ТЕЗИСЫ

для кухонных работников пищеблоков учреждений образования и оздоровительных лагерей

1. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий и сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 №7 «О развитии предпринимательства».

• санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к размещению и устройству объектов;

• требования к оборудованию и содержанию производственных помещений.

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

• санитарно-эпидемиологические требования к питанию обучающихся;

• требования к размещению и устройству объектов питания;

• требования к оборудованию, инвентарю, посуде в объектах питания;

• требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов;

• санитарно-эпидемиологические требования к личной гигиене работников в объектах питания.

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

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

5. Инструкция 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 07.09.2005 № 136;

6. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 25 января 2013 № 8;

7. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь27 декабря 2012 № 206.

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

Гигиеническое обучение должны проходить:

работники объектов питания – перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год.

34. Все помещения и оборудование помещений организаций, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, необходимо содержать в чистоте.

Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие отдыхающих.

35. В помещениях организаций не допускается наличие грызунов и насекомых.

Проводить дератизационные и дезинсекционные мероприятия в присутствии отдыхающих не допускается.

36. Перед началом каждой смены, заселением отдыхающих должна проводиться генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.

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

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), 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 быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

63. При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: ”МС“ (мясо сырое), ”РС“ (рыба сырая), ”СП“ (сырая продукция), ”СО“ (сырые овощи), ”ГП“ (готовая продукция), ”Салат“, ”Х“ (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках). Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы – ”МП“.

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться дополнительная маркировка.

При приготовлении пищи в условиях полевой кухни или на костре должны предусматриваться разделочные столы с маркировкой ”СП“ – сырая продукция и ”ГП“ – готовая продукция, разделочные доски и ножи с маркировкой ”СП“ – сырая продукция, ”СО“ – сырые овощи, ”ГП“ – готовая продукция, ”Х“ – хлеб.

64. Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой ”Супы“, ”Горячие блюда“, ”Напитки“.

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, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

65. Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

72. Блюда в объектах питания детей должны готовиться на каждый прием пищи и храниться на электроплите или электромармите в течение не более 3 часов с момента приготовления, в палаточных лагерях - не более одного часа.

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;

77. Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой – не более 2 часов при температуре плюс 2 – плюс 6 °C.

78. В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

соблюдать правила личной гигиены – следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета;

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.

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

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;

Приложение 5 к специфическим санитарно-эпидемиологическим требованиям к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций

ТРЕБОВАНИЯ

К МЫТЬЮ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ, СУШКЕ ПОСУДЫ

1. Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием 2 или 3 посудомоечных ванн в следующем порядке:

в первую очередь в первой и третьей ванне моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;

в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;

моющие средства должны использоваться в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне - в количестве в два раза меньше;

в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.

Кухонную посуду, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуду для буфетных, кухонь-столовых необходимо мыть с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытье, ополаскивание). Допускается использование одной посудомоечной ванны.

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

В профильных палаточных оздоровительных лагерях для мытья посуды необходимо использовать не менее 3 промаркированных емкостей. После мытья не более 30 единиц столовой посуды должна производиться смена воды в емкостях.

2. После мытья необходимо:

столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх;

столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи хранить непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, а в конце дня промывать горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывать проточной водой с добавлением моющего средства, высушивать и хранить в закрытых промаркированных емкостях.

**Приготовление дезинфицирующих средств**

Для дезинфекции должны использоваться средства, разрешённые к применению Министерством здравоохранения Республики Беларусь. На каждое дезинфицирующее средство необходимо иметь документы, подтверждающие его безопасность, качество и эффективность (удостоверение о государственной гигиенической регистрации; документ производителя, подтверждающий качество; инструкцию по применению, утверждённую Министерством здравоохранения Республики Беларусь).

Каждая единица (упаковка) дезинфицирующего средства должна иметь на этикетке следующие данные на русском языке: наименование и назначение дезинфицирующего средства, дату изготовления, срок годности, инструкцию по применению, меры предосторожности, реквизиты изготовителя и поставщика.

*Получение и использование дезинфицирующих средств, не имеющих паспортных данных и документов, подтверждающих качество и эффективность, категорически запрещается.*

Рабочие растворы дезинфицирующих средств применяются в соответствии с инструкциями по их применению. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих средств должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезинфицирующего средства, его концентрации, даты приготовления и конечного срока реализации. Персонал, работающий со средствами дезинфекции, должен быть обеспечен спецодеждой и обувью, средствами индивидуальной защиты и аптечкой первой медицинской помощи. Запас дезинфицирующих средств должен быть не менее чем на 1 месяц.

В местах хранения дезинфицирующих средств запрещается: хранить продукты питания, питьевую воду; принимать пищу; курить; присутствие посторонних лиц.

Ежемесячно и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений учреждения дошкольного образования с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Контроль за проведением дезинфицирующих мероприятий проводится медицинским работником учреждения для детей (или другим уполномоченным лицом). Медицинский работник (или другое уполномоченное лицо) учреждения для детей осуществляет контроль:

- за проведением дезинфицирующих работ в профилактических целях;

- учётом получения и расхода дезинфицирующих средств;

- условиями хранения и приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств;

- соблюдением требований сроков хранения рабочих дезинфицирующих средств,

- знанием персоналом практических навыков по текущей дезинфекции на рабочих местах, качеством проводимых дезинфекционных мероприятий (в том числе за результатами контроля качества, включая лабораторный),

- соблюдением персоналом правил охраны труда при приготовлении и использовании дезинфицирующих растворов.

Учёт запаса (получения запаса) и расхода дезинфицирующих средств в учреждении ведётся медработником или заместителем руководителя учреждения по хозяйственным вопросам, назначенным соответствующим приказом.

**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.**