенцию (хорошая питательная среда для возбудителей инфекции)

Наиболее опасны:

Блюда из фарша при недостаточной тепловой обработке;
Картофельное пюре;
Молоко-самоквас;
Мясные салаты, винегреты,
Кондитерские кремовые изделия и др.

Способствуют
возникновению
массовых
заболеваний:

Нарушение правил транспортировки, хранения пищевых продуктов;

Нарушение технологического процесса изготовления сырой и готовой продукции;

Недостаточная тепловая обработка блюд;

Несоблюдение элементарных правил личной гигиены работниками пищеблока



Ротавирусная инфекция

- **Характеристика возбудителя** – РНК-содержащий вирус, характерна зимне - весенняя сезонность
На различных объектах сохраняет жизнеспособность до 1 месяца.
- **Инфицирующая доза** – **10-100 вирусных копий**
- **Источник инфекции** - больной человек с выраженной клинической картиной или бессимптомный вирусоноситель
- **Механизм передачи** - фекально-оральный, аэрозольный-?
- **Инкубационный период** - 12-24 часов (до 4-7 дней)

Норовирусная инфекция

- **Характеристика возбудителя** – РНК-содержащий вирус, активен в течение всего года, без выраженной сезонности
Чувствителен к хлорсодержащим препаратам.
- **Инфицирующая доза** – **10 вирусных копий**
- **Источник инфекции** – больной человек с выраженной клинической картиной или бессимптомный вирусоноситель
- **Механизм передачи** – фекально-оральный
- **Инкубационный период** – 6-48 часов

Спасибо за внимание!