

Правила мытья столовой посуды и приборов

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.10. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 5 литров воды) средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны (для средства «Капля Сорти» 1 чайная ложка на 10 литров воды);
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.17. Дезинфекцию посуды проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Правила мытья кухонной посуды.

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий поряд-док:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

Правила обработки ветоши.

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши

1 способ:

- использованную ветошь собирают в ёмкость «Использованная (грязная) ветошь», замачивают в 1% р-ре хлорамина или в другом дезинфицирующем средстве, разрешенном МЗ. на 30 минут, затем прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

2 способ:

- в конце смены ветошь отстирывают, кипятят в течение 15 минут с момента закипания в 2% р-ре кальцинированной соды, прополаскивают, просушивают и хранят в ёмкости «Чистая ветошь».

ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

При приготовлении кулинарных изделий необходимо соблюдать поточность производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей, изготовления холодных закусок и варки пищи. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи.

Количество изготовленных блюд должно быть в строгом соответствии с пропускной способностью предприятия. Пища готовится соответствующими партиями по мере её реализации.

Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, имеющих гигиеническое покрытие, на разных разделочных досках, разными ножами.

Разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) должны быть промаркированы и закреплены за отдельными рабочими местами. Разделочные столы должны быть обиты нержавеющей сталью, и иметь надпись «для сырых продуктов», «для готовой пищи». Разделочные доски должны быть сделаны из дерева плотной породы, гладко выструганы, без трещин, щелей, периодически обновляться и также иметь обозначения на боковой поверхности. По окончании работы доски очищаются, моются горячей водой, обливаются кипятком и хранятся для сырой и готовой продукции отдельно. Разделочных досок и ножей должно быть не менее 9 штук. Они должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «ВМ» – варёное мясо, «СР» – сырая рыба, «ВР» – варёная рыба, «ВО» варёные овощи, «СО» – сырые овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Хлеб», «КС»- кура сырая, «КВ»- кура варёная.

Хранить доски необходимо только установленными на ребро в специальных металлических кассетах или непосредственно на рабочих местах. Категорически запрещается использовать доски, не соответствующие маркировке.

Правила обработки овощей и фруктов.

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

Овощи, зелень для салатов тщательно перебираются, очищаются, а затем промываются в чистой и холодной воде, обрабатываются в 10% растворе соли в течение 20 минут. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно проводиться поваром на разделочных досках «ВО» – варёные овощи.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

8.18. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Правила тепловой обработки продуктов

(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

8.22. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

8.23. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.24. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C , вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C , холодные супы, напитки – не выше 14°C .

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 + 2 \text{ } 0 \text{ } \text{C}$. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Обработка шкафов для хранения хлеба. Полки протирают с использованием 1% р-ра уксусной кислоты 1 раз в неделю.

Обработка холодильников. Холодильники моют и обрабатывают 1% р-ром соды, просушивают.

Правила обработки яиц.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды (на 10 л воды 200 г соды) – 10 минут
- II – обработка в 0,5 % растворе хлорамина -15 минут
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

или в 2% растворе «Ника-2» в течение 30 мин. при t° 40-45 $^{\circ}$ с последующим ополаскиванием проточной водой выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Правила личной гигиены.(СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях...»).

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций – ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Рекомендации по отбору суточной пробы Приложение 11к СанПиН 2.4.5.2409-08

Порционные блюда отбираются в полном объёме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°С.

Инструкция по режиму витаминизации в школьной столовой

1. С-витаминизация третьих блюд проводится ежедневно. Аскорбиновая кислота вводится из расчета для детей: от 3 до 12 лет - 50 мг, от 12 до 14 лет - 70 мг, в среднем 50-60 мг.

Витаминизация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей и регистрируется в специальном журнале

2. С целью обеспечения детей витамином С проводится

витаминизация напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для школьников 6 - 10 лет - 20 мг,
- для подростков 11 - 17 лет - 25 мг.

3. Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12 - 15 град. С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивается и охлаждается до температуры реализации.

3. Витаминизацию проводят и регистрируют в журнале витаминизации

4. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Кисели, компоты должны охлаждаться в помещении холодного цеха, в закрытых котлах, в которых производилась варка в специальных ваннах для охлаждения до температуры 12-140С, кроме случаев, когда варка производится в электрокотлах.

Сиропы готовят по мере необходимости. Допускается хранение сиропов при температуре 20-250С в течение не более 5 часов, при температуре 2-60С - не более 12 часов.

ОБРАБОТКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ

Мороженое мясо размораживается полутушами или четвертинами в подвешенном состоянии в специальном помещении (дефростере). При постепенном повышении температуры от 0 до 8⁰ С или на столах в мясном цехе при комнатной температуре. Запрещается оттаивать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах, перед обвалкой тщательно зачищается и промывается в проточной воде при помощи щётки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывания туши при помощи тряпок. По окончании работы щётки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.

Котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша должны обжариваться не менее 10 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего необходимо выдержать в течение 14 минут в духовом шкафу при t 220-250⁰С. При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

При приготовлении вторых блюд из варёного мяса или при отпуске его с первым блюдом измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарка в духовом шкафу) в течение 13 минут при температуре в духовом шкафу 220-250⁰С.

При изготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре 220-250⁰С в течение 15 минут.

Полуфабрикаты из рубленного мяса, мяса птицы обжаривают 3-5 минут с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-2800С в течение 5-7 минут. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270⁰С в течение 20-25 минут. Температура внутри изделий из рубленного мяса должна быть не менее 85⁰С, котлетной массы не менее 90⁰С.

Куру можно использовать в питании детей только 1 категории, обработку необходимо проводить в заготовочном цехе на специально выделенной доске и ножом с маркировкой «Куры сырые». У повара должен быть специальный клеенчатый фартук с маркировкой «куры».

Тушки птицы размораживают на воздухе, при необходимости опаливают. Тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки птиц выделяются отдельные столы.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20⁰С из расчёта 2 л воды на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчёта 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Ежеженедельно производится: мытье стен; мытье осветительной аппаратуры; очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Общие санитарные требования при перевозке продуктов.

Все пищевые продукты должны перевозиться в чистой таре специально предназначенной для этого транспортом, дно и борта которого должны быть покрыты нержавеющей сталью. На машине должна быть надпись «Продуктовая» и иметься санитарный паспорт. Использовать эту машину для других целей категорически запрещается. При перевозке продуктов транспорт должен быть всегда чистым, систематически промываться горячей водой, а в необходимых случаях дезинфицироваться. При перевозке продуктов кладовщик должен иметь чистую санитарную одежду. Не разрешается сидеть или стоять на пищевых продуктах. Продукты перевозятся в чистой таре, маркированной для каждого вида продукта. Тара после взятия из неё продуктов очищается, моется горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривается кипятком и высушивается. Поступившие на склад продукты осматриваются медицинским персоналом. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

Не допускаются к приёму продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения, с признаками порчи.

В сопроводительном документе о качестве скоропортящихся продуктов указываются даты выработки (час, дата) и дата его конечного срока реализации, температура хранения.

Мясо должно быть с клеймом. Приёмка мяса и яиц допускается не ниже 2 категории.

Запрещается принимать водоплавающую птицу в непотрошённом виде, сырые утиные и гусиные яйца, куриные из инкубатора, крупу, муку, повреждённые амбарными вредителями.

Перевозка отдельных видов продуктов.

- Мясо, рыба, куры, мясные и рыбные продукты перевозятся в металлических или деревянных ящиках, обитых железом с пропаянными швами. Для кур должна быть обязательно отдельная тара.
- Молоко перевозится в закрытых бидонах или тетрапаках.
- Колбасные изделия, сыр – в закрытых ящиках.
- Сухие продукты: мука, крупа, сахар – в мешочной таре.
- Хлеб – в фанерных ящиках с крышками или лотках.
- Сельдь – в промышленной закрытой упаковке (банки) или в эмалированных вёдрах, покрытых крышками.

Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

Для хранения пищевых продуктов выделяется холодильное оборудование для мяса и рыбы или камеры и холодильное оборудование для молочных продуктов или камеры.

При наличии одной холодильной камеры места для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

Необходимо соблюдать принцип раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов. Отдельно выделяется складское помещение для хранения сухих продуктов, а также картофеля и овощей.

Уборка помещений склада проводится ежедневно. Для этого должен быть промаркированный

инвентарь: ведро, щётка, ветошь. Для мытья холодильников должна быть отдельная промаркированная ёмкость.

За санитарное содержание склада отвечает кладовщик. При обнаружении продуктов сомнительного качества кладовщик должен задержать их выдачу и поставить в известность заведующего и медицинских работников.

Санитарные требования к хранению отдельных видов пищевых продуктов.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, хранение в помещениях вместе с продуктами тары, тележек, хоз. материалов.

Овощи и фрукты хранятся в сухом хорошо проветриваемом помещении в ларях или стеллажах при температуре +1-2 град С.

Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи и т.п.) хранятся отдельно от основных продуктов. В холодильной камере должны строго соблюдаться правила товарного соседства пищевых продуктов. Морозильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов.

Особое внимание необходимо обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов. Скоропортящиеся пищевые продукты – это продукты, конечный срок реализации которых составляет от нескольких часов до нескольких суток от момента их изготовления (молоко, творог, сметана и др. молочные продукты, а также колбаса, сыр, мясо, рыба). Конечный срок реализации – период времени, в течение которого продукт остаётся доброкачественным при соблюдении правил хранения и может быть использован в питании. Для молочных продуктов – исчисляется от момента окончания технологического процесса. Для мяса, рыбы – от момента их получения. Молоко хранится в бидонах, в которых оно прибыло, в холодильном оборудовании для молочных продуктов. Молочнокислые продукты (сметана, творог) хранятся в той таре, в которой привезены в холодильнике для молочных продуктов.

Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент. Варёные колбасы хранятся в ящиках или подвешиваются на крючки.

Сыпучие продукты хранятся в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и от стен, в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Для сыпучих продуктов должны быть отдельные совки: для круп, для манки, для сухофруктов, для муки, для сахара.

Продукты в мелкой расфасовке хранят на стеллажах или на пристенных полках.

Хлеб хранится в отдельном помещении на полках на расстоянии не менее 35 см от пола в шкафах с отверстиями для доступа воздуха и закрывается чистыми занавесками или дверцами с отверстиями. Хлеб укладывается на ребро не более, чем в 3 ряда. Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно. При уборке мест хранения хлеба, крошки надо сметать с полок специальными щётками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в растворе 1% столового уксуса.

Яйцо хранится в таре или выложенным на лотки.

Сыры хранятся в холодильнике для молочных продуктов. Крупные сыры хранятся без тары. При укладывании кругов один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Мелкие сыры хранятся на полках в таре. Укладывать сыры необходимо так, чтобы головки его не соприкасались между собой. Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняется и покрывается плесенью. Образовавшуюся слизь и плесень необходимо удалить обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.

Продукты в бочкотаре хранятся на решетчатых стеллажах на расстоянии не менее 20 –25 см от пола.

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ОУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
 - в холодном цеху – халат, косынка;
 - горячем цеху – халат, косынка;
 - для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
 - уборки помещений – темный халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из ОУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

Инструкция по режиму мытья кухонной посуды ручным способом

1. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

а) освобождение от остатков пищи; пригоревшие остатки пищи следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;

б) мытье щетками в воде с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющего средства («Капля» 1 ч.л. на 10 л воды) в 1-й секции;

в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 °С во 2-й секции, ошпаривание кипятком;

г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2. Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+45 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С, ошпариваются кипятком, а затем просушиваются на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

3. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств («Капля» 1 ч.л. на 10 л. воды), дезинфицируют в 0,015 % растворе «сульфохлорантин –Д» (1 г на 10 л воды) (или кипятят в течение 15 мин.) , промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

4. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств (0,015 % раствор «Сульфохлорантин- Д» 1 г на 10 л воды), промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

7. Пищевые отходы хранят в промаркированных вёдрах с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

8. Ветошь для уборки полов замачивают в ведре для Уборки полов в дезинфицирующем средстве в соответствии с инструкцией по использованию данного средства. Затем прополаскивают и сушат на ведре.

Инструкция по режиму обработке столов для приема пищи

1. После каждого приема пищи столы моют моющим средством «Капля» , используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для обработки столов.

2. Периодически столы обрабатывают дезинфицирующим 0,015 % раствором «сульфохлорантина –Д» (1г на 10 л воды).

Проведение генеральной уборки

В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;

- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С). Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением. При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не

ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках. При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают. Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой. Ведро и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту 1,8 м.

Оборудование, установленное в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатывается моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Все раковины, уста-

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов. Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже | минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

5. Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблоках ОУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в общеобразовательных учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ЕСНО-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов.

При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлорсодержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4-го класса), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), установленную кратность обработки.

Хранение дезинфицирующих средств

В ОУ должен быть произведен расчет потребности в дезинфицирующих средствах и назначен сотрудник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода дезинфицирующих средств (все эти сведения отмечают в книге учета). Хранить дезинфицирующие средства следует в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости с дезинфицирующими растворами должны иметь крышки. На емкостях должны быть четкие надписи с указанием наименования препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Для проверки правильности приготовления дезинфицирующего раствора (чтобы узнать его концентрацию) рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

**Журнал учета
проведения генеральных уборок пищеблока**

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Фамилия проводившего уборку	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку