

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ, МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ
И ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНУ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
УЧРЕЖДЕНИЯХ

Во всех образовательных учреждениях для детей с постоянным пребыванием более 3-4 часов обязательно организовывается питание.

Длительность промежутков между отдельными приемами пищи не должна превышать 3,5 – 4 часов.

Для учащихся общеобразовательных учреждений предусматривается организация двухразового горячего питания, а также реализация (свободная продажа) готовых блюд и буфетной продукции (продуктов, готовых к употреблению, промышленного производства и кулинарных изделий для промежуточного питания учащихся) в достаточном ассортименте. Двухразовое питание предполагает организацию завтрака и обеда, а при организации учебного процесса во 2-ю смену – обеда и полдника. Учащиеся в первую смену в 7:30 – 8:30 должны получать завтрак (дома, перед уходом в школу), в 11:00 – 12:00 – горячий завтрак в школе, в 14:30 – 15:30 – после окончания занятий – обед в школе (обязательно для учащихся групп продленного или полного дня) или дома, а в 19:00 – 19:30 – ужин (дома). Учащиеся во вторую смену в 8:00 – 8:30 должны получать завтрак (дома), в 12:30 – 13:00 – обед (дома, перед уходом в школу), в 16:00 – 16:30 – горячее питание в школе (полдник), в 19:30 – 20:00 – ужин (дома).

Посещение детьми групп продленного/полного дня допускается только при обязательной организации для них трехразового питания (в зависимости от времени пребывания в образовательном учреждении).

Для учащихся общеобразовательных учреждений с круглосуточным пребыванием организуется 4-5 разовое (в зависимости от возраста и состояния здоровья детей) питание.

При формировании рациона детей (закупках пищевых продуктов образовательными учреждениями, предприятиями школьного или дошкольного питания, составлении меню) и приготовлении пищи, предназначенной для детей, должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, щадящего питания, подразумевающие:

- удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в т. ч. по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ (в том числе микроэлементов);

- максимальное разнообразие рациона (разнообразие достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки);
- технологическую (кулинарную) обработку продуктов, обеспечивающую высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;
- исключение из рациона продуктов и блюд, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта;
- учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд).

При формировании рациона учащихся следует руководствоваться принципами функционального питания, то есть включать в рацион продукты с повышенной биологической ценностью, а также продукты, обладающие свойствами, благотворно влияющими на здоровье, нормальный рост и развитие (эубиотики, пробиотики, продукты, содержащие биологически активные добавки из группы нутрицевтиков, продукты, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами, и др.).

Питание должно организовываться с учетом дифференцированного подхода к рациону питания детей дошкольного, младшего, среднего и старшего школьного возраста.

Рацион двухразового питания учащихся должен обеспечивать не менее 55% суточной потребности в пищевых веществах и энергии. Школьный завтрак (для учащихся второй смены — полдник) должен составлять не менее 20 - 25 %, а обед не менее 35 % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

При возможности организации трехразового питания третий прием пищи (полдник) должен составлять не менее 10 % суточной калорийности рациона. Организация трехразового питания должна обеспечивать 65-70 % суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

Таблица 1.12.1.

Суточная потребность детей в основных пищевых веществах и энергии. *

Возраст	Белков, г		Жиров, г		Угле- водов, г	Энергетическая ценность, ккал
	Всего	в т.ч. животные	всего	в т.ч. растительные		
6 лет	72	47	72	11	252	2000
7-10 лет	80	48	80	15	324	2400

Суточная потребность детей в основных витаминах (в мг).

Возраст	B ₁	B ₂	PP	B ₆	B ₁₂	A
7-10 лет	1,4	1,9	15	1,7	0,002	0,7

Возраст	Е	Д	В _с (фолиевая к-та)	Пантотеновая к-та	Биотин	К
7-10 лет	10	0,025	0,2	4-5	0,03	0,03

Суточная потребность детей в витамине С.

Возраст	7-10 л.
абс., мг	60
мг/кг массы тела	2,0

Суточная потребность детей в основных макро- и микроэлементах (в мг).

Возраст	Кальций	Фосфор	Магний	Железо	Цинк	Йод
7-10 лет	1100	1650	250	12	10	0,1

* - Извлечения из «Норм физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения СССР», утвержденных Коллегией Минздрава СССР 17.04.91.

Организация горячего питания предполагает использование горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо – творожное, яичное, мясное, крупяное (молочно-крупяное), в качестве питья желателен горячее молоко или горячий напиток (чай, какао, кофейный напиток с молоком). Целесообразно в завтрак давать свежие фрукты и овощи. В состав школьных завтраков целесообразно включать витаминизированные напитки и соки. В обед обязательно первое блюдо, мясное или рыбное блюдо с гарниром, в т. ч. из овощей. На третье обязательно давать напиток (соки, компоты из свежих или сухих фруктов), целесообразно в обед давать детям свежие фрукты. Ужин обычно состоит из молочных, крупяных, овощных, творожных и яичных блюд. Блюда из мяса и рыбы перед сном не рекомендуются. При повышенных нагрузках непосредственно перед сном можно дать ребенку стакан кефира с хлебобулочными изделиями.

Организация питания учащихся с использованием только готовых продуктов промышленного производства (продуктами “сухого пайка”) возможна только в исключительных случаях (при возникновении аварийных ситуаций на пищеблоке или по эпидемиологическим показаниям), в течение непродолжительного времени (не более 2-4 недель). В этом случае рекомендуются молочно-фруктовые холодные завтраки: кисломолочные напитки и молоко, сыр, хлебобулочные изделия, фрукты, соки и витаминизированные напитки.

При организации в общеобразовательных школах бесплатного (льготного) питания учащихся за счет бюджетных средств (или из иных источников финансирования) предпочтительной является такая организация питания, при которой все учащиеся получают завтраки (обучающиеся во 2-ю смену - полдники).

В меню для детей школьного возраста в завтрак и ужин предпочтение отдается молочным кашам с овощами и фруктами. Каши можно чередовать с овощными блюдами (овощным рагу, тушеной капустой, свеклой, морковью в молочном соусе, овощной икрой). Можно готовить смешанные крупяно-овощные блюда (овощные голубцы с рисом, морковные, картофельные, капустные котлеты с соусом, запеканки). На завтрак рекомендуется рыба (припущенная или отварная), вареная колбаса. В завтрак и ужин дают салаты из свежих овощей и фруктов.

В обед в качестве первых блюд не допускаются лишь острые супы. Можно использовать бульоны – куриный, мясной, рыбный, готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками; вегетарианские, молочные супы. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное и отварное мясо, гуляш, бефстроганов, тушеные овощи с мясом, запеканки. Как гарнир дают тушеные овощи, рагу. В качестве третьего блюда лучше давать свежие фрукты или соки, фруктовые пюре для детского питания.

Полдник должен состоять из двух блюд – молочного напитка и хлебобулочного или мучного кондитерского изделия (выпечки), а также, желательно, третьего блюда – свежих фруктов или ягод. В группах с 3-разовым питанием в меню полдника можно включать более калорийное блюдо – запеканку, пудинг, блюдо из творога, яиц.

Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документацией. В зависимости от возраста детей следует придерживаться массы (объема) порции, указанных ниже:

Таблица 1.9.2

Примерный объем порций для детей школьного возраста (начальной школы):

Блюда	7-10 лет
Холодные закуски (салаты, винегреты)	50-75 г
Каша, овощное блюдо	200 г
Первые блюда	250 г
Вторые блюда (мясо, рыба, порционные колбасные изделия)	75-130 г
Гарниры	150-250 г
Напитки	200 мл
Хлеб*)	30 г (пшеничный), 20 г (ржаной)

В рационе детей должны ежедневно присутствовать мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи. В течение недели в рационе обязательно должны присутствовать крупы и макаронные изделия, сметана, сыр, яйца, творог, фрукты (плоды и ягоды) или фруктовые соки. При условии строгого соблюдения технологии приготовления блюд в образовательных учреждениях допускается использовать такие субпродукты, как печень, сердце, язык.

В меню необходимо включать свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты, в том числе витаминизированные напитки.

Таблица 1.9.3

Примерный суточный набор продуктов для детей начальной школы

Наименование продуктов	Возраст, лет
	7-10
Молоко, мл	500
Творог, г	40
Сметана, г	15
Сыр, г	10
Мясо, г	140
Рыба, г	40
Яйцо, шт.	1
Хлеб ржаной, г	70
Хлеб пшеничный, г	150
Крупы, макаронные изделия, г	45
Мука пшеничная, г	25
Сахар, г	60
Кондитерские изделия, г	10
Масло сливочное, г	25
Масло растительное, г	10
Картофель, г	200
Овощи разные, г	275
Фрукты свежие, г	150-300
Фрукты сухие, г	15

Повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни не допускается. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т.п.).

При приготовлении крупяных гарниров следует использовать разнообразные крупы, в том числе овсяную, гречневую, ячневую, перловую, рисовую, которые являются важным источником ряда пищевых веществ. В рационе должны присутствовать молочно-крупяные блюда (каши). Наряду с крупяными гарнирами в питании должны использоваться овощные, в том числе сложные овощные гарниры. К мясу дают овощные гарниры, к рыбе - картофель. Недопустимо давать в день более одного крупяного блюда.

В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одинаковых блюд. При наличии первых блюд, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не следует готовить из этих продуктов.

При приготовлении блюд и кулинарных изделий исключено использование острых приправ, уксуса, горчицы, майонеза. Допускается использовать белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп, лавровый лист, свежую зелень, а также корицу и ванилин.

При приготовлении пищи, предназначенной для детей, не допускается использование химических консервантов, синтетических красителей и ароматизаторов (за исключением ванилина, этилванилина и других ароматизаторов, идентичных натуральным).

Не допускается использование в питании кулинарного жира, свиного или бараньего сала, маргарина. Маргарин возможно использовать только при производстве мучных кулинарных изделий. Ограничивается использование в питании детей жирных видов мяса (птицы). Не допускается использовать в питании мясо, предназначенное, в соответствии с заключением ветеринарно-санитарной службы, для промышленной переработки (категорий «А», «В» и «С»).

Сладкие блюда или сахаристые кондитерские изделия включают в рацион детей в качестве десерта («на сладкое»), только в один из приемов пищи в день, как правило, в завтрак или в полдник, не чаще 3-4 раз в неделю. Кондитерские изделия в составе школьных завтраков и обедов (в общеобразовательных учреждениях) использовать не рекомендуется.

Оценка количества витаминов в рационе питания учащихся проводится медицинским работником образовательного учреждения. При недостаточном количестве в рационе витаминов проводится искусственная витаминизация рациона с учетом возрастной потребности детей в витаминах с использованием специальных витаминизированных продуктов (Приложение 8) или препаратов витаминов в соответствии с соответствующими нормативно-методическими документами, утвержденными органами здравоохранения или Роспотребнадзора.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий следует использовать только йодированную поваренную соль, соответствующую требованиям государственных стандартов или имеющую гигиеническое заключение (сертификат), выданное органами Госсанэпиднадзора.

Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, репчатый лук, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут быть использованы в рационе питания учащихся только в период до 1 марта.

Не допускается приготовление или использование в питании детей следующих продуктов или блюд (кулинарных изделий):

- кремовых кондитерских изделий;
- студней, заливных блюд из мяса и рыбы, зельцев, паштетов, кровяных и ливерных колбас, форшмака из сельди;
- изделий собственного приготовления из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- блинчиков с начинками (с творогом, мясом, ливерным фаршем и т.п.);

- пирожков, расстегаев, беляшей, кулебяк, чебуреков, пельменей и других мучных кулинарных изделий, при приготовлении которых в качестве начинки используется сырой фарш;
- фляжного (бочкового), не пастеризованного молока без тепловой обработки (кипячения);
- молока-“самокваса”, простокваши и других кисломолочных продуктов - собственного (не промышленного) приготовления;
- творога или сметаны в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- творога собственного (не промышленного) приготовления;
- холодных напитков собственного приготовления (в т.ч. морсов, кваса и т.п.);
- зелёный горошек без термической обработки;
- холодных супов (окрошка и т.п.);
- макарон по-флотски (с мясным фаршем), макарон с рубленым яйцом;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;
- яичницы-глазуньи;
- сырокопченых мясных гастрономических изделий и колбас;
- грибов и блюд из них приготовленных;
- жареных во фритюре изделий (пирожки, пончики, картофель и т.п.);
- неизвестных порошков в качестверыхлителей теста;
- кофе натурального.

Кроме того, в ассортименте основных продуктов питания для детей школьного возраста не рекомендуются такие продукты, как:

- мясо утки и гуся;
- кулинарные жиры;
- газированные напитки;
- напитки на основе синтетических ароматизаторов;
- закусочные консервы; маринованные овощи и фрукты;
- майонез, горчица, хрен.

При составлении меню с учетом фактического наличия продуктов допускается замена блюд (кулинарных изделий) при условии эквивалентности их пищевой и энергетической ценности.

Для оценки набора продуктов, используемых в питании школьников, ведется накопительная ведомость, в которой указывается количество (масса брутто) используемых в рационе продуктов того или иного вида за каждый день (общее количество и количество на одну порцию) и их пищевая и энергетическая ценность.

Температура первого блюда при раздаче должна быть около 60 °С, второго – около 50 °С. Продолжительность приема пищи ребенком должна быть не менее 15-20 мин, обеда – 30 мин.

Во всех образовательных учреждениях для детей с постоянным пребыванием последних более 3-4 часов, независимо от организации их основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины), обязательно организуется дополнительное питание учащихся, то есть обеспечивается реализация достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется путем составления и ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции») с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, также должны соблюдаться принципы адекватного, рационального, сбалансированного, здорового, щадящего питания. Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания учащихся приведен в приложении 9.

МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ

Повседневный медицинский контроль за питанием, осуществляемый медицинским работником учреждения, включает в себя ряд последовательных этапов.

В обязанности медицинского работника образовательного учреждения или базового предприятия школьного питания входит осуществление контроля за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением сроков реализации, за качеством приготовляемой продукции, а также за соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствием ее физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии. Медицинские работники должны контролировать санитарное состояние и содержание пищеблока, соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима мытья посуды, соблюдение правил личной гигиены работниками.

Организация питания учащихся образовательных учреждений тем или иным предприятием общественного питания и работа его в качестве школьно-базового допускается только при наличии соответствующего положительного заключения организаций Роспотребнадзора.

Организация питания учащихся на базе пищеблока того или иного образовательного учреждения и его эксплуатация допускается также при наличии соответствующего положительного заключения территориальных органов Роспотребнадзора.

ТРЕБОВАНИЯ К РАБОТЕ ПИЩЕБЛОКА

Территория пищеблока должна содержаться в чистоте, а в теплое время года поливаться водой. Уборку территории производят ежедневно.

Контейнеры с мусором с территории пищеблока должны вывозиться не реже одного раза в сутки специализированными предприятиями коммунального хозяйства, и доставляться обратно чистыми и продезинфицированными.

В пищеблоках любого типа не допускается одновременное существование общих, встречных или пересекающихся потоков учащих, принимающих пищу, персонала, технологических процессов, сырья, полуфабрикатов различной степени готовности, готовой продукции, чистой и грязной кухонной посуды и инвентаря, пищевых отходов, чистой и использованной оборотной тары.

В случае неизбежного пересечения потоков в пространстве (в существующих зданиях пищеблоков), возможность дальнейшей эксплуатации пищеблока согласуется с органами Госсанэпиднадзора. Эксплуатация разрешается на ограниченный срок (до проведения реконструкции пищеблока), и только при условии разделения общих, встречных или пересекающихся потоков во времени, и проведения влажной уборки помещений в период между существованием этих потоков.

Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируют несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание цеха, к которому относится инвентарь (например – «х.ц.» – холодный цех, «м.ц.» – мясной цех и т.д.), и вида продуктов, с которыми он соприкасается в процессе деятельности пищеблока (например – «м.в.» – мясо вареное, «м.с.» – мясо сырое, «о.в.» - овощи вареные^[8], «о.с.» - овощи сырые и т.п.).

Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению. Не допускается пользование неисправным и ветхим инвентарем и оборудованием. Категорически запрещено приготовление пищи впрок и использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне, при приготовлении блюд. Запрещено смешивать пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии. При взвешивании нельзя класть продукты непосредственно на весы. На чашу весов подстилают оберточную бумагу или другие упаковочные материалы. Не допускается использование продукции, упавшей на пол или загрязненной иным путем. Такая продукция (санитарный брак) должна собираться в специальную ёмкость с соответствующей маркировкой.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче продукции, мытью посуды и другим технологическим процессам подсобных рабочих, грузчиков, водителей и экспедиторов, а также других лиц, которые по роду своей деятельности не должны соприкасаться с готовой продукцией. Лица, занятые погрузкой, выгрузкой и переноской продуктов, должны быть обеспечены специальной санитарной одеждой, которой необходимо

пользоваться только во время проведения указанных работ. К приготовлению, раскладке и порционированию кулинарной продукции не допускается привлекать учащихся, родителей, педагогический состав и подсобный персонал образовательных учреждений.

При использовании элементов самообслуживания при сервировке столов и уборке грязной посуды и привлечении учащихся к уборке обеденного зала не допускается вход учащихся в производственные и подсобные помещения пищеблоков.

В производственных помещениях пищеблока не допускается хранение и ведение документации.

Во всех помещениях пищеблока ежедневно (до или после работы) должна проводиться влажная уборка. А один раз в месяц - санитарные дни для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Не реже одного раза в год или чаще, по мере необходимости, проводится текущий ремонт помещений с побелкой, покраской помещений, оборудования и т.п.

На пищеблоке любого типа необходимо иметь график ежедневной уборки помещений и проведения санитарных дней с указанием времени частоты, способа уборки и дезинфекции, а также лиц, ответственных за уборку.

Полы убирают в течение дня по мере загрязнения - подметают влажным способом, а затем моют теплой водой с применением моющих средств и вытирают насухо.

Уборку обеденного зала производят после каждого его посещения учащимися. Уборку столов в обеденном зале осуществляют после каждого приема пищи с применением щеток для сметания остатков пищи и специально выделенной для этой цели ветоши. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

В мясном, мясо-рыбном, рыбном и птицегольевом цехах полы моют не реже 2-х раз в смену горячей водой с добавлением кальцинированной соды (1-2 %), а в конце смены 1 %-ным раствором хлорной извести. Стены ежедневно протирают с применением моющих средств. Потолки чистят с помощью пылесоса или слегка увлажненной ветошью.

Оконные рамы и подоконники протирают увлажненной ветошью. Стекла и осветительную арматуру очищают от пыли и копоти не реже одного раза в неделю.

Междучеховые двери моют с применением моющих средств ежедневно, особо тщательно - дверные ручки. Два раза в неделю промывают теплой водой полки, стеллажи, подтоварники складских помещений, свободные от продуктов. По окончании работ умывальники, раковины и трапы должны тщательно очищаться, мыться и дезинфицироваться. Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши или мочалок (отдельно для каждой производственной линии).

Бытовые помещения не реже одного раза за смену тщательно убирают влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств. Инвентарь для уборки (тазы, ведра, щетки, швабры) должен быть промаркирован (с указанием цеха и назначения инвентаря) и закреплен за отдельными помещениями. Уборочный инвентарь хранят в отдельном специально выделенном помещении или по помещениям, для уборки которых предназначен, в специальных шкафах или стенных нишах. Для уборки должен использоваться только инвентарь, закрепленный за данным помещением. Инвентарь для уборки по окончании работы должен быть тщательно очищен, промыт горячей водой и обработан дезинфицирующим раствором. При использовании хлорсодержащих препаратов для этой цели пользуются раствором с содержанием активного хлора не менее 500 мг/л (2 % раствором хлорной извести или хлорамина).

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых прилавков и витрин должен быть выделен специально предназначенный для этого промаркированный инвентарь.

Инвентарь для уборки санузлов (включая тряпки) должен иметь особую сигнальную маркировку (красного или оранжевого цвета), расположенную на видном месте, и храниться в специальном шкафу в помещении санузла или в непосредственной близости от него. Использование этого инвентаря для уборки других помещений категорически запрещено.

Для сбора отходов и мусора во всех производственных помещениях пищеблока должны быть металлические или пластмассовые педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, их необходимо очищать, а по окончании работы промывать горячим (45-50 °С) 2%-ным раствором кальцинированной соды или другого моющего средства (в соответствии с инструкцией по его применению), а затем ополаскивать горячей водой.

Не допускается осуществлять вывоз пищевых отходов через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Мытье оборотной тары осуществляют только в специальном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами. Не допускается мытье и ополаскивание оборотной тары, если на пищеблоках для этого не выделено отдельное помещение. Для обработки оборотной тары запрещается использовать моечные кухонной или столовой посуды, производственные помещения или помещения для обработки емкостей, предназначенных для пищевых отходов. Тара, в которой доставляются сырье и полуфабрикаты, должна храниться и обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки готовых продуктов, в специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги, баки и ведра с крышками, кастрюли и т.п. после употребления очищают, промывают горячим 2 % -м раствором кальцинированной соды, ошпаривают кипятком, высушивают и хранят в местах,

недоступных загрязнению. Также обрабатывают бачки и ведра для пищевых отходов.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом. При ручном способе режим мытья столовой посуды предусматривает освобождение ее от остатков пищи и мытье щеткой в воде, имеющей температуру + 50 °С, с добавлением разрешенных моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению (1-я ванна). После этого посуду во 2-й ванне замачивают в растворе одного из дезинфицирующих средств (0,2 % раствор хлорамина, гипохлорита кальция или натрия). В 3-й ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре + 65 °С и просушивают в специальных шкафах или на решетках. Ополаскивание посуды производят с применением шланга и душевой сетки. Чайную посуду (чашки, стаканы, бокалы) после механической очистки моют с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна), а затем (во 2-й ванне) ополаскивают горячей проточной водой и просушивают на специальных решетках. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна) ополаскивают горячей проточной водой (2-я ванна) и обеззараживают прокаливанием в воздушных стерилизаторах или жарочных шкафах в течение 2-3 мин при температуре 250-300 °С. При использовании посудомоечной машины обработку посуды производят в соответствии с требованиями технической и эксплуатационной документации на машину, которая обязательно должна иметься на пищеблоке.

Не допускается мытье столовой посуды в моечных кухонной посуды. Вымытую посуду сушат в сушильном шкафу на специальных полках или решетках, не допускается укладывать столовую посуду (тарелки) стопкой одна в одну сразу после обработки. Нельзя вытирать посуду полотенцем. Для хранения чистых столовых приборов должны использоваться специальные ящики-кассеты. Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Недопустимо хранить столовые приборы навалом, на подносах в кухонной посуде и т.п. Посуду для напитков (стаканы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде. При использовании одноразовой посуды должен быть организован вывоз и утилизация посуды, бывшей в употреблении. Повторно использовать одноразовую посуду категорически запрещается. Сервировочные подносы моют в ваннах для столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и протирают специально выделенными для этой цели маркированными салфетками.

По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) режим мытья посуды предусматривает ее замачивание (после освобождения от остатков пищи) в растворе дезинфицирующего средства с концентрацией активного хлора не менее 250 мг/л (1% раствор хлорамина или хлорной извести или раствор другого дезинфицирующего средства в концентрации, обеспечивающей содержание активного хлора не менее 250 мг/л) или кипятят в 2% растворе пищевой соды (гидрокарбоната натрия) в течение 15

минут, мытье в растворе разрешенного моющего средства ополаскивание горячей водой.

Кухонную посуду, оборудование и инвентарь моют сразу же после использования. При мытье кухонной посуды и инвентаря сначала механически удаляют остатки пищи. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Затем моют посуду с применением специальных моющих средств и щеток и ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой.

Обработка и мытье разделочных досок и инвентаря мясного (рыбного) и холодного цехов должна производиться на местах в имеющихся в этих цехах моечных ваннах. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках или стеллажах или в сушильных шкафах. Для хранения кухонной посуды используют стеллажи, расположенные на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Разделочные доски хранят по цехам в подвешенном состоянии или в кассетах на ребре. Должен всегда иметься запас новых разделочных досок.

Колоду для разуба мяса ежедневно после окончания работы зачищают ножом и посыпают солью, периодически колоду спиливают и острогоуют. Металлический кухонный инвентарь моют с применением моющих средств, ополаскивают и прокаливают в жарочном шкафу. Мелкий деревянный инвентарь моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают водой с температурой не ниже 65 °С, а затем просушивают на решетчатых стеллажах. Механическое оборудование по окончании работы разбирают, моют в теплой воде с добавлением моющих средств и многократно ополаскивают. Мелкие детали кипятят или прокаливают в жарочном шкафу, а крупные обрабатывают кипятком.

Ветошь, щетки и мочалки, применяемые для уборки оборудования различных производственных линий – в заготовочных и в доготовочных цехах, столов в обеденных залах, производственных и складских помещений, мытья посуды (столовой и кухонной) и инвентаря, должны храниться и обрабатываться отдельно. Ветошь, щетки и мочалки ежедневно моют (стирают) с добавлением моющих средств и обрабатывают посредством кипячения в течение 15 минут в воде с добавлением соды питьевой (2 % раствор – 20 г на 1 л воды) в специально выделенной для этой цели и промаркированной посуде. Щетки и мочалки, не выдерживающие обработку кипячением, можно обрабатывать замачиванием в 0,5 % растворе хлорамина в течение 30 минут. После обработки ветошь, щетки и мочалки прополаскивают в чистой проточной воде, сушат и хранят в специально выделенной закрытой промаркированной таре.

Для дезинфекции полов и панелей стен, оборудования, инвентаря, кухонной посуды и оборотной тары пользуются растворами дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению. При использовании хлорсодержащих препаратов для этой цели пользуются растворами с содержанием активного хлора 200-250 мг/л (0,5-1% раствор хлорной извести или хлорамина). Наиболее загрязненные поверхности дезинфицируют

препаратами с содержанием активного хлора до 400 мг/л (2% раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 5-10 мин. При использовании хлорсодержащих препаратов для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды и оборотной тары пользуются растворами с содержанием активного хлора 150-200 мг/л (0,5 % раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 60 минут. Производственные раковины, ванны, трапы и умывальники по окончании работ дезинфицируются раствором с содержанием активного хлора не менее 400 мг/л (2% раствор хлорной извести или хлорамина).

При уборке санузлов пользуются специально выделенной ветошью и дезинфицирующими средствами, специально предназначенными для этой цели, тщательно протирают вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки при посещении туалета. При использовании хлорсодержащих препаратов для обработки санитарно-технических приборов и полов в санузлах пользуются растворами с концентрацией активного хлора не менее 500 мг/л (2-3 % раствор хлорной извести или хлорамина).

Помещения (цеха), оборудование и инвентарь, предназначенные для первичной обработки овощей, должны ежедневно обрабатываться моющими средствами, а в весенне-летний период сезонного подъема заболеваемости псевдотуберкулезом и иерсиниозом (с марта по август, включительно) - должна также проводиться ежедневная дезинфекция оборудования и инвентаря, применяемого для первичной обработки овощей - 1% раствором хлорамина.

Кладовую, предназначенную для хранения овощей, используемых в пищу без термической обработки, не реже одного раза в месяц обрабатывают 3 %-ным осветленным раствором хлорной извести (после освобождения помещения от овощей).

Все применяемые моющие и дезинфицирующие средства должны иметь разрешение органов Роспотребнадзора. Их использование должно осуществляться в соответствии с областью применения, регламентируемой разрешительной документацией (сертификатом или заключением). На все используемые моющие и дезинфицирующие обязательно наличие инструкции по их применению, которая обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

Приготовление рабочих растворов хлорсодержащих препаратов производится в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.5.021-94 «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли», приложением 2.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Хранить пищевые продукты в этом помещении запрещается. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней. В моечных столовой и кухонной посуды, а

также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря в других помещениях пищеблоков, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов.

Вывешиваемые инструкции по режиму обработки посуды и инвентаря должны содержать указания по использованию конкретного моющего (дезинфицирующего) средства, используемого в данный момент (или всех используемых средств). Для мытья посуды в посудомоечных машинах должны использоваться только специально предназначенные для этой цели средства (в соответствии с инструкцией по применению, маркировкой на упаковке и сопроводительными документами).

Администрация школы обязана обеспечить наличие мыла и электрополотенец (или одноразовых индивидуальных полотенец) возле всех раковин для мытья рук.

Для борьбы с мухами и предотвращения их появления в теплый период года на окнах и фрамугах, используемых для проветривания устанавливаются сетки.

Крышки емкостей для пищевых отходов должны плотно закрываться. Отбросы ежедневно удаляют, а емкости чистят и моют. Уличные мусоросборники очищают при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно хлорируют 10 % раствором хлорной извести. Контейнеры для мусора устанавливают не ближе 1,5 м от края площадки с твердым покрытием.

Остатки пищи обезвреживают кипячением в течение 15 минут или засыпают хлорной известью или известью белильной термостойкой (200 г/кг). Все продукты должны храниться в плотно закрывающихся емкостях или шкафах, иметь крышки или накрываться марлей. Дежи для замеса теста также должны иметь специальные крышки или накрываться марлей.

Для предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах, и т.п., не допускать скопления крошек и остатков пищи на столах, полках и под ними. Для истребления мух применяются специальные электроловушки и липкая бумага. Для уничтожения грызунов применяются механические средства истребления (ловушки, верши, капканы и т.п.). Работы по дезинсекции и дератизации проводятся при необходимости специалистами дезинфекционной службы (специализированных предприятий, имеющих соответствующую лицензию) или дезинфекционных подразделений санитарно-эпидемиологической службы, как правило, в день, предшествующий санитарному дню. Базовое предприятие общественного питания или образовательное учреждение должно иметь постоянный договор на обслуживание с предприятием, осуществляющим работы по дезинсекции и дератизации. До начала обработки убираются или герметически закрываются все продукты, проводится влажное подметание, уборка и мытье полов и стен во всех помещениях, где будет проводиться обработка. В соответствии с указаниями специалистов дезинфекционной службы проводится тщательная уборка помещений, где проводилась обработка. При проведении санитарного дня

помещения, где проводилась дезинсекция или дератизация, убирают особо тщательно.

Ответственность за общее санитарное состояние предприятия общественного питания (пищеблока), соблюдение в нем санитарного режима несет руководитель предприятия.

Ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник предприятия.