



*Государственное учреждение
«Пинский зональный центр гигиены и эпидемиологии»*



САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПИТАНИЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ

ОБУЧАЮЩИЙ МАТЕРИАЛ
ДЛЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ
ОБРАЗОВАНИЯ

2026 год

НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

- ОБЩИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ КАПИТАЛЬНЫХ СТРОЕНИЙ (ЗДАНИЙ, СООРУЖЕНИЙ), ИЗОЛИРОВАННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И ИНЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРИНАДЛЕЖАЩИХ СУБЪЕКТАМ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ, УТВЕРЖДЕННЫЕ ДЕКРЕТОМ ПРЕЗИДЕНТА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 26 НОЯБРЯ 2017 Г. № 7 «О РАЗВИТИИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА».
- СПЕЦИФИЧЕСКИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ, УТВ. ПОСТАНОВЛЕНИЕМ СОВЕТА МИНИСТРОВ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ 07.08.2019 № 525 С ИЗМЕНЕНИЯМИ И ДОПОЛНЕНИЯМИ;
- САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 10 ФЕВРАЛЯ 2017 Г. № 12, С ИЗМЕНЕНИЯМИ ПО СОСТОЯНИЮ НА 3 МАРТА 2017 Г
- САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБЩЕГО СРЕДНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ», УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 27 ДЕКАБРЯ 2012 Г. № 206, С ИЗМЕНЕНИЯМИ ПО СОСТОЯНИЮ НА 3 МАЯ 2018 Г (ДЛЯ ШКОЛ)
- САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА «ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ», УТВЕРЖДЕННЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЕМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ ОТ 25 ЯНВАРЯ 2013 Г. № 8, С ИЗМЕНЕНИЯМИ ПО СОСТОЯНИЮ НА 3 МАЯ 2016 Г. (ДЛЯ ДС)
- *С ПОЛНЫМИ ТЕКСТАМИ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ МОЖНО ОЗНАКОМИТЬСЯ В СЕТИ ИНТЕРНЕТ НА САЙТЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ WWW.MINZDRAV.GOV.BY В РАЗДЕЛЕ «ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ» – «НОРМАТИВНАЯ ПРАВОВАЯ БАЗА» - «ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ» – «ПОЛНЫЕ ТЕКСТЫ НОРМАТИВНЫХ ПРАВОВЫХ АКТОВ, УТВЕРЖДЕННЫХ В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ».*

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

Медицинские осмотры и гигиеническое обучение работники должны проходить в порядке, установленном законодательными актами Республики Беларусь (в соответствии с инструкцией № 74 Инструкция о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих, утв. Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.07.2019 № 74;

Гигиеническое обучение работники пищеблока должны проходить 1 раз в год

Субъектом общественного питания или учреждением образования должна быть разработана **программа производственного и лабораторного контроля** за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

**В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.*

Кратность и перечень исследуемых показателей блюд определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей. Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

**Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале). При выявлении нарушений в части соответствия требований кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале*

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ

Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение перекреста потоков чистой и грязной посуды.

При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения **в течение более трех часов** производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается.

Помещения и инженерные коммуникации объектов питания должны находиться в должном санитарно-техническом состоянии, по мере износа санитарно-техническое и торгово-технологическое оборудование должно заменяться (ремонтироваться).

Влажная уборка помещений должна проводиться в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств и в отсутствие обучающихся. Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться не реже одного раза в неделю с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

В учреждениях не допускается наличие грызунов и насекомых.

Не допускается проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии обучающихся.



ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ

Объекты питания должны быть обеспечены в необходимом количестве для соблюдения технологического процесса торгово-технологическим (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны предусматриваться отдельные для сырых и готовых пищевых продуктов.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции, в объектах питания для детей **не реже одного раза в год** оцениваться специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.

В объектах питания производственные столы и производственные ванны маркируются согласно назначению: "МС" (мясо сырое) и "РС" (рыба сырая) или "СП" (сырая продукция), "СО" (сырые овощи), "ГП" (готовая продукция), "Салат", "Х" (хлеб). **Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого "МП"**. Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). По усмотрению руководителя объекта питания может вводиться **дополнительная маркировка**.

В объектах питания кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: "Супы", "Горячие блюда", "Напитки" (а не 1-ое, 2-ое и 3-е!!!).

*В объектах питания должно предусматриваться наличие всех видов посуды согласно назначению: столовой (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы), кухонной и кухонного инвентаря, посуды для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов. Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (**до одного часа**) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается. **Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.***

РЕЖИМЫ МЫТЬЯ ПОСУДЫ

В объектах питания режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине устанавливается в соответствии с технической документацией на использование посудомоечной машины.

Ручным способом посуда моется в соответствии с разработанной инструкцией.

Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды:

Столовая посуда должна мыться горячей проточной водой с использованием **трех** посудомоечных ванн:

1) вначале в **первой и третьей** ваннах должны мыться **чашки или стаканы**, затем **столовые приборы**, в последнюю очередь – **тарелки и салатницы** с использованием трех посудомоечных ванн;

2) моющие средства должны использоваться **в первой моечной ванне в соответствии с инструкцией по применению**, во **второй ванне – в количестве в два раза меньше**; в третьей моечной ванне посуда должна **ополаскиваться**.

3) Кухонные посуда и инвентарь, детали электрического оборудования, посуда в буфетных учреждениях, кухнях-столовых должны мыться с использованием **отдельных двух** посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание).

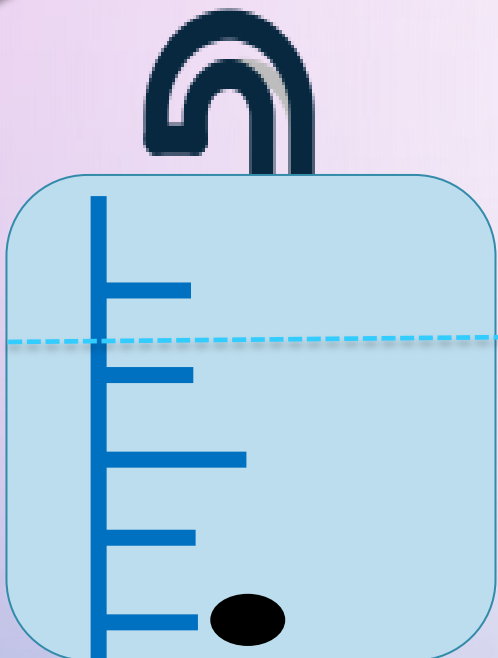
4) Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования должны ополаскиваться горячей проточной водой температурой не ниже **+50 °C** (с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток).

5) После мытья: столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования должны просушиваться в сушильных (жарочных) шкафах, **сухие столовые приборы должны храниться в кассетах ручками вверх**; столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами; чистые разделочные доски, ножи должны храниться непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

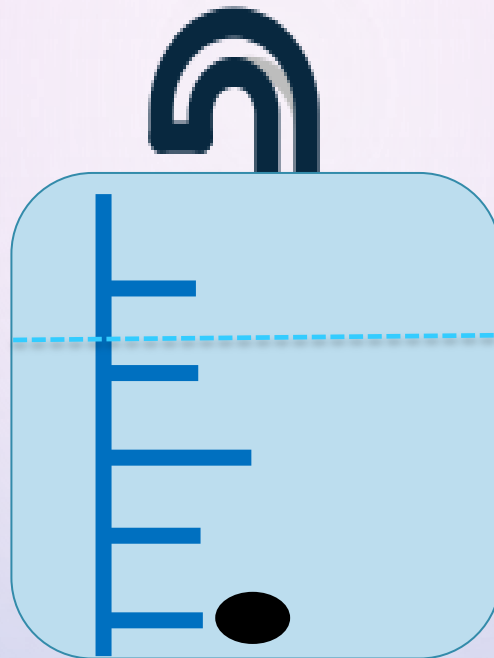
б) подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств; салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях.

РЕЖИМЫ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

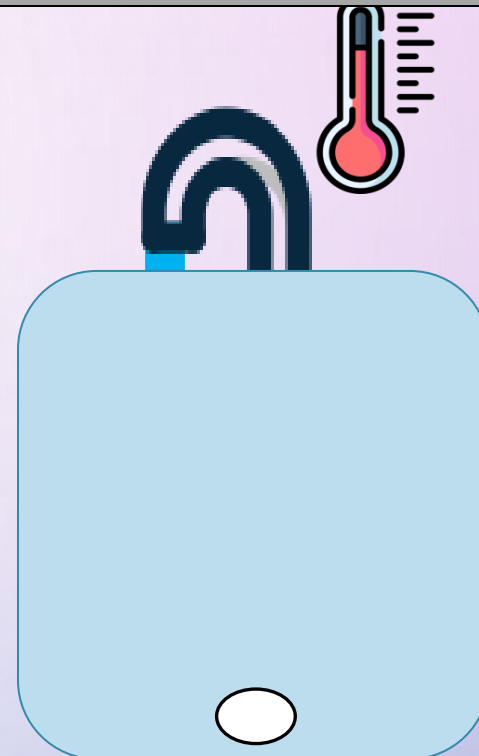
Перед мытьем посуда очищается от остатков пищи



Ванна 1: Мытье с применением моющего средства для посуды, концентрация моющего по инструкции (на моечной ванной литраж, в моечной ванной – буфетная пробка)



Ванна 2: Мытье с применением моющего средства для посуды, концентрация моющего $\frac{1}{2}$ от концентрации в Ванне 1 (на моечной ванной литраж, в моечной ванной – буфетная пробка)



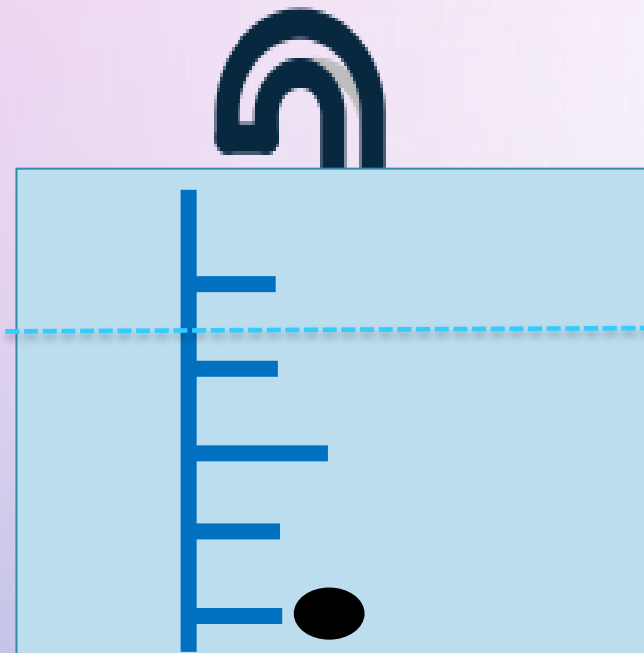
Ванна 3: ополаскивание горячей проточной водой (не ниже 50 °С) (применение термометра для измерения температуры воды)

Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются и хранятся в сухом виде в промаркированных емкостях

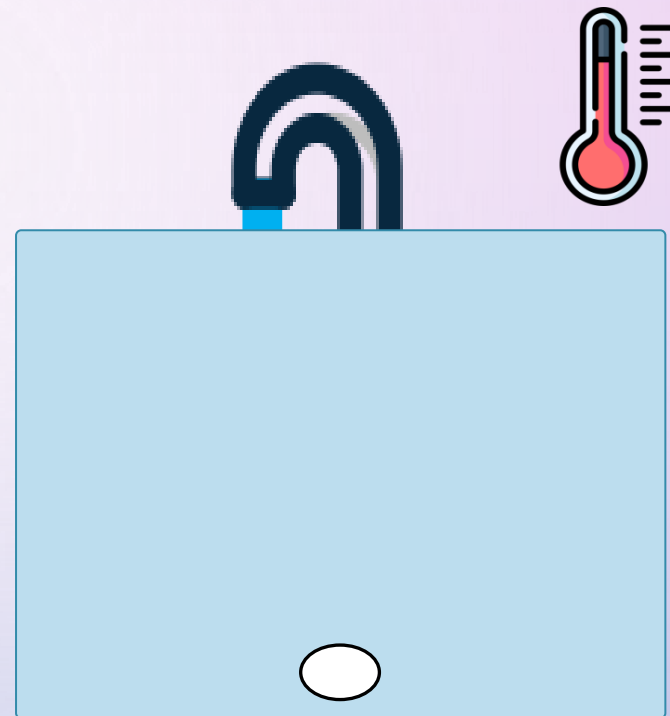
После мытья посуда просушивается на полках-решетках

РЕЖИМЫ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Перед мытьем посуда очищается от остатков пищи



Ванна 1: Мытье с применением моющего средства для посуды, концентрация моющего по инструкции (на моечной ванночке – литраж, в моечной ванночке – буфетная пробка)



Ванна 2: ополаскивание горячей проточной водой (не ниже 50 °С) (применение термометра для измерения температуры воды)

После мытья посуда просушивается на полках-решетках

Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются и хранятся в сухом виде в промаркированных емкостях

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

Должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел. Необходимо производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день; не входить в производственное помещение без санитарной одежды.

**При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.*

Работникам объектов питания организаций необходимо:

- соблюдать правила личной гигиены;
- при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;
- ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме, установленной Министерством здравоохранения;
- при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

** Контроль за ведением журнала "Здоровье" осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника – другое ответственное лицо. При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения образования или субъекту общественного питания. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.*

Мыть руки также следует:

- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета **дважды**: в тамбуре после посещения туалета **до надевания санитарной одежды** и на рабочем месте;
- непосредственно перед тем, как приступить к работе;

!!! Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд **запрещается** носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте.

Умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или держателями с бумажными салфетками (разовыми полотенцами, урной для отработанных полотенец), а для медицинских работников и работников объектов питания – дополнительно дозаторами с антисептиками.



ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

- Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться **до окончания реализации пищевых продуктов.**
- Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться **при наличии результатов лабораторных исследований** указанной продукции, подтверждающих ее соответствие ГН.
- Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции с соблюдением 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.
- **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 должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.
- Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.
- 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.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе **примерных двухнедельных рационов** с учетом установленных норм питания, норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, сезонности (*летне-осенний и зимне-весенний*), должно быть разнообразным, соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по химическому составу, режиму приема пищи.

Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены. В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часа и не более 4 часов. Количество приемов пищи в учреждении для детей, в том числе дополнительные (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин) к основным приемам, должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов – не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), от 6 до 8 часов – не менее двух, от 8 до 10,5 часа – не менее трех, от 10,5 до 24 часов – не менее четырех, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью – не менее пяти.

Питание детей должно отвечать научно обоснованным принципам питания к выбору пищевых продуктов и употреблению их в пищу (принципам детской диететики).

Горячее питание должно осуществляться по дневным (суточным) рационам на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или субъектами общественного питания и утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

В учреждениях с круглосуточным пребыванием не позднее чем за один час до сна дети должны получать кисломолочный напиток с мучным кондитерским изделием.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

В пути следования на транспорте или во время походов и экскурсий для детей должны быть организованы питание и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

Для категории детей, для которых установлены нормы питания, должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов. Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) должен проводиться анализ выполнения норм питания. В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании месяца должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей. Допускаются отклонения ± 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

В соответствии с нормами питания должна проводиться С-витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. **Не проводится витаминизация соков в связи с запретом их слива в одну емкость.**

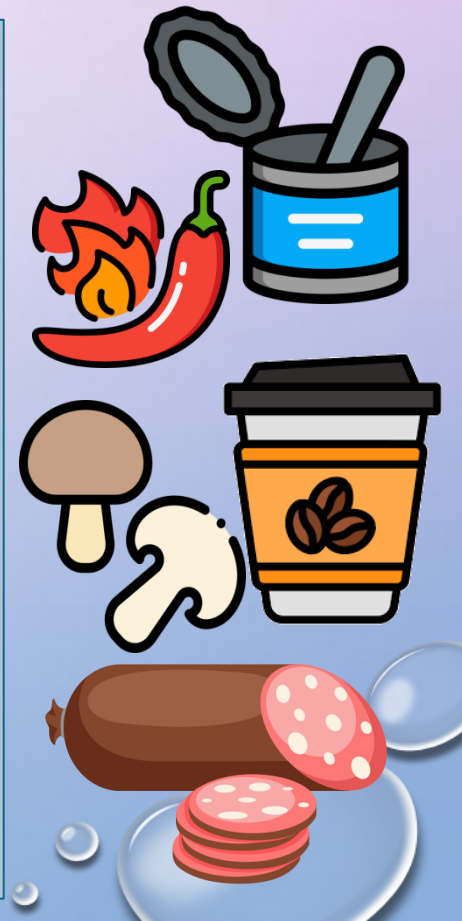
С-витаминизацию рационов допускается не проводить, если содержание витамина С в получаемых детьми витаминных или витаминно-минеральных комплексах обеспечивает суточную потребность в нем ребенка не менее чем на 80 процентов.

В питании детей должны использоваться:

- диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);
- цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первого сорта (категории), субпродукты первой категории;
- колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в учреждениях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);
- из жиров – масло из коровьего молока и масло растительное;
- богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);
- йодированная соль;
- преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

В питании детей не должны использоваться:

- 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, маргарин и другие гидрогенизированные масла и жиры.
- Костные бульоны, за исключением куриного.
- Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени, паштеты мясные.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса.
- Пищевые продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус).
- Острые сухарики, чипсы (как изделия, изготовленные во фритюре).
- Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.
- Кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические, напитки; газированные напитки.
- Карамель, в том числе леденцовая, жевательная резинка.
- Грибы.



ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

Блюда должны готовиться на каждый прием пищи, могут храниться на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления. Приготовление блюд осуществляется по разработанным утвержденным технологическим картам.

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

Допускается хранить: очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2ч, неочищенные и очищенные отварные овощи - не более 6ч, салаты перед заправкой – не более 2ч при температуре +2 – +6 °С.

Овощи, фрукты 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.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

Мясо, мясо птицы и кроликов, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживать мясо, мясо птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре +2 – +6 °С в течение 48 часов.

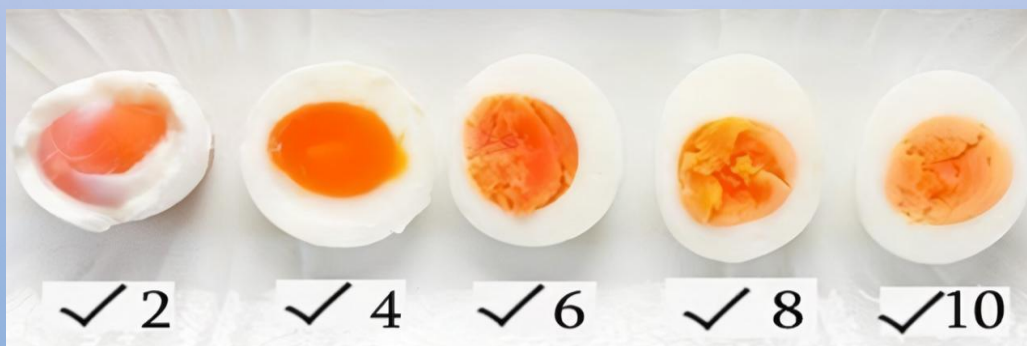
Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 – 10 г на 1 л).

Требования к организации питания

Допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с последующей дезинфекцией поверхности стола и инвентаря после завершения работы с мясом птицы.

Необработанные яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе. Заносить в производственные помещения для готовой продукции и хранить в них необработанные яйца в фасовочной таре запрещается.

- ЯЙЦА ОБРАБАТЫВАЮТСЯ 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.
- ЗАНОСИТЬ И ХРАНИТЬ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ДЛЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕОБРАБОТАННЫЕ ЯЙЦА В КАССЕТАХ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.
- ЯЙЦА ВАРЯТ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ ПОСЛЕ ЗАКИПАНИЯ ВОДЫ.



Требования к содержанию мест хранения хлеба

При уборке мест хранения хлеба в помещениях пищеблока крошки должны сметаться специальными щетками, полки тщательно протираться **1%-м раствором столового уксуса.**



Щетка



Уксус



ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, НЕ ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ЦЕЛЯХ ПРОФИЛАКТИКИ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

В целях профилактики острых кишечных инфекций в объектах питания детей запрещается:

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

Запрещается 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.

Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другое) в фасовке не более 1 кг используются в питании детей без дополнительной термической обработки.

ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

ПРИНЦИПЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ, ПУТИ ФОРМИРОВАНИЯ

- ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ (ЗОЖ) – ОБРАЗ ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА, НАПРАВЛЕННЫЙ НА УЛУЧШЕНИЕ И СОХРАНЕНИЕ ЗДОРОВЬЯ С ПОМОЩЬЮ СООТВЕТСТВУЮЩИХ КОМПОНЕНТОВ.
- ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ.
- **ФИЗИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ.** РЕКОМЕНДУЕМАЯ МИНИМАЛЬНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ АКТИВНОСТЬ – 30 МИН В ДЕНЬ. СТАРАЙТЕСЬ БОЛЬШЕ ДВИГАТЬСЯ, КАЖДОЕ УТРО ДЕЛАТЬ ЗАРЯДКУ, ХОДИТЬ НА РАБОТУ ПЕШКОМ, НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЛИФТОМ.
- **ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ.** ИСПОЛЬЗУЙТЕ СБАЛАНСИРОВАННЫЙ И РАЗНООБРАЗНЫЙ РАЦИОН. ПОСТАРАЙТЕСЬ ОГРАНИЧИТЬ КОЛИЧЕСТВО СОЛИ И САХАРА, ПИТАЙТЕСЬ ДРОБНО И ЧАСТО, НЕ ПЕРЕЕДАЙТЕ, СОБЛЮДАЙТЕ ПИТЬЕВОЙ РЕЖИМ.
- **РЕЖИМ ДНЯ.** СТАРАЙТЕСЬ ОБЕСПЕЧИТЬ ЗДОРОВЫЙ И ПОЛНОЦЕННЫЙ СОН (6-8 ЧАСОВ В СУТКИ), ПРИЕМ ПИЩИ В ОДНО И ТО ЖЕ ВРЕМЯ.
- **ОТКАЗ ОТ ВРЕДНЫХ ПРИВЫЧЕК** (КУРЕНИЕ, НАРКОТИКИ, ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ И ЧРЕЗМЕРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАДЖЕТОВ) ПОМОЖЕТ ИЗБЕЖАТЬ РАЗЛИЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ, СОХРАНИТЬ МОЛОДОСТЬ И УМСТВЕННУЮ АКТИВНОСТЬ.
- **ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА** ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ ЧИСТКУ ЗУБОВ, РЕГУЛЯРНЫЕ ВОДНЫЕ ПРОЦЕДУРЫ. ПОДДЕРЖИВАЙТЕ В ЧИСТОТЕ ПРЕДМЕТЫ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ, ОДЕЖДУ, ОБУВЬ И ЧИСТОТУ В ДОМЕ.
- **ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ ЭМОЦИОНАЛЬНЫЙ НАСТРОЙ** (УМЕНЬШЕНИЕ СТРЕССОВ И ПОЗИТИВНОЕ МЫШЛЕНИЕ) БЛАГОПРИЯТНО СКАЗЫВАЮТСЯ НА РАБОТОСПОСОБНОСТИ И ЗДОРОВЬЕ. ЗАБОТЬТЕСЬ О СЕБЕ, НАЙДИТЕ ИНТЕРЕСНОЕ ХОББИ, ОБЩАЙТЕСЬ С ПРИЯТНЫМИ ЛЮДЬМИ.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

- Чем отличается влажная уборка от уборки с дезинфицирующими средствами? Как часто проводятся генеральная уборка на пищеблоке?
- Чем оснащается раковина для мытья рук в помещениях пищеблока?
- Как часто необходимо менять санитарную одежду на пищеблоке? Для чего используются разовые перчатки для рук? Где и как должна храниться санитарная одежда для работников пищеблока ?
- С какой периодичностью нужно проходить гигиеническое обучение работникам пищеблока? А медицинский осмотр?
- Какие пищевые продукты не используются в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций? (Приведите примеры)
- Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя как долго должны сохраняться?

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

