

Тезисы

Гигиеническое обучение работников, занятых производством, хранением, реализацией и транспортировкой пищевой продукции в учреждениях для детей и подростков, в том числе летних оздоровительных организациях, по очно-заочной форме обучения

Основы санитарно-эпидемиологического законодательства

Нормативными документами для учреждений образования являются:

Закон Республики Беларусь «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 7 января 2012 г. № 340-З

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09 февраля 2011 года № 880;

Дekret Президента Республики Беларусь 23 ноября 2017 № 7 «О развитии предпринимательства»;

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 23 ноября 2017 г. № 7;

Специфические санитарно-эпидемиологические требования, Гигиенические нормативы, определенные Советом Министров, являются обязательными для соблюдения.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации учреждений образования, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 07.08.2019 № 525.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26.09.2019 № 663.

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации источников и систем питьевого водоснабжения, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 19.12.2018 г. № 914.

Санитарные нормы и правила, гигиенические нормативы обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, если иное не установлено Президентом Республики Беларусь.

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25.01.2013 № 8.

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206.

Санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 196.

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений профессионально-технического и среднего специального образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 06.05.2013 № 38.

Санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.12.2012 № 197.

Санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26.12.2012 № 205.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 № 32.

Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.06.2013 № 52.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 2 февраля 2024 г. № 25.

Санитарные нормы и правила «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа и инфекции COVID-19», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 декабря 2012 г. № 217.

Санитарные правила 17-69 РБ-98 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 29 апреля 1998 г. № 18.

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».

Профилактика острых кишечных инфекций

Острые кишечные инфекции (ОКИ) – это многочисленная группа заболеваний, вызываемых различными микроорганизмами с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. В эту группу входят такие инфекции, как сальмонеллез, дизентерия, ботулизм, кишечный иерсиниоз, энтеровирусная инфекция, вирусный гепатит А и др.

Чтобы предохранить себя от заболевания ОКИ необходимо:

- для питья использовать кипяченую, бутилированную или воду гарантированного качества;
- перед употреблением в пищу тщательно мыть овощи и фрукты, ополаскивать их кипятком;
- употреблять в пищу домашнее молоко только после кипячения;
- соблюдать правила личной гигиены, мыть руки с мылом перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета, после прихода с улицы;
- при транспортировке и хранении продуктов использовать чистую упаковку (полиэтилен, контейнеры для пищевых продуктов и т.п.); нельзя переносить и держать в одной упаковке сырые продукты и те, которые не будут подвергаться термической обработке (сырое мясо, колбасы, масло, сыры, творог);
- соблюдать температурный режим и сроки хранения продуктов в холодильнике, не оставлять приготовленную пищу при комнатной температуре в течение более двух часов, держать отдельно приготовленные мясо и рыбу от продуктов, не подвергающихся термической обработке;
- не покупать продукты у случайных лиц или в местах несанкционированной торговли;
- обращать внимание на сроки годности продуктов;
- оберегать продукты от мух и грызунов, поддерживать в жилище должную чистоту и порядок.

Профилактика инфекций, передающихся воздушно-капельным путём

Это в первую очередь острые респираторные вирусные инфекции (ОРВИ), грипп. По данным Всемирной организации здравоохранения, ОРВИ и грипп составляют до 90% всех случаев инфекционных заболеваний. Эти заболевания наносят огромный вред здоровью населения и экономике стран. Особенно часто они поражают детей: дети болеют в 4-5 раз чаще, чем

взрослые. Уязвимы и лица пожилого возраста, а также страдающие хроническими заболеваниями. Снизить риск заболевания гриппом помогает ежегодная плановая вакцинация.

Среди детского населения распространенными остаются и такие заболевания, как ветряная оспа, скарлатина. Не теряют своей актуальности, хотя, благодаря проводимой плановой вакцинации регистрируются гораздо реже, такие заболевания как эпидемический паротит, коклюш, корь.

Источником инфекций, передающихся воздушно-капельным путём, может явиться больной человек, при некоторых инфекционных заболеваниях (например, скарлатина, менингококковая инфекция), возможно так же бессимптомное носительство возбудителя заболевания. Заражение происходит воздушно-капельным путём, при вдыхании воздуха, в котором содержатся возбудители инфекции.

Каждое из заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, имеет специфическую клиническую картину, многие из них могут привести к тяжелым осложнениям со стороны различных органов и систем организма.

Чтобы защитить своего ребенка от заболеваний, передаваемых воздушно-капельным путём, необходимо обязательно привить его против инфекций, управляемых средствами иммунопрофилактики, согласно Национального календаря профилактических прививок: коклюшной инфекции, дифтерии, эпидемического паротита, кори, краснухи, туберкулёза, гриппа.

Необходимо так же соблюдать и придерживаться следующих правил:

- избегать контакта с больными или подозрительными на заболевание лицами,
- укреплять здоровье с помощью закаливания и спорта,
- придерживаться здорового питания, употреблять в пищу больше свежих овощей и фруктов,
- проводить ежедневную влажную уборку и проветривание жилища,
- соблюдать правила личной гигиены.

При появлении признаков болезни необходимо немедленно обратиться к врачу и строго соблюдать его рекомендации.

Обязательные медицинские осмотры. Гигиеническое обучение.

Работники организации должны проходить обязательные медицинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

С 11.10.2019 вступило в силу Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2019 года №74, утверждающее Инструкцию о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих (далее – Инструкция №74) и отменяющее Инструкцию №47 от 28 апреля 2010 г. Изменения коснулись случаев, когда должен проводиться медосмотр, кратности проведения медосмотра, перечня заболеваний, являющихся противопоказанием работы с некоторыми вредными факторами или видами работ, форм документов, оформляемых нанимателем и организациями здравоохранения.

Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к работе не допускаются.

Все вновь поступающие в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и аттестацию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Работники объектов питания должны проходить гигиеническое обучение по программе гигиенической подготовки и аттестацию с отметкой об этом в медицинской справке о состоянии здоровья перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год.

Требования к личной гигиене работников в объектах питания

В объектах питания (или учреждениях) должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, должен предусматриваться санитарный узел. В действующих объектах питания допускается использование общего для работников санитарного узла.

Работники объектов питания 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; во время приготовления блюд не носить украшения, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить; ногти на руках должны быть острижены;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки, производить их смену после каждого использования;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день; не входить в производственное помещение без санитарной одежды; обеспечивать отдельное хранение санитарной и личной одежды.

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.

Продолжительность мытья рук 40-60 сек.



Правила гигиенической антисептики рук



Продолжительность всей процедуры: **20-30 секунд**

1a



Налейте продукт в сложенную горсткой ладонь, так чтобы покрыть всю поверхность

1b



2



Потрите одну ладонь о другую ладонь

3



Правой ладонью разотрите тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот

4



Переплетите пальцы, растирая ладонью ладонь

5



Соедините пальцы в «замок», тыльной стороной согнутых пальцев растирайте ладонь другой руки

6



Охватите большой палец левой руки правой ладонью и потрите его круговым движением; поменяйте руки

7



Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми пальцами правой руки потрите левую ладонь; поменяйте руки

8



После того как ваши руки высохли, они безопасны

Каждый работник объекта питания должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

Работники объектов питания должны ежедневно в начале рабочей смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения.

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.

Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию помещений и оборудования объекта 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.

Состав производственных цехов в объектах питания учреждений образования допускается сокращать (объединять цеха для обработки корнеплодов и сырых овощей или выделять один цех для обработки всего продовольственного сырья, горячий цех совмещать с цехом холодных закусок, помещением для резки хлеба, объединять моечные кухонной и столовой посуды) или организовывать технологический процесс в одном производственном помещении с выделением отдельных производственных участков при условии обеспечения поточности технологических процессов и безопасности приготавливаемых блюд.

При организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной учреждения образования 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).

Объекты питания оздоровительных организаций – столовые, кафе, столовые-раздаточные – должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должны быть предусмотрены вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.

При входе в обеденный зал должны устанавливаться умывальники из расчета один умывальник на 20 мест.

В объекте питания оборудуются отдельные помещения для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров.

Холодная и горячая вода должны быть подведены в буфетные, все помещения объектов питания, умывальные помещения, санитарные узлы. Обязательно обеспечение аварийного горячего водоснабжения к посудомоечным ваннам.

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов

производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается.

В объекте питания учреждения образования, оздоровительной организации должны предусматриваться отдельные системы вентиляции. Результаты технических испытаний эффективности работы вентиляционных установок проводятся не реже одного раза в три года и заносятся в паспорта на вентиляционные установки.

Остекление оконных проемов в помещениях объекта питания должно быть целостным, осветительные приборы и защитную арматуру требуется содержать в исправном состоянии и чистоте.

Помещения объекта, в которых осуществляется хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.

Все производственные и вспомогательные помещения объекта должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

При отделке помещений объекта питания должны соблюдаться следующие требования:

- потолки, стены, полы должны быть выполнены из разрешенных в этих целях материалов, допускающих влажную обработку (мытьё) и дезинфекцию;

- потолки и стены должны быть гладкими, без щелей, трещин, деформаций, признаков поражений грибком;

- полы должны быть без щелей, дефектов и механических повреждений.

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

Все помещения объекта питания, оборудование помещений, включая торгово-технологическое и санитарно-техническое оборудование, должны содержаться в чистоте.

Влажная уборка помещений должна проводиться в течение дня по мере необходимости при открытых окнах и фрамугах с применением моющих средств. Генеральная уборка помещений объекта питания учреждений образования должна проводиться не реже одного раза в неделю. Генеральная уборка помещений объекта питания оздоровительной организации должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю. Электросветильники и окна должны очищаться по мере загрязнения, но не реже одного раза в три месяца. Санитарная обработка технологического, холодильного оборудования должна выполняться в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.

Обеденные и производственные столы моются после каждого приема и приготовления пищи теплой водой с использованием моющих средств специально выделенными хозяйственными салфетками.

Раздельный уборочный инвентарь выделяется соответствующей маркировкой для обеденного зала, производственных помещений для сырой и готовой продукции, санитарных узлов, поверхностей выше пола.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря – в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами и просушивается.

На объектах не допускается наличие грызунов и насекомых.

Дезинсекция - комплекс мероприятий, направленных на уничтожение или снижение численности членистоногих, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение, а также защита людей от укусов кровососущих насекомых и клещей.

На объектах должны проводиться следующие профилактические мероприятия по борьбе с мухами:

тщательная уборка помещений;

сбор пищевых отходов в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами;

своевременное удаление пищевых отходов из производственных помещений;

закрытие сетками открывающихся окон и дверных проемов;

использование для истребления мух электроловушек.

В целях предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах, не допускать скопление крошек, остатков пищи на столах. При обнаружении тараканов необходимо провести дезинсекционные мероприятия с использованием препаратов, разрешенных к применению.

Дератизация - комплекс мероприятий, направленных на уничтожение или снижение численности грызунов, имеющих эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение.

Для защиты от проникновения грызунов щели в полу, отверстия в потолке вокруг технических вводов заделываются кирпичом, цементом или листовым железом, вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками, а люки оборудованы плотными крышками.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов

При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в учебно-производственных объектах, может использоваться в питании обучающихся при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

Пищевые продукты должны храниться в объектах питания 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 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 свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или транспортной маркированной таре.

Яйца, в том числе обработанные, должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °С или 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 питанию

В учреждениях для детей должны быть созданы условия для организации горячего питания обучающихся.

Учреждением и (или) субъектом общественного питания должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюда) рецептурам, меню-раскладкам.

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.

В контроле за качеством и безопасностью питания должны участвовать администрация учреждения, субъект общественного питания, медицинские работники в пределах своих функциональных обязанностей, советы по питанию, общественные советы.

Выдача готовых блюд в объектах питания должна проводиться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи (бракеражном журнале).

При выявлении нарушений в части соответствия требований к кулинарной обработке и (или) качеству блюда такое блюдо к выдаче не допускается, о чем производится соответствующая запись в бракеражном журнале.

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).

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".

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

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

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

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.

Кухонная посуда и инвентарь, детали электрического оборудования, посуда в буфетных учреждениях, кухнях-столовых должны мыться с использованием отдельных двух посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

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

2. 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;

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.

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.

В объектах питания для детей от 7 лет в период инфекционных заболеваний и других чрезвычайных обстоятельств должно предусматриваться наличие одноразовой столовой посуды. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

Требования к рационам питания детей

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.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании установленных норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных возрастных групп (от 1 года до 3 лет, от 3 до 7 лет, от 7 до 11 лет, от 11 до 14 лет, от 14 до 17 лет) с учетом:

установленных норм питания для детей в разных типах (видах) учреждений;

утвержденных в установленном порядке сборников технологических карт блюд и изделий (для детей раннего и дошкольного возраста, учреждений общего среднего и профессионально-технического образования, диетического питания), технологических карт фирменных (новых) блюд;

сезонности (летне-осенний, зимне-весенний периоды);

рационального распределения общей калорийности суточного рациона по приемам пищи: завтрак – 20 – 25 процентов, обед – 30 – 35 процентов, полдник – 10 – 15 процентов, ужин – 20 – 25 процентов, второй ужин – 8 – 10 процентов.

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

Примерные двухнедельные рационы в детских деревнях (городках) используются в качестве методического материала.

В учреждениях дошкольного образования при 3-разовом питании (9 – 10,5-часовой режим пребывания) полдник должен составлять 20 – 25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

В учреждениях общего среднего, специального образования детям, которые не находятся в группе продленного дня, должен предоставляться второй горячий завтрак или обед. При этом калорийность второго горячего завтрака должна составлять не менее 20 – 25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при 3 – 5-разовом питании 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 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 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).

В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2 – 5-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и

масло из коровьего молока, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны предусматриваться ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – два – три раза в неделю.

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.

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.

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

Способами приготовления блюд должны преимущественно являться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики.

Перечень пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.
2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).
3. 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).
4. Свиное сало.
5. Маргарин и другие гидрогенизированные масла и жиры.
6. Костные бульоны, за исключением куриного.
7. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.
8. Паштеты мясные.
9. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
10. Острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса.
11. Пищевые продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус).
12. Острые сухарики.
13. Чипсы (как изделия, изготовленные во фритюре).

14. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.
15. Кофе натуральный.
16. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.
17. Газированные напитки.
18. Карамель, в том числе леденцовая.
19. Жевательная резинка.
20. Грибы.

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 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.

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

Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к учебным помещениям.

При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда. В обеденном зале и при организации питания через буфетные допускается использование многоразовой посуды.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) в течение не более 4 часов.

Требования к технологии приготовления блюд в объектах питания для детей

Блюда должны готовиться на каждый прием пищи, могут храниться на электроплите или электромармите не более 3 часов с момента приготовления.

Порядок приготовления блюд должен соответствовать технологическим картам блюд, обеспечивать их качество и безопасность.

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 мороженных 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).

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

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.

Очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов. Овощи, предназначенные для салатов, следует варить в неочищенном виде. Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, готовые салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре $+2 - +6$ °С. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

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 необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

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 охлажденных 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;

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.

Организация производственного контроля.

Производственный контроль включает:

реализацию мероприятий, предусмотренных в программе производственного контроля;

осуществлению (организацию) лабораторных (технологических) обследований, исследований, испытаний, измерений и лабораторного контроля объектов производственного контроля;

организацию и проведение обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок, профессиональной подготовки, аттестации, мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию работающих;

контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, компонентов, материалов и изделий, контактирующих с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, технологий производства, хранения, транспортировки, реализации, в случаях, предусмотренных законодательством Республики Беларусь;

своевременное информирование в установленном законодательством Республики Беларусь порядке местных исполнительных и распорядительных органов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, населения Республики Беларусь, об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов и (или) иных обстоятельствах, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Программа производственного контроля – документ, содержащий перечень санитарно-эпидемиологически значимых факторов и показателей, приоритетных для соответствующего субъекта производственного контроля и вырабатываемых им продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой критической контрольной точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих соблюдение санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий в процессе обращения продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов, включающий сроки и (или) периодичность их проведения.

Объекты производственного контроля – производственные, вспомогательные и бытовые помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, атмосферный воздух и другие факторы среды обитания, система водоснабжения, транспорт, технологические процессы и оборудование, продовольственное сырье и (или) пищевые продукты, компоненты, материалы и изделия, контактирующие с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами, условия обращения продукции, рабочие места, условия труда и состояние здоровья работающих, имеющих контакт с продовольственным сырьем и (или) пищевыми продуктами в процессе их обращения.

Учреждением, оздоровительной организацией и (или) субъектом общественного питания должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за безопасностью и качеством питания, соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (далее – блюда) рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

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

При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции,

изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points).

Принципы ХАССП.

Система НАССР включает 7 этапов (принципов):

1. Проведение анализа опасных факторов.
2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
3. Установление критических пределов.
4. Установление системы мониторинга ККТ.
5. Установление корректирующих действий в случае выхода ККТ из-под контроля.
6. Установление процедуры проверки (верификации) системы НАССР.
7. Установление процедур ведения документации.

Критическая контрольная точка - шаг, на котором может быть применен контроль и является существенным для предотвращения и удаления опасности или снижения ее до приемлемого уровня.