ТЕЗИСЫ

для поваров 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.

50. Питание отдыхающих в организациях должно отвечать научно обоснованным принципам рационального питания.

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.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются руководителем субъекта общественного питания и (или) руководителем организации.

Питание в объектах питания допускается организовывать по предварительному заказу блюд и кулинарных изделий (далее - блюдо) или свободному выбору блюд, кроме питания детей в возрасте до 10 лет.

51. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам, утвержденным в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами

52. Для детей и взрослых, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача.

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе 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.

54. 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).

55. В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

56. 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 организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

57. Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

58. Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

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

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.

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.

67. Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

71. В объектах питания детей должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые 10 дней и по окончании месяца уполномоченным руководителем организации (субъекта общественного питания) лицом или медицинским работником должен проводиться анализ выполнения норм питания. В организациях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании смены проводится оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

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 7

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций

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

использование остатков блюд от предыдущего приема и приготовленных накануне, одноименных блюд в течение 2 дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их повторное замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма в натуральном виде без предварительного кипячения;\*

изготовление:

сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем (”по-флотски“) и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуньи;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса.

3. Санитарные нормы и правила "Требования к оздоровительным организациям для детей", утвержденные Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26.12.2012 № 205.

* требования к организации питания детей в оздоровительных организациях.

160. Основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в оздоровительных организациях должны предусматриваться через каждые 3,5 - 4 часа.

В оздоровительных организациях с круглосуточным пребыванием детей (5-разовое питание) на завтрак должно приходиться 20 - 25% от общей калорийности суточного рациона, на обед - 30 - 35%, на полдник - 10 - 15%, ужин - 20 - 25%, второй ужин - 5 - 8%. В качестве второго ужина должны использоваться кисломолочные напитки, печенье или булочка.

В оздоровительных организациях с дневным пребыванием детей (3-разовое питание):

на завтрак должно приходиться 20 - 25% от общей калорийности суточного рациона, на обед - 30 - 35%, на полдник - 10 - 15% (в сумме - не менее 65% калорийности суточного рациона).

161. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления блюд:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты, их содержащие;

не используются соки и напитки, приготовленные из сухих концентратов;

колбасы вареные, сосиски используются высшего и первого сортов и включаются в меню не более двух раз в неделю;

используется нежирное мясо (говядина первой категории (полуфабрикаты) или телятина; свинина мясная; цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта, субпродукты первой категории - язык, печень, сердце);

используются диетические яйца;

сладости используются преимущественно на основе пектина (зефир, пастила, мармелад);

фруктовые и овощные соки и нектары используются с содержанием соковых веществ не менее 50%;

для приготовления блюд используется йодированная соль;

для приготовления пищи используется преимущественно варение, тушение, запекание, приготовление блюд на пару.

162. Питание детей в оздоровительных организациях должно быть разнообразным. Не включаются в рационы одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд.

Такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары), должны входить в рацион ежедневно (с допустимым отклонением +/-10% от Норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю. При этом Нормы питания по итогам оздоровительной смены должны быть выполнены с допустимым отклонением +/-10% при условии соблюдения норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии.

163. В пищеблоке должна быть картотека (или сборник) технологических карт блюд. В технологической карте указываются: раскладка продуктов, используемых для приготовления блюда, их вес в "нетто", масса полуфабриката, выход готового блюда, пищевая и энергетическая ценность, технология приготовления, правила оформления и подачи, органолептические показатели, срок годности и условия хранения блюда.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов допускается производить их замену с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов при приготовлении блюд, изложенных в сборниках технологических карт блюд, согласно пункту 159 настоящих Санитарных норм и правил.

164. В оздоровительных организациях должно быть организовано лечебное (диетическое) питание для нуждающихся в нем детей.

Питание детей, состоящих на лечебном (диетическом) питании, строится в соответствии с нормами физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии и в соответствии с рекомендациями врача по замене тех или других пищевых продуктов с учетом профиля заболевания.

Для детей, находящихся на лечебном (диетическом) питании, составляется отдельный дневной рацион (допускается его оформление в меню-требовании для детей с обычным режимом питания).

Для приготовления диетических блюд должны быть пароварочные кастрюли или специальное торгово-технологическое оборудование.

165. В оздоровительных организациях ежедневно проводится С-витаминизация рационов (супов или напитков) аскорбиновой кислотой согласно установленным Нормам питания. При приготовлении пищи на костре (профильные палаточные лагеря) С-витаминизацию рационов (супов или напитков) целесообразно проводить путем выдачи детям витамина в таблетированной форме.

С-витаминизация рационов должна проводиться медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или ответственным за питание лицом в порядке, определенном нормативными правовыми актами Министерства здравоохранения Республики Беларусь. В журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражном) должно указываться витаминизированное блюдо, время витаминизации и количество использованного витамина С.

Витаминизацию компотов рекомендуется проводить после их охлаждения до температуры 12 - 15 °C перед их раздачей. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в крахмальную муку. Подогрев витаминизированных блюд не допускается.

В период получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80% суточной потребности в нем ребенка.

166. Для организации питьевого режима в оздоровительной организации следует использовать негазированную питьевую воду промышленного производства, расфасованную в емкости, или кипяченую питьевую воду. При организации питьевого режима должна использоваться одноразовая посуда.

Кипяченая вода должна храниться (в холлах спальных корпусов, обеденном зале) в закрытых эмалированных емкостях с водоразборным краном в течение не более 4 часов.

167. Медицинскими работниками по окончании смены должен проводиться анализ расхода продуктов (в "нетто") по бухгалтерской накопительной ведомости. Целесообразно для своевременной коррекции питания такой анализ проводить 1 раз в 7 дней.

Контроль выполнения Норм питания в профильном палаточном лагере должен осуществляться медицинским работником или ответственным за питание работником лагеря ежедневно.

168. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

168.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов (в профильных палаточных лагерях - не более одного часа) с момента приготовления. Готовая горячая пища в пищеблоках должна храниться на электроплите или электромармите;

168.2. обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

168.3. птицу, мясо размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре. Рыбу размораживают в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) температурой не выше 12 °C из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л);

168.4. замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

168.5. индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой или протирают ветошью;

168.6. овощи, предназначенные для салатов, варят в неочищенном виде. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде;

168.7. неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов в условиях холода (при температуре от +2 °C до +6 °C), очищенные отварные овощи - не более 2 часов. Очищенные сырые овощи могут храниться в воде не более чем 1,5 часа;

168.8. овощи, фрукты и ягоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень - промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезают на 2 - 4 части. Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от +2 °C до +6 °C. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

168.9. полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 - +280 °C в течение 5 - 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 - +270 °C в течение 20 - 25 минут. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

168.10. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации;

168.11. при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 - +250 °C);

168.12. мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут;

168.13. яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) - сначала в 1%-м, а затем в 0,5%-м растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30 °C, с последующим ополаскиванием проточной водой. Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается;

168.14. яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды. Смесь для омлета выливают на противень слоем 2,5 - 3 см и готовят в течение 8 - 10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 - +200 °C;

168.15. творожные запеканки готовят слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре +180 - +200 °C в течение 20 - 30 минут;

168.16. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

168.17. кисели, компоты охлаждают в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

168.18. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

168.19. запрещается переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных напитков, соков (нектаров).

169. При организации питания детей в оздоровительных организациях запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленым яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуньи; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в оздоровительной организации или на территории по предписанию главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании детей, может быть расширен.

170. Выдача готовой пищи в оздоровительных организациях осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной записью в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 15 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Бракеражная комиссия в оздоровительной организации, за исключением профильного палаточного лагеря, включает: заведующего столовой или шеф-повара, руководителя оздоровительной организации или его заместителя, ответственного за питание, медицинского работника (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог).

В профильных палаточных лагерях бракераж готовой пищи осуществляется медицинским работником лагеря или лицом, ответственным за питание.

При выявлении нарушений блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков, о чем в бракеражном журнале производится соответствующая запись.

Оценка качества блюд проводится по органолептическим показателям проб, снятым непосредственно из пищеварочных котлов.

171. Ежедневно в оздоровительных организациях, за исключением профильных палаточных лагерей, должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд проводится медицинским работником оздоровительной организации (медицинская сестра-диетолог, врач-диетолог) или иным ответственным лицом (заведующий производством, шеф-повар) в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200 - 250 мл. Супы, напитки (сладкие блюда), гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, холодные закуски (салаты) отбирают в объеме не менее 70 - 100 г. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее 50 г, если это соответствует выходу приготовленного блюда.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре +2 - +6 °C.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируют, емкости тщательно моют с применением разрешенных моющих средств и стерилизуют путем кипячения в течение 15 минут в 2%-м растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций.

172. В обеденном зале следует создать обстановку, способствующую эмоционально-положительному состоянию детей. Покрывать стол следует чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор. Для хлеба следует использовать хлебницу или пирожковую тарелку, для холодных закусок (салатов) - салатники (одно-, многопорционные) или закусочные тарелки. Обязательным является наличие индивидуальных салфеток.

При раздаче пищи горячие блюда должны иметь температуру 50 °C (оптимальная), холодные напитки должны быть комнатной температуры, но не ниже 16 °C, холодные закуски (салаты) - 14 - 16 °C.

Для раздачи супов рекомендуется использование супниц (на каждый стол), горячих напитков - чайников. Смену блюд необходимо производить по очередности их приема.

**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.**