

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Ю.Ф. НИГМАТУЛЛИНА, Е.С. БАРЫШЕВА

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

ПРАКТИКУМ

Рекомендовано Ученым советом государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет» в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по программам высшего профессионального образования по специальностям 260501 и 260505

Оренбург 2009

УДК 613.2(075.8)
ББК 51.23я73
Н 60

Рецензент

доктор медицинских наук, профессор С.В. Нотова

Н 60 **Нигматуллина, Ю.Ф.**
Санитария и гигиена питания: практикум / Ю.Ф. Нигматуллина,
Е.С. Барышева. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2009. – 168 с.

ISBN

Учебное пособие составлено на основе современных научных данных, включающих теоретические вопросы, задания и задачи к практическим занятиям, освещающие проблемы предупредительного и текущего санитарного надзора, общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и этапы её проведения, структуру и организацию работы комбината питания в детских образовательных учреждениях (детских садах, школах, средних образовательных и летних оздоровительных учреждениях). В приложениях содержатся санитарно-гигиенические нормативы (СанПиНы) и схемы актов санитарного обследования предприятий общественного питания, что значительно облегчает восприятие учебного материала и позволяет его систематизировать. Учебное пособие соответствует Государственному образовательному стандарту для специальностей 260501 и 260505.

Н 4105040000

ББК 51.23я73

ISBN

© Нигматуллина Ю.Ф.,
Барышева Е.С., 2009
© ГОУ ОГУ, 2009

Содержание

1	Практическое занятие №1 Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора.....	5
2	Практическое занятие №2 Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями.....	6
3	Практическое занятие №3 Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями.....	8
4	Практическое занятие №4 Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием.....	12
5	Практическое занятие №5 Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (детских садах, летних оздоровительных учреждениях).....	14
6	Практическое занятие №6 Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (школах, средних образовательных учреждениях).....	16
7	Практическое занятие №7 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.....	19
8	Практическое занятие №8 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика.....	20
9	Практическое занятие №9 Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.....	23
10	Практическое занятие №10 Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.....	25
11	Практическое занятие №11 Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания.....	28
12	Практическое занятие №12 Гигиена пищевых продуктов.....	31
13	Практическое занятие №13 Структура и организация работы комбината питания ОГУ (столовая). Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.....	33
14	Практическое занятие №14 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (мясо, мясные продукты, молоко, птица, яйца). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	34
15	Практическое занятие №15 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (рыба, рыбные продукты, хлебобулочные и мучкомольно-крупяные изделия). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	36
16	Практическое занятие №16 Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (овощи, плоды, ягоды, кондитерские изделия, напитки). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.....	38
17	Практическое занятие №17 Методика санитарно-	

гигиенического обследования предприятия общественного питания на примере работы санатория-профилактория ОГУ.....	40
Список использованных источников.....	42
Приложение А Акт санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания.....	44
Приложение Б Схема составления акта санитарного обследования продовольственного магазина.....	47
Приложение В Схема составления акта санитарного обследования завода колбасных изделий.....	50
Приложение Г Схема составления акта санитарного обследования хлебозавода.....	54
Приложение Д Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.....	58
Приложение Е Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.....	82
Приложение Ж Санитарные правила СП 2.4.990-00. Гигиена детей и подростков Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей.....	113
Приложение И Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений.....	126
Приложение К Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.....	140
Приложение Л Санитарно-эпидемиологические требования к мясу и мясным продуктам.....	149
Приложение М Вопросы к зачету.....	160

1 Практическое занятие № 1. Предмет, цели и задачи санитарии и гигиены питания. Формы государственного санитарного надзора

1.1 Цель занятия:

- ознакомить с предметом «Санитария и гигиена питания», и основными формами государственного надзора

1.2 Вопросы к занятию:

- 1) определение гигиены и санитарии как науки;
- 2) нормативно-законодательная база гигиены питания;
- 3) основные задачи современной гигиены, направления гигиены питания;
- 4) санитарно-эпидемиологическая служба: цель, функции. Формы государственного санитарного надзора;
- 5) понятие предупредительного санитарно-эпидемиологического надзора;
- 6) понятие текущего санитарно-эпидемиологического надзора.

1.3 Задание:

изучите предложенную нормативно-законодательную документацию:

- СП 2.3.6. 1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. - Введ. 2002-02-01. - М.: «Интер.СЭН», 2001. - 72 с.;

- СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. - Введ. 2003-06-25. - М.: «Интер.СЭН», 2003. - 12 с.;

- СанПин 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования;

- СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- СП 2.4.990-00. Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;

- СанПиН 2.4.1.1249-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений;

- СанПиН 2.4.4.1204-03. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей.

2 Практическое занятие № 2. Предупредительный санитарный надзор за пищевыми предприятиями

2.1 Цель занятия:

- сформировать представление о классификации пищевых предприятий, об основных требованиях к зданиям, санитарно-техническим устройствам пищевых объектов и ознакомить с проектной документацией пищевого объекта.

2.2 Вопросы к занятию:

1) цель предупредительного санитарно-эпидемиологического надзора, классификация пищевых предприятий;

2) гигиенические требования к участку застройки объекта общественного питания, согласование проектной документации;

3) архитектурно-планировочное решение, набор производственных помещений объектов общественного питания;

4) гигиенические требования к зданиям, внутренней планировке и оборудованию;

5) гигиенические требования к санитарно-техническим устройствам;

6) гигиенические предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов посуды, тары, оборудования и упаковочных материалов.

2.3 Задание:

оформите акт санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания (приложение А) на примере комбината школьного питания.

УЧРЕЖДЕНИЕ: КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Размещение учреждения

Комбинат школьного питания располагается в пристроенном к жилому дому 2-х этажном здании, занимает помещения типовой столовой. На базе комбината школьного питания организовано хранение продуктов и отпуск продуктов на пищеблоки школ. Основной набор помещений представлен складскими помещениями для сыпучих и скоропортящихся продуктов, цехами, складом для хранения моющих и дезинфицирующих средств.

Водоснабжение и канализация

Системы водоснабжения (холодное) централизованное, горячее отсутствует, исправны. Мясной цех, моечная оборотной тары, склад для сыпучих и скоропортящихся продуктов оборудованы ваннами с подводкой холодного водоснабжения, смесители отсутствуют. Система канализации централизованная, исправна.

Освещение производственных помещений, складских помещений совмещенное. Источники освещения – люминесцентные лампы. Замена перегоревших ламп проводится несвоевременно, имеются перегоревшие лампы.

Внутренняя отделка помещений. В мясном цехе полы выложены кафелем, потолок побелен: кафельная плитка частично отпала, со стен осыпается штукатурка, в холодильной камере для мяса отпала кафельная плитка, с потолка свисают куски краски. В складских помещениях: потолки, стены оклеены обоями, пол - деревянный.

В производственных помещениях предусмотрена естественная вентиляция.

Производственные помещения (устройство и содержание)

Варочный цех оборудован 2 электрическими плитами, жарочным шкафом (датчики температурного режима не исправны), универсальным приводом (протирочнорезательная машина), тестораскаточной машиной, бытовым холодильником для суточных проб. Установлено 2 цельнометаллических стола, имеются весы для готовой продукции. Разделочным инвентарем обеспечены, хранение досок и ножей упорядочено. Предусмотрена ванна для мытья рук с подводкой холодной воды.

Моечное помещение оборудовано бытовой ванной для кухонной посуды, бытовой ванной для мытья оборотной тары и 3-хсекционной мойкой для мытья столовой посуды. Ванны оборудованы смесителями, ополаскивающий душ установлен на 3-ей ванне для мытья столовой посуды. Хранение кухонной посуды осуществляется на стеллажах с гигиеническим покрытием. Для хранения термосов установлен деревянный стеллаж. Столовая посуда для буфета хранится на полках-сушках. Правила мытья кухонной посуды вывешены. Моющими, дезинфицирующими средствами обеспечены, пользуются кальцинированной содой, каплей «Сорти», гипохлоритом кальция. Сертификаты качества в наличии.

Заготовочный цех. Оборудован картофелечисткой, овощерезкой, электромясорубкой, весами для сырой продукции. Оборудование в рабочем состоянии. Установлено 2 цельнометаллических разделочных стола. Для мытья овощей предусмотрено бытовая ванна, для мытья мяса моечная ванна, для мытья рук раковина. Отсутствует подводка горячей воды к моечным ваннам.

Мучной цех оборудован 3 пекарскими шкафами, 2 тестомесами, стеллажами для расстойки теста, весами. Раковина для мытья рук не установлена.

Обработка яиц осуществляется в замаркированных ёмкостях. Для обработки используется кальцинированная сода и «Жавель Клейд». Правила обработки яиц вывешены.

Складские помещения

Склад суточного запаса продуктов оборудован холодильным шкафом для сырой продукции, бытовым холодильником для готовой продукции, стеллажами для сыпучих продуктов.

Складские помещения для сухих сыпучих и скоропортящихся продуктов совмещены. Сыпучие продукты хранятся на стеллажах, используются стеллажи с высотой от пола до 5 см.

Холодильное оборудование представлено: холодильной камерой для хранения мяса (камера не исправна, мясо от момента поступления в тушах до отправки в столовые школ хранится в заготовочном цехе в контейнерах), морозильной камерой для сырой продукции (мясо, рыба), холодильной камерой для гастрономии. Овощи хранятся в складском помещении в подвале.

Для сотрудников оборудована раздевалка. Не организована централизованная стирка специальной одежды сотрудников. Для сотрудников оборудован туалет на 1 этаже. Сан тех приборы, раковины для мытья рук задействованы. Уборочный инвентарь выделен, закреплен по цехам.

3 Практическое занятие № 3. Текущий санитарный надзор за пищевыми предприятиями

3.1 Цель занятия:

- сформировать представление о видах текущего санитарного надзора и освоить методику проведения текущего санитарного надзора за торговлей, хранением и транспортировкой продуктов.

3.2 Вопросы к занятию:

- 1) виды текущего санитарно-эпидемиологического надзора;
- 2) типы предприятий общественного питания. Требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания;
- 3) характеристика системы торговли; типы предприятий торговли;
- 4) текущий санитарный надзор за торговлей и хранением продуктов:
 - а) магазины;
 - б) мелкорозничные торговые точки;
 - в) передвижная торговля;
- 5) текущий санитарный надзор за транспортировкой продуктов.

3.3 Задание:

изучите актов санитарно-эпидемиологического заключения пищеблока школ, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (акт 1)

1 Наименование объекта, его принадлежность: столовая Муниципального образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа».

2 Адрес: г. Оренбург, ул. Химическая, 87.

3 Договора:

- на вывоз мусора № 221, 318;

- на дезобработку помещений № 982-07, 1010-07 с ФГУП «Центр дезинфекции»;

- на ремонт оборудования № 49-1.

4 Ассортимент продукции согласован: согласован.

5 Характеристика прилегающей территории:

Наличие подъездных путей, разгрузочных площадок: нет.

Заасфальтирована, замощена: заасфальтирована.

Уборка (проведена, не проведена): не проведена.

6 Расположение объекта в здании, характеристика здания, наличие служебного входа на 3 этаже 3-х этажного здания, служебный вход отсутствует.

7 Набор и площади производственных помещений: кухня – 47,7 кв. м; заготовочный цех не оборудован, обеденный зал, площадь, обеспеченность оборудованием: имеется, площадь – 51 кв. м; количество посадочных мест: 100.

8 Санитарно-техническая характеристика производственных помещений:

Водоснабжение: централизованное холодное.

Канализация: центральная.

Отопление: централизованное.

Вентиляция: естественная, механическая вытяжная отсутствует.

Внутренняя отделка: стены – покраска, пол – плитка, бетон.

Поточность производства не соблюдается.

Обеспеченность технологическим оборудованием, его состояние:

Технологическое и холодильное оборудование пищеблока: электроплита на 4 конфорки (2); мармит 2-х блюд, пекарский шкаф, овощепротирочная машина не работает, электромясорубка, шкаф холодильный, холодильная установка, холодильник бытовой.

Обеспеченность охлаждающим оборудованием, его санитарно-гигиеническое состояние: обеспечены: шкаф холодильный, холодильная установка, холодильник бытовой, холодильное оборудование в рабочем состоянии, термометры имеются.

Обеспеченность немеханическим оборудованием, его состояние разделочные деревянные столы, весы (3), ванна для мытья сырья (2), 3-х гнездная мойка для мытья столовой посуды.

9 Складские помещения (площадь, обеспеченность холодильным и немеханическим оборудованием: склад) – 8,8 кв. м, оборудован стеллажами.

10 Административно-бытовые помещения: комната для персонала совмещена с кладовой (в этом же помещении осуществляется заготовка сырья) – 10,0 кв. м.

11 Условия труда сотрудников (дата проведения замеров).

Микроклимат: протокол № 66 соответствует.

Освещенность естественная и искусственная, искусственная - протокол № 64 1 точка из 5 не соответствует.

12 Обеспеченность:

– санитарной одеждой: обеспечены (халаты, фартуки, колпаки): количество халатов: 3 комплекта;

– моющими средствами: обеспечены;

– дезинфицирующими средствами: обеспечены, сертификат имеется;

– обезжиривающими средствами: обеспечены;

– уборочным инвентарем: обеспечены, промаркирован, хранится упорядочено.

13 Число сотрудников согласно табелю учета рабочего времени, обеспеченность их медицинскими книжками, прохождение необходимых медицинских обследований: 3 сотрудника, медицинские книжки имеются, медицинские обследования пройдены, прививки имеются.

14 Обеспеченность документацией их оформление и ведение:

Журнал контроля за поступающим сырьем: ведется по форме;

Журнал осмотра рук сотрудников на гнойничковые заболевания: ведется по форме.

15 Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: оборудована раковина для мытья рук, обеспечены индивидуальными полотенцами, мылом

16 Своевременность прохождения гигиенического обучения: своевременно.

17 Результаты лабораторного контроля: протокол № 137-156 - 20 смывов в норме, обед на калорийность протокол №160, калорийность 3-го блюда - занижена, блюда на обсемененность бактериями группы кишечной палочки (БГКП) протокол № 320, 321 в норме.

18 Обеспечение производственного контроля: программа производственного контроля имеется, договор имеется, производственный контроль организован.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (акт 2)

1 Наименование объекта, его принадлежность: пищеблок Муниципального образовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа».

Ассортимент продукции согласован: не согласован.

2 Характеристика прилегающей территории:

наличие подъездных путей, разгрузочных площадок: имеются;

заасфальтирована, замощена: нет;

уборка (проведена, не проведена) проведена.

3 Расположение объекта в здании, характеристика здания, наличие служебного входа на 1 этаже, служебный вход имеется.

4 Набор и площади производственных помещений: основная школа: кухня – 28 кв. м; заготовочная – 10 кв. м; филиал начальной школы: кухня - 25 кв. м, обеденный зал, площадь, обеспеченность оборудованием: имеется, площадь 30 кв. м; 60,7 кв. м; количество посадочных мест: 60, 100.

5 Санитарно-техническая характеристика производственных помещений.

6 Водоснабжение: централизованное холодное; не оборудованы раковины для мытья рук перед обеденным залом.

7 Канализация: центральная.

8 Отопление: централизованное.

9 Вентиляция: естественная.

10 Внутренняя отделка: стены – покраска, обои, пол – дерево (в основной школе), плитка - в филиале начальной школы.

11 Поточность производства: не соблюдается.

Обеспеченность технологическим оборудованием, его состояние.

12 Технологическое оборудование пищеблока: основная школа: электроплита на 4 конфорки (2 шт.).

Обеспеченность охлаждающим оборудованием, его санитарно-гигиеническое состояние: обеспечены, основная школа: бытовой холодильник (2), термометры отсутствуют.

Обеспеченность немеханическим оборудованием, его состояние основная школа разделочные цельнометаллические столы (5 шт.), весы (2), ванна для мытья сырья (1), 1-гнездная мойка для мытья столовой посуды; филиал начальной школы: разделочные цельнометаллические столы (3), весы (2), ванна для мытья сырья (1 шт.), 3-х гнездная мойка для мытья столовой посуды.

13 Складские помещения (площадь, обеспеченность холодильным и немеханическим оборудованием; санитарно-техническое состояние; сообщение с производственными помещениями): филиал начальной школы: кладовая 9 кв. м.

14 Административно-бытовые помещения: отсутствуют.

Условия труда сотрудников.

Микроклимат: протокол №3 от 14.11.1998 года соответствует.

Освещенность естественная и искусственная, искусственная - протокол №4 от 16.11.2008 г. не соответствует.

15 Обеспеченность:

- санитарной одеждой: обеспечены (халаты, фартуки, колпаки): количество халатов: 1 комплект;
- моющими средствами: обеспечены;
- дезинфицирующими средствами: нет;
- обезжиривающими средствами: обеспечены.

16 Число сотрудников согласно табеля учета рабочего времени, обеспеченность их медицинскими книжками, прохождение необходимых медицинских обследований: 2 (2) сотрудника, медицинские книжки отсутствуют.

17 Обеспеченность документацией их оформление и ведение.

Журнал контроля за поступающим сырьем, журнал осмотра рук сотрудников на гнойничковые заболевания ведется по форме.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: оборудованы раковины для мытья рук.

18 Своевременность прохождения гигиенического обучения: своевременно.

Результаты лабораторного контроля: вода питьевая протокол № 715 - 20 смывов протокол № 621-640, блюда на обсемененность БГКП протокол № 388, 387, исследование блюда на качество термической обработки протокол № 301; исследование готовых блюд на калорийность протокол № 195.

Обеспечение производственного контроля: программа производственного контроля имеется, договор имеется, производственный контроль организован КШП.

4 Практическое занятие № 4. Пищевой статус как показатель здоровья. Заболевания, обусловленные недостаточным и избыточным питанием

4.1 Цель занятия:

- сформировать представление о методах оценки, понятии пищевого статуса, о перечне заболеваний, обусловленных недостаточным и избыточным питанием и о причинах развития заболеваний, обусловленных недостаточным и избыточным питанием.

4.2 Вопросы к занятию:

- 1) пищевой статус, методология оценки пищевого статуса;
- 2) антропометрические показатели адекватности питания;

- 3) белково-энергетическая недостаточность;
- 4) причины развития гипер-, гипо - и авитаминозных состояний;
- 5) болезни, обусловленные нарушениями поступления микроэлементов;
- 6) причины развития заболеваний избыточного питания.

4.3 Задание:

оцените свою энергетическую адекватность питания, используя данные антропометрических показателей (индекс массы тела), витаминный статус организма, используя физиологический метод (резистентность капилляров).

$$\text{ИМТ} = \text{МТ} / \text{Р}^2,$$

где ИМТ – индекс массы тела, кг/м²;

МТ - масса тела, кг;

Р – рост, м.

Классификация ИМТ представлена в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Классификация индекса массы тела

Диапазон величин ИМТ	Оценка ИМТ
1	2
менее 16,0	3-я степень хронической энергетической недостаточности
16,0-17,5	2-я степень хронической энергетической недостаточности
17,5-18,5	1-я степень хронической энергетической недостаточности
18,5-25,0 (20,0-25,0)	Нормальный диапазон, наименьший риск проблем со здоровьем
25,0-30,0	Избыточная масса тела
30,0-35,0	1-я степень ожирения
35,0-40,0	2-я степень ожирения
более 40,0	3-я степень ожирения

Величина ИМТ прямо коррелирует с количеством жира в организме и характеризует тип пищевого статуса человека.

При оценке качества питания в практике чаще всего приходится определять степень адекватности витаминного питания, в частности аскорбиновой кислоты. О степени насыщения организма аскорбиновой кислотой судят по резистентности кожных капилляров. Условия постановки пробы следующие: внутренний диаметр воронки 15-16 мм, отрицательное давление – 240 мм рт ст, экспозиция – 3 мин, участок кожи передней области предплечья, отступая на 1,5-2 см от локтевого сгиба. Оценку результатов этих исследований производят по таблице 4.2.

Таблица 4.2 – Оценочная таблица резистентности кожных капилляров

Показатели	Степень прочности капилляров	Состояние организма
1	2	3
До 15 мелких геморрагий	I	Нормальное
От 15 до 30 мелких и средних геморрагий	II	Пре- и гиповитаминозное
От 30 и более мелких, средних и крупных геморрагий до слитного кровоизлияния	III	Гипо- и авитаминозное

5 Практическое занятие № 5. Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (детских садах, летних оздоровительных учреждениях)

5.1 Цель занятия:

- сформировать представление об особенностях питания в детских организованных коллективах дошкольных и оздоровительных учреждениях.

5.2 Вопросы к занятию:

- 1) особенности питания детей и подростков;
- 2) гигиенические требования к работе пищеблоков в детских дошкольных учреждениях (ДДУ):
 - требования к набору помещений;
 - требования к технологическому оборудованию;
 - требования к инвентарю, посуде, таре;
- 3) гигиенические требования к организации питания в ДДУ (режим питания, нормы физиологических потребностей растущего организма, требования к срокам и условиям реализации готовых блюд);
- 4) гигиенические требования к работе пищеблоков в загородных оздоровительных учреждениях:
 - требования к набору помещений;
 - требования к технологическому оборудованию;
 - требования к инвентарю, посуде, таре;
- 5) гигиенические требования к организации питания в загородных оздоровительных учреждениях (режим питания, нормы физиологических потребностей растущего организма, требования к срокам и условиям реализации готовых блюд).

5.3 Задание:

оцените пищеблок детского дошкольного учреждения, на соответствие санитарным правилам и нормативам, составить рекомендации.

ПИЩЕБЛОК ДЕТСКОГО ДОШКОЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Пищеблок работает на сырье, размещён на 1 этаже.

Набор помещений: варочный цех, заготовочный цех совмещен с мочной кухонной посуды, складское помещение. На пищеблок не предусмотрен отдельный вход с улицы. Поточность технологического процесса не соблюдается.

Технологическое оборудование: в заготовочном цеху установлена электрическая мясорубка для сырой продукции, мочные ванны отсутствуют, овощи, мясо моют в кастрюле; в варочном цеху 2 пекарских шкафа, 2 электрические плиты, электросковорода, протирачная машина, электрочотёл. Все в исправном состоянии. Температурные датчики на пекарских шкафах имеются, автоматически отключаются при достижении заданной температуры.

Из холодильного оборудования имеют в варочном цеху 2 бытовых холодильника – для суточных проб ($t = +12\text{ }^{\circ}\text{C}$) и яиц ($t = +7\text{ }^{\circ}\text{C}$). Суточные пробы оставлены в полном объёме по меню.

Оборудовано 2 складских помещения, помещение для хранения сыпучих продуктов - установлен ШХ (хранят овощи, мясо, рыбу, сыр, колбасу) и холодильник «Polair» ($t = +13\text{ }^{\circ}\text{C}$) (хранят: молоко, масло, творог), стеллажи для хранения сыпучих продуктов – хранят: крупы в кастрюлях без маркировочных ярлыков, на полу - овощи (картофель, лук).

Для обработки яиц выделены и замаркированы ёмкости, для овощей предназначенных для употребления в сыром виде в салат также выделены ёмкости. Правила обработки яиц, овощей вывешены. Разделочные столы деревянные. Имеются пластиковые разделочные доски, ножи замаркированы, правила хранения соблюдаются. Весы для сырой и готовой продукции.

Для мытья кухонной посуды установлена бытовая ванна, смеситель без гибкого шланга с душевой насадкой. Инструкция по правилам мытья посуды вывешена.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: стены оклеены обоями, облицованы кафельной плиткой, пол выложен керамической плиткой, потолок побелен. Системы водоснабжения, канализации, отопления на пищеблоке в рабочем состоянии. Естественная вентиляция имеется.

Сертификаты качества имеются.

Анализ выполнения норм питания по основным группам пищевых продуктов согласно накопительной ведомости за 10 дней показан в таблице 5.1 (подсчитать проценты выполнения от нормы) показал:

Таблица 5.1 - Анализ выполнения норм

Наименование продукта	Норма в день, гр.		Фактически в день, гр.		% выполнения нормы	
	До 3 лет	3 – 7 лет	до3-х лет	3- 7 лет	До 3 лет	3 – 7 лет
1	2	3	4	5	6	7
Фрукты	130	60	58	58		
Творог	50	40	23	23		
Рыба	25	50	0	0		
Овощи	180	200	151	151		
Яйцо	0,25	0,5	0,27	0,27		
Сметана	5	10	2	2		
Картофель	150	220	142	142		
Хлеб пшеничный	60	110	108	210		
Молоко	600	500	237	431		
Макаронные изделия	30	45	38	62		
Мясо	85	100	57	65		

В меню включают салаты из сырых овощей, прошлого года. Бракераж сырой продукции (БСП) ведется регулярно, в полном объеме. При сверке журналов бракеража готовой (БГП) и сырой продукции было установлено: в журнале БСП фактический срок реализации продукта совпадает с фактическим меню в БГП.

Журнал бракеража готовой продукции также ведется своевременно.

6 Практическое занятие № 6. Гигиенические требования к организации питания в детских образовательных учреждениях (школах, средних образовательных учреждениях)

6.1 Цель занятия:

- сформировать представление об особенностях питания в детских организованных коллективах школ и средних учебных заведениях.

6.2 Вопросы к занятию:

1) гигиенические требования к работе пищеблоков в общеобразовательных учреждениях:

- требования к набору помещений;
- требования к технологическому оборудованию;
- требования к инвентарю, посуде, таре;

2) гигиенические требования к организации питания в общеобразовательных учреждениях (режим питания, нормы физиологических потребностей растущего организма, требования к срокам и условиям реализации готовых блюд);

3) гигиенические требования к работе пищеблоков в средних учебных заведениях:

- требования к набору помещений;
- требования к технологическому оборудованию;
- требования к инвентарю, посуде, таре;

4) гигиенические требования к организации питания в средних учебных заведениях (режим питания, нормы физиологических потребностей растущего организма, требования к срокам и условиям реализации готовых блюд).

6.3 Задание:

оцените пищеблок образовательного учреждения на соответствие санитарным правилам и нормативам, составить рекомендации.

ПИЩЕБЛОК МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ (МОУ) СРЕДНЕЙ ШКОЛЫ № 1236

Наименование объекта, его принадлежность: столовая МОУ СРЕДНЕЙ ШКОЛЫ № 1236.

Ассортимент продукции согласован: не согласован.

Характеристика прилегающей территории:

- наличие подъездных путей, разгрузочных площадок: имеются;
- заасфальтирована, замощена: не заасфальтирована;
- уборка (проведена, не проведена) проведена.

Расположение объекта в здании, характеристика здания, наличие служебного входа на 1 этаже 3-х этажного здания, служебный вход имеется.

Набор и площади производственных помещений: кухня 17,3 кв м, заготовочный 11,8 кв м, моечная посуды 9,7 кв м, коридор 1,1 кв м.

Санитарно-техническая характеристика производственных помещений:

- водоснабжение: централизованное холодное;
- канализация: центральная;
- отопление: централизованное;
- вентиляция: естественная;
- внутренняя отделка: стены – покраска, плитка, пол – бетон;
- поточность производства: не соблюдается.

Обеспеченность технологическим оборудованием, его состояние в рабочем состоянии: мармит I блюд, электроплиты (2 шт) на 3 и 4 конфорки, электроическая сковорода, электрическая мясорубка, моечная ванна, 5 гнездная мойка, жарочный шкаф, электрокипятильник.

Обеспеченность охлаждающим оборудованием, его санитарно-гигиеническое состояние: холодильная камера, бытовой холодильник, холодильное оборудование в рабочем состоянии.

Обеспеченность немеханическим оборудованием, его состояние разделочные цельнометаллические столы, шкаф для хлеба, разделочные доски, ножи, весы (2 шт), 5-ти гнездная мойка для мытья посуды, ванна для мытья сырья, оборудование в рабочем состоянии, отсутствует протирачная машина, овощерезка.

Складские помещения (площадь, обеспеченность холодильным и немеханическим оборудованием; санитарно-техническое состояние; сообщение с производственными помещениями): склад сухих продуктов 6,3 кв м; склад для хранения овощей 2,3 кв м.

Административно-бытовые помещения: отсутствуют, комната работников совмещена со складом сухих продуктов.

Условия труда сотрудников (дата проведения замеров).

Микроклимат протокол № 163 не соответствует.

Освещенность естественная и искусственная, искусственная - протокол № 163 - 5 точек на рабочем месте в норме.

Обеспеченность:

- санитарной одеждой: не обеспечены: количество халатов: 1 комплект;
- моющими средствами: обеспечены;
- дезинфицирующими средствами: обеспечены;
- обезжиривающими средствами: нет;
- уборочным инвентарем: обеспечены, не промаркирован.

Число сотрудников согласно табеля учета рабочего времени, обеспеченность их медицинскими книжками, прохождение необходимых медицинских обследований, наличие прививок против дифтерии имеются, медицинский осмотр - согласно графику.

Обеспеченность документацией: их оформление и ведение:

- журнал контроля за санитарным состоянием объекта: ведется;
- журнал бракеража готовой продукции: нет;
- журнал контроля за поступающим сырьем: ведется;
- журнал осмотра рук сотрудников на гнойничковые заболевания: ведется.

Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: оборудована раковина для мытья рук, обеспечены индивидуальными полотенцами, мылом.

Своевременность прохождения гигиенического обучения: своевременно.

Результаты лабораторного контроля: протокол № 523-524 - 20 смывов в норме, завтрак на калорийность протокол № 155 в норме, термическая обработка протокол № 155 в норме, блюда на обсемененность БГКП протокол № 303, 304 в норме.

Обеспечение производственного контроля: проводится.

7 Практическое занятие № 7. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика

7.1 Цель занятия:

- сформировать представление о пищевых отравлениях, принципах профилактики пищевых отравлений микробной этиологии и освоить теоретический материал о безопасности пищевых продуктов, пищевых токсикоинфекциях, пищевых интоксикациях.

7.2 Вопросы к занятию:

- 1) понятие безопасности пищевых продуктов, определение пищевых отравлений;
- 2) классификация пищевых отравлений, разновидности пищевых инфекций;
- 3) характерные признаки пищевых отравлений;
- 4) перечень эпидемиологически значимых продуктов, гигиенические требования к их использованию в питании;
- 5) понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи);
- 6) понятие пищевых интоксикаций, стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи);
- 7) ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи);
- 8) основные принципы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.

7.3 Задание:

Решите ситуационные задачи, ответьте на поставленные вопросы.

Задача 1. Среди отдыхающих и персонала Дома отдыха возникли следующее заболевание: через 3-4 часа после завтрака во время, которого подавался к чаю торт, у пострадавших появились спастические боли по всему животу, тошнота, рвота, выраженная слабость. В некоторых случаях отмечалось повышение температуры до 37,7-38 градусов. Быстро принятые меры (промывание желудка, очистительные клизмы) способствовали ликвидации заболевания и на следующий день после вспышки все пострадавшие были в удовлетворительном состоянии.

Обследование пищеблока показало, что возникновение заболевания было связано с употреблением всеми заболевшими торта на завтрак. Крем для торта был приготовлен из сливочного масла и сахарного сиропа. При

изготовлении торта был нарушен санитарный режим: осадочные мешочки и наконечники не стерилизовались, бачок для приготовления крема был плохо промыт. Кроме того, на кануне вышел из строя холодильник, правильное хранение крема не было обеспечено, что создало благоприятные условия для интенсивного размножения токсигенной микрофлоры, которая и была обнаружена в торте, сливочном масле, и в самом креме. Идентичные штаммы возбудителя были выделены из промывных вод ЖКТ пострадавших, из смывов с рук и из зева работников пищеблока. Какие условия способствовали инфицированию продуктов? Дайте характеристику токсина, вызвавшего нарушение состояния пострадавших? Какие профилактические мероприятия следует рекомендовать для создания нормальных санитарно-гигиенических условий на пищеблоке дома отдыха?

Задача 2. В стационар поступили члены одной семьи (родители и ребёнок 6 лет) с резко выраженной слабостью, затруднением глотания, нарушением слуха. У ребёнка на момент поступления отмечалась полная адинамия, паралич ног.

При сборе анамнеза установлено, что взрослые заболели через 20-30 часов, а ребёнок - через 5 часов после употребления в пищу компота из абрикосов, приготовленного в домашних условиях. Первые признаки заболевания выражались в головокружениях, двоении в глазах, сухости во рту, жажде. Через сутки их состояние резко ухудшилось, в связи с чем, они были госпитализированы.

Объективно цианоз кожных покровов, сухой, покрытый налётом язык; расширение зрачков, Несмотря на принятые меры (промывание желудка), больные умерли на 2-ой и 3-ий день от начала заболевания.

Эпидемиологическое расследование показало, что свежие абрикосы были куплены в большом количестве на рынке, после чего двое суток хранились в тёплом помещении, частично были перезревшими и помятыми и перед консервированием не подвергались тщательной промывке. Компот готовили в стеклянных банках путём погружения в воду, нагретую до 75-80 градусов на 10 минут в анаэробных условиях. Банки хранились в тёплом (23 градуса) помещении в течение 3-х месяцев. О каком пищевом отравлении идёт речь? Каковы причины возникшего пищевого отравления? Как осуществляется профилактика подобных заболеваний?

8 Практическое занятие № 8. Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика

8.1 Цель занятия:

- сформировать представление о пищевых отравлениях, принципах профилактики пищевых отравлений немикробной этиологии и овладеть теоретическими знаниями о немикробных отравлениях продуктами, ядовитыми по своей природе или становящихся ядовитыми при определенных условиях.

8.2 Вопросы к занятию:

- 1) классификация пищевых отравлений немикробной этиологии;
- 2) пищевые отравления ядами животного происхождения (источники, профилактика);
- 3) пищевые отравления ядами растительного происхождения (источники, профилактика), отравления грибами;
- 4) отравления химическими веществами антропогенного происхождения;
- 5) отравления пестицидами (источники, профилактика);
- 6) отравления тяжелыми металлами (источники, профилактика);
- 7) отравления нитритами, нитратами и нитрозаминами (источники, профилактика).

8.3 Задание:

решите ситуационные задачи, ответьте на поставленные вопросы.

Задача 1. Ранней весной группа отдыхающих в санатории собрала грибы и попросила повара пищеблока санатория пожарить их на ужин. Грибы жарились в течение 30 минут на подсолнечном масле с луком и по вкусовым качествам были удовлетворительными. Однако через 8-12 часов после ужина у всех употреблявших грибы на ужин появились боли в области желудка, тошнота и кратковременная рвота. Утром у всех заболевших появились желтушность склер, а затем и общая желтушность кожных покровов. Отмечались жалобы на общую слабость, разбитость во всем теле, резкую головную боль. Врач санатория, осмотрев больных, выявил выраженную болезненность в правом подреберье при пальпации живота, повышение температуры тела от 37,8 до 38,5 градусов. Все больные были помещены в изолятор санатория с предварительным диагнозом «инфекционный гепатит», а спустя 2 часа - госпитализированы в инфекционную больницу близлежащего города. В стационаре предварительный диагноз не подтвердился, был поставлен диагноз «Пищевое отравление», по поводу которого проведено соответствующее лечение, на фоне которого состояния пострадавших улучшилось, и вскоре они были выписаны в удовлетворительном состоянии. Какими грибами отравились отдыхающие? Оцените правильность кулинарной обработки грибов. Дайте оценку действиям врача санатория. Перечислите меры профилактики отравления грибами.

Задача 2. В августе группа туристов из 5-ти человек, прибывших в окрестности г. Владивостока для надводных погружений, собрала около 30-ти раковин морского черенка. Участок акватории, выбранный для погружений, находился в непосредственной близости от порта, кроме того, они обратили внимание на несколько коричнево-красный цвет воды в прибрежной акватории. Вернувшись в лагерь, туристы приготовили моллюсков путём их отваривания в подсоленной кипящей воде в течение 10-и минут. Ужин состоял из консервов (сгущенное молоко и гречневая каша с мясом) и приготовленных моллюсков, после поедания которых у всех появились жжение и зуд в области губ и во рту. Через 10-12 часов состояние всех членов группы ухудшилось и сопровождалось головокружением, тошнотой, рвотой, жидким стулом, спастическими болями в области живота. Туристы обратились за медицинской помощью и были госпитализированы с диагнозом «Пищевое отравление». О каком заболевании идёт речь? Какой продукт стал причиной заболевания? Какое ядовитое вещество он содержит? Укажите, какие условия, на которые обратили внимание туристы, способствовали тому, что съедобный продукт приобрёл ядовитые свойства?

Задача 3. В городскую инфекционную больницу поступило в течение суток 32 человека с жалобами на тошноту, неукротимую рвоту, боли по всему животу, частый жидкий стул на фоне нормальной температуры тела. При сборе анамнеза установлено, что все пострадавшие являлись участниками конференции и в течение последних 2-х дней регулярно питались в столовой, находящейся в здании, где проходила конференция. Всем был поставлен диагноз «пищевое отравление». После проведения соответствующего лечения, состояние всех пострадавших в течение 2-х суток нормализовалось, и они были выписаны из стационара.

Врач-эпидемиолог, заподозривший пищевое отравление бактериальной природы, произвел отбор проб продуктов в столовой, промывных вод ЖКТ пострадавших, смывов рук и из зева работников пищеблока. Однако каких-либо штаммов токсигенной микрофлоры выявить не удалось. Все работники столовой имели в санитарных книжках отметки о своевременном прохождении медицинского обследования. Разделочные доски, ножи, полотенца были промаркированы и использовались по назначению, холодильные камеры были в исправном состоянии, обеспечивалось правильное хранение продуктов. При изучении меню, врач обратил внимание, что на завтрак в день, когда возникла вспышка, подавалась студень из мяса и овощей, который на момент раздачи был холодным. Но из беседы с заведующей производства выяснил, что накануне, когда студень был в большом количестве приготовлен, в столовой не хватило посуды для его разлива. С этой целью была использована новая оцинкованная посуда, полученная со склада, в который и был разлит горячий студень, а после остывания был помещён в холодильник. Какова природа пищевого отравления? При-

сутствие, какого вещества стало его причиной? Какие нарушения были допущены при приготовлении пищи?

9 Практическое занятие № 9. Общие положения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

9.1 Цель занятия:

- сформировать представление о гигиенической экспертизе пищевых продуктов, качестве пищевой продукции, освоить задачи и виды гигиенической экспертизы, показатели качества пищевых продуктов и овладеть навыками оформления акта санитарно-эпидемиологической экспертизы объекта общественного питания.

9.2 Вопросы к занятию:

- 1) понятие гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды гигиенической экспертизы;
- 2) качество пищевой продукции, показатели качества пищевых продуктов:
 - безопасность продуктов;
 - пищевая ценность продуктов;
- 3) микробиологическая безопасность продуктов питания, группы микроорганизмов, определяющие микробиологическую безопасность;
- 4) понятие биологической ценности пищевых продуктов;
- 5) задачи гигиенической экспертизы пищевых продуктов;
- 6) классификация пищевых продуктов по качеству;
- 7) понятие нестандартных пищевых продуктов;
- 8) возможность реализации нестандартных пищевых продуктов.

9.3 Задание:

изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения объекта общественного питания, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1 Наименование объекта, его принадлежность: Комбинат школьного питания ООО «Светлана» расположен на базе МОУ «СОШ».

2 Адрес: г. Оренбург, ул. Николаева, 91.

Договоры:

- на вывоз мусора №203 с ООО «Лидерсервис»;
- на дезобработку помещений: не проводится;
- на ремонт оборудования № 80 с ОАО «Оренбургторгтехника».

3 Ассортимент продукции согласован: прилагается.

4 Характеристика прилегающей территории:

- наличие подъездных путей, разгрузочных площадок: имеются;
- заасфальтирована, замощена: заасфальтирована;
- уборка (проведена, не проведена) проведена.

5 Расположение объекта в здании, характеристика здания, наличие служебного входа в подвальном помещении 3-х этажного здания, служебный вход имеется.

6 Набор и площади производственных помещений: мясной цех – 5,0 кв.м., овощной цех – 11,3 кв м, склад для сыпучих продуктов – 9,1 кв м, коридор – 41,7 кв м.

7 Санитарно-техническая характеристика производственных помещений:

- водоснабжение: централизованное горячее, холодное;
- канализация: центральная;
- отопление: централизованное;
- внутренняя отделка: стены – покраска, обои, пол – дерево;
- поточность производства соблюдается.

Обеспеченность охлаждающим оборудованием, его санитарно-гигиеническое состояние: холодильная камера, в рабочем состоянии, термометр имеется.

Обеспеченность немеханическим оборудованием, его состояние разделочные деревянные столы, весы (1), ванна для мытья сырья.

8 Административно-бытовые помещения: имеются, комната для работников – 3,8 кв м, санузел – отсутствует.

9 Условия труда сотрудников (дата проведения замеров).

Микроклимат протокол № 241 - 2 точки в норме.

Освещенность естественная и искусственная, искусственная - протокол № 244 - точки в норме.

10 Обеспеченность:

- санитарной одеждой: обеспечены (халаты, фартуки, колпаки): количество халатов: 3 комплекта на каждого работника;
- моющими средствами: нет;
- дезинфицирующими средствами: обеспечены, сертификат отсутствует;
- обезжиривающими средствами: обеспечены;
- уборочным инвентарем: обеспечены, не промаркирован.

11 Число сотрудников согласно табеля учета рабочего времени, обеспеченность их медицинскими книжками, прохождение необходимых медицинских обследований (1 человек) медицинская книжка отсутствует.

12 Обеспеченность документацией их оформление и ведение:

Журнал контроля за поступающим сырьем ведется по форме;

Журнал осмотра рук сотрудников на гнойничковые заболевания нет.

13 Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: оборудована раковина для мытья рук, обеспечены индивидуальными полотенцами, мылом.

14 Своевременность прохождения гигиенического обучения: своевременно.

15 Результаты лабораторного контроля: исследование водопроводной воды на бактериальный анализ протокол № 462 соответствует СанПин.

16 Обеспечение производственного контроля: программа производственного контроля имеется.

10 Практическое занятие № 10. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

10.1 Цель занятия:

- сформировать представление об этапах гигиенической экспертизы пищевых продуктов, органолептических исследованиях качества продуктов, отбора проб (образцов) продуктов для лабораторного исследования, проведении лабораторных исследований образцов, оформлении результатов и заключений по ним и освоить навыки оформления акта санитарно-эпидемиологической экспертизы объекта общественного питания.

10.2 Вопросы к занятию:

- 1) основные этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Подготовительный этап;
- 2) изучение данных о продукте, осмотр партии по месту нахождения;
- 3) показатели оценки состояния упаковки (тары);
- 4) вскрытие упакованных продуктов и их органолептическая оценка;
- 5) показатели оценки внешнего вида продукта;
- 6) методика оценки органолептических показателей (цвета, консистенции, запаха, вкуса);
- 7) составление акта осмотра партии;
- 8) отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования, проведение лабораторного исследования, оформление результатов и заключения;
- 9) окончание экспертизы, оформление заключения.

10.3 Задание:

изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения объекта общественного питания, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1 Наименование объекта, его принадлежность: столовая базы отдыха «Электрик» ОАО «Санаторий-профилакторий».

2 Адрес: г. Оренбург, ул. Тургенева, 52.

3 Договора:

- на вывоз мусора № 8;
- на дезобработку помещений: не проводится;
- на ремонт оборудования: отсутствует.

4 Ассортимент продукции согласован: не согласован.

5 Характеристика прилегающей территории:

Наличие подъездных путей, разгрузочных площадок: имеются.

Заасфальтирована, замощена: не заасфальтирована.

Уборка (проведена, не проведена) проведена.

6 Расположение объекта, характеристика здания, наличие служебного входа: столовая занимает отдельно стоящее 2-х этажное здание, служебный вход отсутствует.

7 Набор и площади производственных помещений:

- варочный цех: 104,2 кв м;
- цех холодных закусок: 24,8 кв м;
- мясной цех: 24,1 кв м;
- овощной цех: 27,5 кв м;
- моечная кухонной посуды: 16,3 кв м;
- моечная столовой посуды: 27,3 кв м;
- обеденный зал, площадь, обеспеченность оборудованием: имеется (2), площадь 239 кв. м; количество посадочных мест: 150; площадь 158 кв м, количество посадочных мест: 100.

8 Санитарно-техническая характеристика производственных помещений:

- водоснабжение: в исправном состоянии, централизованное холодное, горячее – отсутствует;
- канализация: центральная;
- отопление: в исправном состоянии, централизованное;
- вентиляция: естественная канальная, механическая вытяжная не работает;
- внутренняя отделка: стены – глазурованная плитка, обои, побелка, пол – бетон;
- поточность производства соблюдается.

Обеспеченность технологическим оборудованием, его состояние: в рабочем состоянии, достаточное количество: электрическая плита (4), электросковорода, мармит 1-х блюд, мармит 2-х блюд, протирачная машина, электропривод (2), электромясорубка, шкаф пекарский, хлеборезка, картофелечистка, овощерезка, электрокипятильник.

Обеспеченность охлаждающим оборудованием, его санитарно-гигиеническое состояние: в рабочем состоянии, достаточное количество: холодильный шкаф (3 шт.), бытовой холодильник (2 шт.), холодильная камера (овощи) – 11,9 кв м; холодильная камера (мясо) – 6 кв м; холодильная камера (гастрономия) – 9,4 кв м, холодильное оборудование в рабочем состоянии, термометры имеются.

Обеспеченность немеханическим оборудованием, его состояние разделочные цельнометаллические столы (6), весы (3), ванна для мытья сырья (2), 5-х гнездная мойка для мытья столовой посуды.

9 Складские помещения (площадь, обеспеченность холодильным и немеханическим оборудованием; санитарно-техническое состояние: склад сыпучих продуктов 15,6 кв м; кладовая сухих продуктов 7,4 кв м., кладовая для хранения бытовой химии (моющие, обезжиривающие средства) 6,4 кв м, кладовая для хранения тары 11,5 кв м; санитарно-техническое состояние удовлетворительной, оборудованы стеллажи, подтоварники.

10 Административно-бытовые помещения: имеются, комната для персонала с раздевальной – 19,2 кв м, санузел (2) – 2,3 кв м, душевая – 2,2 кв м, хлораторная – 3,6 кв м.

11 Условия труда сотрудников (дата проведения замеров).

Микроклимат протокол № 97 от 05.09.2001 года соответствует.

Освещенность естественная и искусственная, искусственная - протокол № 54 от 13.09.2008 года не соответствует.

12 Обеспеченность:

- санитарной одеждой: обеспечены (халаты, фартуки, колпаки): количество халатов: 3 комплекта;
- моющими средствами: обеспечены;
- дезинфицирующими средствами: обеспечены, сертификат имеется;
- обезжиривающими средствами: обеспечены;
- уборочным инвентарем: обеспечены, промаркирован, хранится упорядочено.

13 Число сотрудников согласно табеля учета рабочего времени, обеспеченность их медицинскими книжками, прохождение необходимых медицинских обследований: у 5 сотрудников, медицинские книжки имеются, медицинские обследования пройдены, отсутствуют отметки о прививках.

14 Обеспеченность документацией их оформление и ведение:

- журнал контроля за поступающим сырьем, бракераж готовой продукции: ведется по форме;
- журнал осмотра рук сотрудников на гнойничковые заболевания ведется по форме.

15 Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены: оборудована раковина для мытья рук, обеспечены индивидуальными полотенцами, мылом.

16 Своевременность прохождения гигиенического обучения: своевременно.

17 Результаты лабораторного контроля: протокол № 281-300 - 20 смывов в норме, обед на калорийность протокол № 55, калорийность чая - превышена, блюда на обсемененность БГКП протокол № 250,251 в норме, термическая проба протокол № 107 не соответствует; на содержание витамина «С» протокол № 49 не соответствует.

18 Обеспечение производственного контроля: программа производственного контроля имеется, договор имеется, производственный контроль организован.

11 Практическое занятие № 11. Санитарно-гигиенические требования к технологии производства продуктов общественного питания

11.1 Цель занятия:

- сформировать представление о санитарно-гигиенических требованиях первичной (холодной) и вторичной (тепловой) технологической обработке продуктов питания.

11.2 Вопросы к занятию:

1) санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке мяса, птицы (условия размораживания, мытья, очистки, порционирования);

2) санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке рыбы, яиц (условия размораживания, мытья, очистки, этапы обработки яиц);

3) санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке овощей, фруктов, зелени, сыпучих продуктов (сортировка, мытье, очистка);

4) санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке мяса, птицы (технология приготовления, температурный режим, время экспозиции, оценка готовности блюд);

5) санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке рыбы, яиц (технология приготовления, температурный режим, время экспозиции, оценка готовности блюд);

6) санитарно-гигиенические требования к тепловой обработке овощей, сыпучих продуктов (технология приготовления, температурный режим, время экспозиции, оценка готовности блюд);

7) гигиенические требования к раздаче и реализации готовых изделий;

8) перечень действующих нормативно-законодательных документов, необходимых для контроля технологии приготовления блюд, формы учетной документации пищеблока (приложение Д).

11.3 Задание:

оцените предложенные технологические карты блюд на соответствие санитарным правилам и нормативам, подсчитайте химический состав и калорийность блюд, выход готовой продукции.

Технологическая карта № 11.1 - Наименование блюда: Суфле из кур

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Курица 1 категории потрошенная	139	123				
Отварная мякоть птицы без кожи		47				
Яйца	1/3шт.	13				
Соус молочный для запекания		20				
Молоко	15,3	15,3				
Вода или бульон	3,3	3,3				
Мука пшеничная	2,7	2,7				
Масло сливочное	2,7	2,7				
Масса полуфабриката		75				
Масло сливочное на смазку	1,3	1,3				
Масса готового суфле		70				
Масло сливочное	5	5				
ИТОГО:						

Выход: с маслом 75 г

Технология приготовления: филе кур оттаивают в горячей воде, затем отваривают, мякоть вареных кур без кожи пропускают через мясорубку в цехе сырой продукции с частой решеткой. В массу вводят соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 8 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут при температуре 100 °С. Готовность определяют по уплотнению массы.

Отпускают с гарниром и маслом.

Температура подачи 65 °С.

Гарниры: каши вязкие или рассыпчатый рис, макаронные изделия отварные, пюре овощные.

Технологическая карта № 11.2 - Наименование блюда: Картофель отварной

Наименование продуктов	Масса, г	Химический	Энерге-
------------------------	----------	------------	---------

			состав			тическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Картофель	132	99				
или картофель молодой	128	102				
Масса отварного картофеля		96				

Продолжение технологической карты № 11.2

1	2	3	4	5	6	7
Масло растительное	4,5	4,5				
или масло сливочное	4,5	4,5				
ИТОГО:						

Выход: 100 г

Технология приготовления: В цехе готовой продукции очистить картофель от кожуры, нарезать дольками, замочить в соленой холодной воде на 3,5ч., затем доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи 25 °С.

Технологическая карта № 11.3 - Наименование блюда: Омлет натуральный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Яйца	1шт.	40				
Молоко	25	25				
Масса омлетной смеси		65				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Масса готового омлета		63				
Масло сливочное	2,5	2,5				
ИТОГО:						

Выход: 65 г

Технология приготовления: яйца при поступлении обрабатывают проточной горячей водой, затем разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 3,5-5,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 80-120 °С 5 мин. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт. и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи 65 °С.

Технологическая карта № 11.4 - Наименование блюда: Бефстроганов из отварной говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7

Продолжение технологической карты № 11.4

1	2	3	4	5	6	7
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части)	153	113,5				
Морковь	3,5	3,5				
Лук репчатый	3,5	2,3				
Петрушка (корень)	2,8	2,3				
Масса отварного мяса		70				
Морковь	9,4	7*				
Соус сметанный	50	50				
ИТОГО:						

*Масса отварной моркови

Выход: с соусом 120 г

Технология приготовления: говядину оттаивают в горячей воде, отрезают необходимый кусок, оставшуюся часть замораживают для дальнейшего использования, говядину нарезают соломкой длиной 3 x 3 x 30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 мин в посуде, с закрытой крышкой.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 35 °С.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.

Соусы: сметанный, молочный.

12 Практическое занятие № 12 Гигиена пищевых продуктов

12.1 Цель занятия:

- сформировать понятие биологической, пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов, овладеть теоретическими знаниями классификаций пищевых продуктов и освоить навыки оформления акта санитар-

но-гигиенического обследования пищеблока загородного оздоровительного учреждения.

12.2 Вопросы к занятию:

- 1) понятие качества пищевой продукции, биологическая ценность пищевых продуктов;
- 2) характеристика энергетических источников в питании человека;
- 3) характеристика источников пластических веществ в питании человека;
- 4) характеристика источников биологически активных веществ в питании человека;
- 5) классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания;
- 6) характеристика диетических продуктов питания;
- 7) классификация пищевых продуктов в зависимости от их устойчивости при хранении и скорости порчи;
- 8) условия хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов.

12.3 Задание:

оформите акт санитарно-гигиенического обследования пищеблока загородного оздоровительного учреждения.

СТОЛОВАЯ ЗАГОРОДНОГО ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ЛАГЕРЯ

Столовая располагается в отдельно стоящем одноэтажном здании. Не благоустроенные подъездные пути. Столовая работает на сырье. Оценка планировки здания. В состав производственных помещений пищеблока входит: варочный цех, мясо - рыбный цех, овощной цех, моечная столовой, моечная кухонной посуды, буфетная-хлеборезка, складские помещения.

Внутренняя отделка помещений. Производственные цеха: стены, полы выложены кафелем, потолок побелен, окрашен. В складских помещениях: потолки побелены, оклеены обоями, стены окрашены масляной краской, плитка, пол - плитка. Требуется частичного ремонта складское помещение для хранения овощей.

Вентиляция производственных помещений естественная неорганизованная от источников тепловыделения в рабочем состоянии.

Отопление центральное. В исправном состоянии.

Водоснабжение и канализация. Системы водоснабжения (горячее и холодное) централизованные, исправны. Все производственные цеха оборудованы раковинами с подводкой систем горячего и холодного водоснабжения. Система канализации централизованная, исправна.

Обеденный зал на 200 посадочных мест. В обеденном зале оборудовано 4 раковины для мытья рук, отсутствует мыло, полотенце.

Варочный цех оборудован жарочным шкафом, 2 электроплитами, электросковородой, электрокотлом, мармитом, весами для готовой продукции, разделочными деревянными столами. Технологическое оборудование частично не исправно.

Моечная столовой посуды оборудована 2-х гнездовой моечной ванной (одна ванна не оборудована краном со смесителем), посудомоечной машиной, стеллажами с полками - сушками. Посудомоечная машина требует замены, не работает в автоматическом режиме. Столовая посуда имеется в достаточном количестве. Не проводится прокаливание столовых приборов в жарочном шкафу, в обеденном зале в металлической кассетнице находятся мокрые столовые приборы. Разделочные доски и ножи промаркированы, доски изготовлены из прессованной фанеры.

Моечная кухонной посуды оборудована 2 бытовыми ваннами для мытья кухонной посуды с душевыми насадками на гибком шланге, раковиной для мытья рук, стеллажами. Кухонная посуда и инвентарь промаркированы. Кухонный инвентарь и посуда хранятся на стеллажах. Разделочный инвентарь и посуда промаркированы. Для мытья посуды используются губки.

Мясо - рыбный цех оборудован 2 ваннами для обработки мяса и рыбы, 1 разделочным цельнометаллическим столом, 1 столом с пластиковым покрытием для разделки сырых кур, колодой для рубки мяса, электромясорубкой, холодильным шкафом для сырой продукции (температура 15 °С), весами для сырой продукции.

Овощной цех оборудован бытовой ванной, овощерезкой, картофелечисткой (не подключена к канализации), разделочным цельнометаллическим столом. В овощном цехе находятся ёмкости для салатов и разделочный нож для салата. Бракераж сырой продукции проводится. Допускается приём продуктов без маркировочных ярлыков. Качественные удостоверения на скоропортящуюся продукцию имеются.

Бракераж готовой продукции проводится. Согласованное примерное меню не выполняется, в меню отмечается повторяемость блюд: в меню салат из помидор в течение 3-х дней подряд. Технологические карты имеются на все блюда в соответствии с фактическим меню. При приготовлении блюд не соблюдаются нормы закладки продуктов, при исследовании пробы обеда за установлено, что калорийность 3-го блюда занижена на 20 % за счёт недобавления сухих веществ и сахара.

Оценка выполнения норм питания не проведена, лагерь функционирует в течение 7 дней. За прошедший период блюда из рыбы включались в меню 1 раз, птица – 2 раза, творог – 3 раза, сыр, мясо, молоко и кисломолочные продукты ежедневно. «С» - витаминизация блюд проводится, содержание витамина С в компоте в пределах нормы. В питании детей используется йодированная соль.

Представлен список сотрудников. Медицинский осмотр пройден не в полном объеме.

13 Практическое занятие № 13. Структура и организация работы комбината питания ОГУ (столовая). Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

13.1 Цель занятия:

- сформировать представление о требованиях к оборудованию, инвентарю, посуде и таре предприятий общественного питания и сформировать навыки санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания.

13.2 Вопросы к занятию:

- 1) гигиенические требования к помещениям предприятий общественного питания;
- 2) гигиенические требования к немеханическому оборудованию и инвентарю;
- 3) гигиенические требования к посуде и столовым приборам;
- 4) гигиенические требования к мытью столовой посуды (этапы мытья посуды ручным способом);
- 5) гигиенические требования к мытью кухонной посуды (этапы мытья посуды ручным способом);
- 6) моющие и дезинфицирующие средства, используемые для обработки посуды, оборудования, инвентаря, тары.

13.3 Задание:

проведите санитарно-гигиеническое обследование комбината питания (ОГУ) и составьте акт по результатам мероприятий по контролю.

14 Практическое занятие № 14. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (мясо, мясные продукты, молоко, птица, яйца). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.

14.1 Цель занятия:

- сформировать представление о пищевой и биологической ценности пищевых продуктов (мясо, мясные продукты, молоко, птица, яйца) и о заболеваниях животных, передающихся человеку через мясо.

14.2 Вопросы к занятию:

- 1) понятие пищевой и биологической ценности мяса (белки, жиры, экстрактивные вещества, минеральные вещества, витамины);
- 2) эпидемиологическое значение мяса, мясных продуктов:
 - пищевые токсикоинфекции;
 - гельминтозы;
 - инфекционные болезни (сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез);
- 3) понятие пищевой и биологической ценности колбасных изделий;
- 4) понятие пищевой и биологической ценности мяса птицы, яиц;
- 5) эпидемиологическое значение яиц, мяса птицы;
- 6) предупредительный санитарный надзор на предприятиях мясной промышленности;
- 7) молоко и молочные продукты, гигиеническое значение, пищевая и биологическая ценность.

14.3 Задание:

подсчитайте и оцените меню-раскладку на базе школьной столовой в соответствии с гигиеническими нормами.

Меню-раскладка № 14.1 - Дети 7-10 лет

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Эн. цен- ность, ккал
1	2	3	4	5	6
Завтрак					
Омлет натуральный	110				
Яйца	67,69				
Молоко	42				
Масло сливочное	8				
Закрытый бутерброд с сыром	60				
Сыр Российский	20				
Масло сливочное	10				
Хлеб	30				
Компот из смеси сухофруктов	200				
Яблоки, груши, чернослив и др.	50				
Сахар	20				
Вода	100				
Кислота лимонная	0,2				
Яблоко	100				
Обед					
Суп картофельный с макаронными изделиями обогащенными	250				
Картофель	75				
Макаронны, лапша, вермишель	10				
Морковь	10				

Лук репчатый	10				
Масло сливочное	3				
Бульон или вода	190				
Биточки из говядины	70				
Говядина (котлетное мясо)	51,8				
Хлеб пшеничный	12,6				
Вода или молоко	15,4				
Сухари	7				
Масло топленое	4,2				
Сложный гарнир: капуста тушеная, картофельное пюре	150				

Продолжение меню-раскладки №14.1

1	2	3	4	5	6
Капуста белокочанная свежая	86				
Жир животный топл. пищев.	2,6				
Морковь	1,5				
Лук репчатый	3				
Томатное пюре	4,5				
Мука пшеничная	0,9				
Сахар	2,3				
Лавровый лист	0,008				
Картофель	66,4				
Молоко	11,3				
Масло сливочное	2,6				
Напиток апельсиновый	200				
Апельсины	22				
Вода	210				
Сахар	24				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30				
Итого обед, завтрак					

15 Практическое занятие № 15. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (рыба, рыбные продукты, хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам

15.1 Цель занятия:

- сформировать представление о пищевой и биологической ценности пищевых продуктов (рыба, рыбные продукты, хлебобулочные и мукомольно-крупяные изделия) и об их эпидемиологическом значении.

15.2 Вопросы к занятию:

1) рыба, рыбные продукты и другие продукты моря, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность (белки, жиры, экстрактивные вещества, минеральные вещества, витамины);

2) санитарная оценка рыбы, рыба как фактор передачи гельминтозов:

- дифиллоботриоз;
- описторхоз;

3) соленые рыбные продукты, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность;

4) хлебобулочные изделия, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность;

5) мукомольно-крупяные изделия, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность;

6) санитарная оценка хлебобулочных и мукомольно-крупяных изделий.

15.3 Задание:

подсчитайте и оцените меню-раскладку на базе школьной столовой в соответствии с гигиеническими нормами.

Меню-раскладка № 15.1 - Дети 11-17 лет

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. цен- ность, ккал
1	2	3	4	5	6
Завтрак					
Сырники из творога с молоком сгущенным	100				
Творог	100				
Мука пшеничная	13				
Яйцо	3				
Масло сливочное	3				
Молоко сгущенное	20				
Сок виноградный	200				
Сдоба выборгская с маком и сахаром	50				
Мука пшеничная	33				
Дрожжи прессованные	0,5				
Соль	0,4				
Сахар	9,3				
Маргарин	2				
Яйцо	3				
Вода	16				
Масло растительное	2				
Мак	0,5				
Яблоко	100				

Салат из моркови с яблоками	75				
Морковь	49				
Яблоки свежие	15				
Сметана	11				
Сахар	1,5				
Обед					
Суп-лапша домашняя	200				
Мука пшеничная	189,7				
Яйцо	5				
Соль	0,5				

Продолжение меню раскладки № 15.1

1	2	3	4	5	6
Вода	3,5				
Морковь	10				
Лук репчатый	10				
Масло сливочное	5				
Бульон или вода	240				
Запеканка капустная с говядиной с маслом	100				
Говядина	76				
Масло сливочное	11,6				
Капуста белокочанная свежая	68				
Молоко	20				
Крупа манная	7				
Яйца	6				
Компот из смеси сухофруктов	200				
Яблоки, груши.	50				
Сахар	20				
Вода	100				
Кислота лимонная	0,2				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30				
Итого обед, завтрак					

16 Практическое занятие № 16. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов (овощи, плоды, ягоды, кондитерские изделия, напитки). Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам

16.1 Цель занятия:

- сформировать представление о пищевой и биологической ценности пищевых продуктов (овощи, плоды, ягоды, кондитерские изделия, напитки) и об их эпидемиологическом значении.

16.2 Вопросы к занятию:

- 1) овощи, плоды, значение, физиологические свойства;
- 2) овощи, плоды, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность (углеводы, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна, органические кислоты);
- 3) санитарные требования к качеству овощей и плодов:
 - возбудители болезней плодов и овощей (фитофтора, фузариум, белая гниль);
- 4) гигиенические требования к переработанным овощам и плодам (сушка, квашение, соление, маринование, замораживание и др.);
- 5) грибы, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность;
- 6) кондитерские изделия, сахар, пищевая и биологическая ценность;
- 7) эпидемиологическое значение кондитерских изделий;
- 8) напитки, гигиенические требования, пищевая и биологическая ценность;

16.3 Задание:

подсчитайте и оцените меню-раскладку на базе школьной столовой в соответствии с гигиеническими нормами.

Меню-раскладка № 16.1 - Дети 11-17лет

Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Эн. ценность, ккал
1	2	3	4	5	6
Завтрак					
Блинчики с мясом	100				
фарш	100				
Мука пшеничная	13				
Яйцо	3				
Масло сливочное	3				
Молоко	20				
Компот вишневый с косточкой	100				
Сдоба с сахарной пудрой	50				
Мука пшеничная	33				
Дрожжи прессованные	0,5				
Соль	0,4				
Сахар	9,3				
Маргарин	2				
Яйцо	3				
Вода	16				
Масло растительное	2				
Пирог с щавелем	100				

Салат из капусты с яблоками	25				
капуста	20				
Яблоки свежие	5				
Масло растительное	11				
Сахар	1,5				
Обед					
Суп картофельный	250				
картофель	189,7				
Яйцо	5				

Продолжение меню-раскладки № 16.1

1	2	3	4	5	6
Соль	0,5				
Вода	3,5				
Морковь	10				
Лук репчатый	10				
Масло сливочное	5				
Бульон или вода	240				
Запеканка капустная	140				
Масло сливочное	11,6				
Капуста белокочанная свежая	111				
Молоко	20				
Крупа манная	7				
Яйца	6				
Компот из смеси сухофруктов	200				
Яблоки, груши, чернослив и др.	50				
Сахар	20				
Вода	100				
Кислота лимонная	0,2				
Хлеб пшеничный витаминизированный	30				
Итого обед, завтрак					

17 Практическое занятие № 17. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания на примере работы санатория-профилактория ОГУ

17.1 Цель занятия:

- сформировать представление о санитарно-гигиеническом режиме работы пищеблока предприятия (санитарное содержание территории, помещений, оборудования, инвентаря, посуды и тары).

17.2 Вопросы к занятию:

1) виды санитарно-гигиенических обследований предприятий общественного питания, основная цель обследования пищеблока:

- плановое обследование;
- внеплановое (пищевое отравление, по жалобам, по предписанию);

2) основные этапы санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания:

- оценка территории, подъездных путей;
- набор помещений;
- технологическое оборудование;
- инвентарь, посуда, тара;

3) перечень действующих нормативно-законодательных документов;

4) схемы обследования предприятий общественного питания (приложения Б, В, Г):

- акт санитарно-гигиенического обследования продовольственного магазина;
- акт санитарно-гигиенического обследования завода колбасных изделий;
- акт санитарно-гигиенического обследования хлебозавода.

17.3 Задание:

проведите санитарно-гигиеническое обследование санатория-профилактория ОГУ, составьте акт по результатам мероприятий по контролю.

Список использованных источников

- 1 **Мартинчик, А. Н.** Физиология питания, санитария и гигиена: учеб. пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2004. - 192 с. - ISBN 5-7695-1907-X.
- 2 **Петровский, К. С.** Гигиена питания / К. С. Петровский, В. Д. Ванханен – М. : Медицина, 1982. – 528 с.
- 3 **Матюхина, З. П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. пособие для среднего профессионального образования / З.П. Матюхина З. П. Зинаида. – 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2004. - 184 с. - ISBN 5-7695-1138-9.
- 4 **Пивоваров, Ю.П.** Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и основам экологии человека / Ю.П. Пивоваров. – М. : [б. и], 1999. - 97 с.
- 5 **Самсонова, М. А.** Справочник по диетологии / под редакцией М. А. Самсонова, А. А. Покровского. - М. : Медицина, 1992. - 278 с.
- 6 **Лифляндский, В. Г.** Лечебные свойства пищевых продуктов: в 2-ух томах / В. Г. Лифляндский, В. В. Закревский, М. Н. Андропова. - СПб.: Азбука-терра, 1997.
- 7 **СанПиН 2.4.5.2409-08.** Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 8 О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: закон РФ № 52-ФЗ от 30.03.99г. – М. : Государственная Дума.
- 9 О качестве и безопасности пищевых продуктов: закон РФ № 29-РФ от 02.01.00г. - М. : Государственная Дума.
- 10 **СП 2.3.6.1079-01.** Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.

- 11 **СанПиН 2.3.2.1324-03.** Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 12 **СанПиН 1.1.1058-01.** Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 13 **СанПиН 2.3.2.1078-01.** Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 14 **СанПиН 2.3.2.1293-03.** Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 15 **СП 2.4.990-00.** Гигиена детей и подростков Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 16 **СанПиН 2.4.1.1249-03.** Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 17 **СанПиН 2.4.4.1204-03.** Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей. Постановление Главного государственного врача РФ Г.Г. Онищенко, г. Москва.
- 18 **Мартинчик, А. Н.** Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – М.: Мастерство; Высшая школа, 2000. – 192 с.
- 19 **Саломона, Ф. И.** Роль питания в оздоровлении детей дошкольного возраста / Ф. И. Саломона, Г. И. Шайхова, И. А. Каримжонов // Вестник СПбГМА им. И. И. Мечникова. – 2002. - № 1-2 – С. 68-69.
- 20 Тутьельян, В. А. Концепция оптимального питания / В. А. Тутьельян // Государственная концепция «Политика здорового питания в России» : Матер. VII Всероссийского конгресса. – М., 2003. – С. 524-525.
- 21 Нутрициология: основные понятия и термины: терминологический словарь / А. В. Скальный, И. А. Рудаков, С. В. Нотова, Т. И. Бурцева, В. В. Скальный, О. В. Баранова, С. Г. Губайдулина. – Оренбург : ИПК ГОУ ОГУ, 2005. – 48 с.
- 22 Руководство по детскому питанию / под ред. В. А. Тутьельяна, И. Я. Коня. – М. : Медицинское информационное агентство, 2004. – 662 с.
- 23 **Кучма, В. Р.** Гигиена детей и подростков: учебник / В. Р. Кучма –

Приложение А
(обязательное)
Акт санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания

Документ составлен

_____ время, дата и место составления акта
Мною/нами/ _____

_____ в присутствии _____

_____ проведено плановое (внеплановое) обследование с _____ по _____
Наименование учреждения: _____

1 Имеется: столовая, буфет, типовая (ой), приспособленная (ый); режим работы – сырьё, полуфабрикаты, привозное питание (подчеркнуть)

2 Основной набор помещений пищеблока:

- горячий цех _____
- заготовочный цех _____
- мясо – рыбный цех _____
- овощной цех _____
- склад сыпучих продуктов _____
- моечная столовой посуды _____
- моечная кухонной посуды _____
- подсобные помещения (раздевалка, сан.узел) _____
- обеденный зал (количество посадочных мест) _____

- 3 Водоснабжение _____
- 4 Канализация _____
Имеется ли подводка централизованного горячего и холодного водоснабжения к моечным ваннам _____
- 5 Отопление _____
Их санитарное состояние _____
- 6 Соблюдается ли поточность технологического процесса _____
- 7 Отделка помещений пищеблока, соответствие санитарным правилам и нормативам _____
- 8 Наличие резервного источника водоснабжения _____
- 9 Оборудование кухни: эл. котёл, эл. титан, эл. сковорода, эл. плита, мармит, жарочный шкаф, исправность _____ достаточность _____ наличие термометров в жарочных шкафах _____
Технологическое оборудование _____
- 10 Оборудование моечной для кухонной посуды _____ наличие смесителей, ополаскивающих душей _____ условия хранения кухонной посуды _____
- 11 Оборудование моечной для столовой посуды _____ наличие смесителей и ополаскивающих душей _____ условия хранения столовой посуды _____
- 12 Соблюдение правил обработки посуды _____ наличие инструкции _____ мерных емкостей _____
- 13 Оборудование складских помещений _____
Обеспеченность холодильным оборудованием _____ исправность _____ температурный режим в холодильниках _____ соблюдение принципа товарного соседства при хранении продуктов _____
- 14 Разделочные столы, достаточность, их маркировка _____ соответствие санитарным требованиям _____
- 15 Разделочные доски, достаточность _____, маркировка _____ соответствие санитарным требованиям _____
- 16 Наличие весов _____, их маркировка _____
- 17 Ножи, достаточность _____, маркировка _____
- 18 Обеспеченность:
кухонной посудой _____
столовой посудой _____

соответствие посуды санитарно-гигиеническим требованиям

- 19 Наличие ёмкостей (раковин) для обработки яиц _____, ово-
щей _____, мяса _____, рыбы _____
- 20 Суточные пробы, условия хранения _____
- 21 Условия хранения соли _____ хлеба _____
- 22 Обеспеченность спец. одеждой персонала _____
- 23 Санитарное состояние пищеблока _____
- 24 Наличие и исправность системы вентиляции _____
- 25 Наличие уборочного инвентаря _____, маркировка _____ его
хранение _____, кратность проведения генеральной уборки _____
- 26 Обеспеченность моющими средствами _____
дез. средствами _____, наличие сертификатов _____
- 27 Рекомендации: _____
-

Приложение Б
(обязательное)
Схема составления акта санитарного обследования
продовольственного магазина

1 Паспортная часть:

- а) кем проведено обследование (фамилия, инициалы, должность);
- б) совместно с кем;
- в) в присутствии кого;
- г) какого объекта;
- д) с какой целью (в порядке планового или внепланового обследования, подготовки к работе в весенне-летних условиях и т.д.).

2 Общие сведения о магазине:

- а) тип магазина (специализированный, смешанный, комбинированный);
- б) принцип обслуживания (с продавцом, самообслуживание);
- в) число рабочих мест;
- г) общее количество работающих;
- д) часы работы;
- е) размещение (в специальном здании, приспособленном, занимает часть здания, этажность);
- ж) изолированность от жилья и др.

3 Территория:

- а) участок (самостоятельный, нет);
- б) размеры, ограждение, озеленение, замощение;
- в) подъездные пути;
- г) освещение;
- д) мусоросборники и др.;
- е) способы и регулярность уборки территории и дворовых устройств;
- ж) санитарное состояние их в момент обследования (загрязненность, захламленность и т.д.).

- 4 Водоснабжение и канализация** (подключение к общегородской сети, местной, ее типы).

5 *Транспорт* (каким транспортом подвозятся продукты – виды, наличие специализированного транспорта, его состояние, документация, санитарный контроль, размещение).

6 *Тара* (количество скапливающейся тары за сутки, ее виды, способ хранения, состояние).

7 *Обеспеченность холодильным оборудованием*: системы холодильных установок и устройств, их емкость, размещение, степень обеспеченности; исправность; температурный режим; правильность эксплуатации; санитарное состояние.

8 *Санитарно-техническое состояние помещений, оборудования и оснащения*:

а) перечень групп помещений и набор их в каждой группе (складской, торговой, административно-бытовой, подсобно-технической);

б) состояние полов, стен, потолков, окон, дверей (исправность, облицовка, штукатурка, окраска, засетченность и т.д.);

в) отопление;

г) вентиляция;

д) освещение;

е) оборудование и оснащение (лари, закрома, шкафы, стеллажи, полки, крючья, колода для разрубки мяса, тележки, разделочные доски и другой торговый инвентарь – их исправность, маркировка, способы хранения и др.)

9 *Санитарное состояние помещений, оборудования и инвентаря*:

а) время и способ уборки помещений;

б) санитарные дни (сколько, когда, их назначение);

в) санитарное состояние помещений в момент обследования (захламленность, сырость, плесень, паутина, пыль, мухи, тараканы, насекомые, грызуны и т.д.);

г) содержание рабочих мест продавцов (прилавка, под прилавками);

д) собирание отходов и отбросов (наличие бачков с крышками, их размещение, своевременность очистки и дезинфекции);

е) очистка, мытье и дезинфекция инвентаря и оборудования (способы очистки, отведенное место). Санитарное содержание душевых, туалетных и умывальных комнат (способы уборки, дезинфекции);

ж) инвентарь для уборки, его маркировка и хранение.

10 *Гигиена хранения и продажи продуктов*:

а) ассортимент (по группам);

б) наличие качественных удостоверений и накладных с указанием предельного срока реализации каждого продукта;

в) обеспечение отдельного хранения различных видов продуктов в надлежащих условиях (правильное размещение по складским помещениям внутри них, соблюдение температурно-влажностного режима; защита

от солнечных лучей, от возможности адсорбции посторонних запахов и др.);

г) соблюдение установленных сроков реализации продуктов (наличие продуктов с просроченными сроками реализации);

д) доброкачественность продуктов (наличие в момент обследования испорченной продукции и продуктов пониженного качества – какие, сколько, дефекты);

е) обеспеченность отдельной продажи отдельных видов продуктов (наличие отделов, их размещение);

ж) соблюдение санитарных правил отпуска продуктов потребителю (пользование лопаточками, вилками, щипцами и т.д.), отпуск в соответствующей упаковке, возможность загрязнения продуктов через деньги и др.;

и) условия для сохранения чистоты продуктов покупателями (упаковочные столики для покупателей, их содержание);

к) контроль за качеством продуктов, отпускаемых покупателю и на складе (кто осуществляет, как часто).

11 *Личная и производственная гигиена персонала:*

а) наличие гардероба, индивидуальных шкафчиков для хранения верхней одежды;

б) обеспеченность санитарной одеждой (число комплектов, носовые платки и т.д.), её содержание, условия для стирки и хранения, раствора хлорной извести и др.);

в) чистота тела и нательного белья;

г) соблюдение правил пользования туалетом.

12 *Периодические медицинские осмотры и обследования:*

а) регулярность прохождения и система учета (процент необследованных за последний квартал);

б) своевременность прививок (какие, процент не привитых);

в) состояние медицинских книжек.

13 *Санитарная грамотность работников:*

а) своевременность сдачи и формы учета санитарного минимума (процент не сдавших);

б) знание отдельными лицами основных вопросов программы (выяснить во время собеседования).

14 *Выводы* (дают заключение об общем санитарном состоянии магазина, особое внимание уделяют замеченным недочетам).

16 *Предложения* (пути устранения установленных недостатков, при этом указывают сроки исполнения, которые по возможности согласуют с администрацией магазина).

17 Подписи.

Приложение В
(обязательное)
Схема составления акта санитарного обследования завода
колбасных изделий

1 Паспортная часть:

- а) кем, в присутствии кого проведено обследование (фамилия, инициалы, должность);
- б) точное наименование и адрес предприятия, подчиненность;
- в) с какой целью (в порядке планового или внепланового текущего надзора, по специальному заданию, по подготовке к лету, к зиме, по случаю возникновения пищевого отравления через колбасные изделия и т.д.).

2 Общие сведения о заводе колбасных изделий:

- а) специально построенное здание с обособленным участком, приспособленное;
- б) суточная производительность (проектная, фактическая);
- в) количество работающих (общее число, по сменно, их возраст-половой состав);
- г) сырьё и ассортимент выпускаемой продукции и т.д.

3 Территория:

- а) рельеф и размеры участка;
- б) санитарно - защитная зона;
- в) санитарно-техническое состояние территории (замощение, озеленение, ограждение); подъездные пути, наличие проездов, пешеходных дорожек, возможность встречи и перекрёстков грузопотоков сырья, готовой продукции, топлива; освещение территории (проездов, проходов);
- г) дворовые уборные, мусороприёмники, их месторасположение, состояние. Очистка и дезинфекция;
- д) санитарное состояние территории в целом и отдельных ее участках (регулярность и своевременность уборки, поливки).

4 Водоснабжение: центральное, местное (водоисточники, очистка и обеззараживание воды, система подачи и хранение воды), расход воды в сутки, перебои в снабжении, качество воды, наличие горячего водоснаб-

жения и обеспеченность горячей водой производственных и бытовых помещений.

5 *Канализация*: тип (подключение к общегородской сети, местная). Очистные сооружения, место спуска сточных вод.

6 *Освещение*:

а) естественное: боковое, верхнее, комбинированное, наличие второго цвета. Достаточность, равномерность;

б) искусственное: общее, комбинированное; лампами накаливания, люминесцентная, достаточность ЛК, равномерность, арматуры.

7 *Отопление*:

а) центральное (водяное, паровое, воздушное, комбинированное);

б) местное (вид топлива);

в) эффективность;

г) температурный режим в отдельных помещениях;

д) исправность.

8 *Вентиляция*:

а) естественное (форточки, фрамуги и т.д.);

б) искусственное (приточная, вытяжная, приточно-вытяжная);

в) исправность и эффективность.

9 *Обеспечение холодом*: холодильные установки и устройства, емкость, размещение, достаточность, исправность, температурный режим, правильность эксплуатации.

10 *Транспорт*:

а) виды;

б) обеспеченность;

в) состояние;

г) способы мойки и дезинфекции;

д) санитарный контроль;

е) документация;

ж) размещение.

11 *Тара*:

а) виды, материал;

б) достаточность;

в) мытьё и дезинфекция.

12 *Санитарно-техническое состояние производственных помещений и оборудования*:

а) перечень производственных цехов завода колбасных изделий (камера-накопитель, цех обвалки и жиловки мяса, посолочная, камера созревания мяса, цех термической обработки колбасных изделий (обжарка и варка), остывочное, экспедиция;

б) состав помещений каждого цеха, их площадь, объём; санитарное состояние, время и способ уборки;

в) материал потолков, полов, панелей (исправность, облицовка, штукатурка, окраска, побелка и др.); окна, двери, тамбуры и т.д.;

г) оборудования отдельных цехов, исправность, достаточность;
д) наличие грызунов, мух и других насекомых и меры борьбы с ними;

е) наличие, маркировка и место хранения уборного инвентаря для производственных, бытовых и туалетных;

ж) дезинфекция туалетных комнат.

13 *Бытовые помещения:* (гардеробные, душевые и туалетные комнаты, комната для приёма пищи, красный уголок и др.). Их размещение, размеры, состояние и оснащение.

14 *Подсобные помещения* (перечень, размещение, состояние, содержание).

15 *Гигиена технологического процесса изготовления колбасных изделий:*

а) ассортимент колбасных изделий;

б) сырьё (мясо, шпик, субпродукты, кишки, специи, соль, нитраты и т.д.), их качество и контроль;

в) последовательность и гигиеническая характеристика отдельных этапов технического процесса изготовления различных видов колбасных изделий (варенных, полукопченых, копченых, кровяных, ливерных колбас и паштетов, зельцев и т.д.);

г) этапы производства и санитарный контроль на этих этапах;

д) соблюдение поточности, выполнение установленных схем и т.д.;

е) характеристика качества колбасных изделий и другой готовой продукции по органолептическим показателям (дегустация на месте) и химико-бактериологическим данным (анализы лаборатории).

16 *Система контроля за сырьём и готовой продукцией:*

а) наличие производственной лаборатории (помещение, расположение, оснащение, штаты, содержание работы);

б) контроль лаборатории СЭС (частота, результаты).

17 *Условия труда рабочих:*

а) производственные вредности и борьба с ними (шум, высокая и низкая температура, высокая влажность, сквозняки, возможность получения производственных травм, вредные газы);

б) техника безопасности (наличие ответственного лица, инструктаж, наглядная агитация, учет прохождения инструктажа и т.д.);

в) обеспеченность спецодеждой (нагрудными сетками, трехпальцевыми металлическими перчатками и т.д.)

18 *Организация питания:*

а) тип пищеблока (столовая, буфет);

б) число посадочных мест и количество опускаемых блюд в сутки (первых, вторых, третьих);

в) форма обслуживания;

г) месторасположение, удаленность от основных цехов;

- д) состав и площадь помещений;
- е) оборудование и оснащение (достаточность);
- ж) санитарное состояние (чистота, мухи и т.д.);
- и) полноценность питания (разнообразие, калорийность, химический состав (по таблицам и лабораторным данным), вкусовые качества пищи;
- к) оценка качества питания рабочими (опрос, записи в книге жалоб и предложений);
- л) диетическое питание (форма организации, процент охвата нуждающихся, медицинский контроль за питающимися).

19 *Личная и производственная гигиена.* Условия соблюдения правил личной гигиены. Достаточность и состояние санитарной одежды (число комплектов), условия для стирки и хранения. Наличие условий для мытья и обработки рук (наличие полотенец, мыла, раствора хлорной извести). Пользование душем. Соблюдение правил пользования туалетом. Санитарное содержание рабочих мест.

20 *Санитарная грамотность персонала и уровень санитарной культуры и предприятия:*

- а) прохождение рабочими курса санитарного минимума (процент охвата, итоги экзаменов);
- б) наличие и работа санитарного актива (санитарные посты, их деятельность);
- в) другие формы пропаганды санитарных знаний (лекции, стенная газета, санитарный листок и т.д.).

21 *Медицинское обслуживание.* Наличие здравпункта (врачебный, фельдшерский). Расположение, состав помещений, оборудование и оснащение, штаты, часы работы, содержание работы (лечебно-профилактическая, санитарно-противоэпидемическая), учёт заболеваемости (ведется, нет, формы учета), анализ заболеваемости за последний квартал (общая, профессиональная).

22 *Периодические медицинские осмотры и обследования.* Регулярность прохождения и учет медицинских осмотров и обследований. Своевременность осуществления прививок (какие, сроки, процент не привитых).

23 *Предложения* (пути устранения установленных недостатков, при этом указывают сроки исполнения, которые по возможности согласуют с администрацией)

24 *Выводы.*

25 *Подписи.*

Приложение Г **(обязательное)**

Схема составления акта санитарного обследования хлебозавода

1 Паспортная часть:

- а) кем, в присутствии кого проведено обследование (фамилия, инициалы, должность);
- б) точное наименование и адрес предприятия, подчиненность;
- в) с какой целью (в порядке планового или внепланового текущего надзора, по специальному заданию, по подготовке к лету, к зиме, по случаю возобновления работы после реконструкции, ремонта т.д.).

2 Общие сведения о заводе:

- а) наименование предприятия, подчиненность;
- б) суточная производительность (проектная, фактическая);
- в) количество работающих (общее число, по сменно, их возраст-но-половой состав);
- г) месторасположение завода (самостоятельная территория, внутри жилого квартала, зона разрыва по законодательству и фактическая, её состояние);
- д) размещение хлебозавода (в специально построенном здании, в приспособленном помещении).

3 Территория:

- а) участок (самостоятельный, нет);
- б) размеры;
- в) ограждение;
- г) озеленение;
- д) замощение;
- е) освещение;
- ж) наличие разгрузочно-загрузочных площадок и подъездных путей (возможность встречи и перекрестков грузопотоком сырья, готовой продукции, топлива и т.п.);
- и) пешеходные дорожки;
- к) способы и время уборки территории;
- л) дворовые уборные, мусороприёмники и др. (месторасположение, состояние, очистка и дезинфекция);
- л) санитарное состояние в момент обследования.

4 *Водоснабжение*: центральное, местное (водоисточники, очистка и обеззараживание воды, система подачи и хранение воды), расход воды в сутки, перебои в снабжении, качество воды, наличие горячего водоснабжения и обеспеченность горячей водой производственных и ботовых помещений.

5 *Канализация*: тип (подключение к общегородской сети, местная). Очистные сооружения. Место спуска сточных вод.

6 *Освещение*:

а) естественное: боковое, верхнее, комбинированное, наличие второго цвета. Достаточность, равномерность;

б) искусственное: общее, комбинированное; лампами накаливания, люминесцентная, достаточность ЛК, равномерность, арматуры.

7 *Отопление*:

а) центральное (водяное, паровое, воздушное, комбинированное);

б) местное (вид топлива);

в) эффективность;

г) температурный режим в отдельных помещениях;

д) исправность.

8 *Вентиляция*:

а) естественное (форточки, фрамуги и т.д.);

б) искусственное (приточная, вытяжная, приточно - вытяжная);

в) исправность и эффективность.

9 *Транспорт*: Виды, обеспеченность, размещение; документация, санитарное состояние.

10 *Тара*: Виды, материал, обеспеченность, способы обработки, хранение.

11 *Санитарно-техническое состояние производственных помещений и оборудования*: (склад сырья, отделение завальных ям, мукопросеивательное отделение, дрожжевой цех, отделение для растворения соли, тестомесительный цех, отделение для брожения теста, тесторазделочный цех, отделение для расстойки теста, цех выпечки, остывочное отделение, цех для переработки брака, экспедиция и т.д.):

а) площадь и объем помещений, материал (полов, потолков, панелей, стен), исправность (состояние облицовки, штукатурки, побелки, окраски), водонепроницаемость полов, наличие уклонов, канализационных стоков и т.д.;

б) оборудование (стеллажи, норрии, сита, магнитоуловители, распределительные шнеки, силоса, напорные бачки для дрожжей и поваренной соли, дежи и агрегаты для замеса и брожения теста, тесторазделочные машины, агрегаты для расстойки теста, печи, на каком топливе работают), наличие транспортёров.

12 *Санитарное состояние помещений, оборудования, аппаратуры*:

а) своевременность и способ уборки, наличие и состояние уборочного инвентаря;

б) способ, время очистки, мойки, дезинфекции оборудования и аппаратуры;

в) наличие грызунов, мух, мучных вредителей и других насекомых, меры борьбы с ними.

13 *Гигиена технологического процесса:*

а) ассортимент хлебобулочных изделий;

б) сырьё (мука, соль, закваска, вода, масло для смазывания форм и т.д., их качество и контроль);

в) последовательность и гигиеническая характеристика отдельных этапов технологического процесса изготовления хлеба; подготовка сырья, меры профилактики попаданий посторонних примесей в готовую продукцию, режим брожения теста, расстойка теста, выпечка, остывание, витаминизация хлеба и т.д.;

г) производственный и санитарный брак. Меры профилактики «тягучей» (картофельной) болезни хлеба и др.

14 *Система контроля за сырьём и готовой продукцией:*

а) наличие производственной лаборатории (расположение, оснащение, штаты, содержание работы);

б) оценка качества поступающего сырья;

в) гигиеническая характеристика качества выпускаемой продукции по органолептическим и физико-химическим показателям.

15 *Бытовые помещения:* (гардеробные, душевые и туалетные комнаты, комната для приёма пищи, красный уголок и др.). Их размещение. Размеры. Состояние и оснащение.

16 *Подсобные помещения* (перечень, размещение, состояние, содержание).

17 *Условия труда рабочих в отдельных цехах:*

а) производственные вредности и борьба с ними (шум, высокая и низкая температура, высокая влажность, сквозняки, возможность получения производственных травм, вредные газы);

б) техника безопасности (наличие ответственного лица, инструктаж, наглядная агитация, учет прохождения инструктажа и т.д.);

в) обеспеченность спецодеждой, спецобувью.

18 *Организация питания:*

а) тип пищеблока (столовая, буфет);

б) число посадочных мест и количество опускаемых блюд в сутки (первых, вторых, третьих);

в) форма обслуживания;

г) месторасположение, удаленность от основных цехов;

д) состав и площадь помещений;

е) оборудование и оснащение (достаточность);

ж) санитарное состояние (чистота, мухи и т.д.);

и) полноценность питания (разнообразие, калорийность, химический состав (по таблицам и лабораторным данным), вкусовые качества пищи;

к) оценка качества питания рабочими (опрос, записи в книге жалоб и предложений);

л) диетическое питание (форма организации, процент охвата нуждающихся, медицинский контроль за питающимися).

19 *Медицинское обслуживание.* Наличие здравпункта (врачебный, фельдшерский). Расположение, состав помещений, оборудование и оснащение, штаты, часы работы, содержание работы (лечебно-профилактическая, санитарно-противоэпидемическая), учёт заболеваемости (ведется, нет, формы учета), анализ заболеваемости за последний квартал (общая, профессиональная).

20 *Личная и производственная гигиена работающих:*

а) учёт и регулярность прохождения медицинских осмотров и обследований;

б) процент необследованных за последний квартал;

в) своевременность осуществления прививок;

г) обеспеченность санитарной одеждой;

д) наличие дезинфицирующих средств;

е) регулярность пользования душем;

ж) чистота рук, санитарной одежды; правила пользования туалетом;

и) прохождение рабочими санитарного минимума, наличие санитарно-просветительной литературы, медицинской аптечки.

21 *Общественный санитарный актив:* (количество санитарных уполномоченных, санитарные посты).

22 *Заключение.*

23 *Предложения* (по устранению отмеченных недостатков и сроки их устранения).

24 *Подписи.*

Приложение Д *(справочное)*

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"

1 Общие положения и область применения:

1.1 Настоящие Санитарно-эпидемиологические правила (далее - санитарные правила) разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

1.2 Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.

1.3 Настоящие правила являются основой для разработки санитарных норм и правил для организаций общественного питания, обеспечивающих организацию питания различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.).

2 Требования к размещению:

2.1 Размещение организаций, предоставление земельных участков, утверждение проектной документации на строительство и реконструкцию, ввод в эксплуатацию допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения об их соответствии санитарным правилам и нормам.

2.2 Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроено-пристроенном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала. При этом не должны ухудшаться условия проживания, отдыха, лечения, труда людей.

Производственные цеха организаций не рекомендуется размещать в подвальных и полуподвальных помещениях.

В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) допускается размещать организации общей площадью не более 700 м² с числом посадочных мест не более 50.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных грузочных помещений.

2.3 Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

2.4 При проектировании, строительстве новых и реконструкции действующих организаций с учетом вырабатываемого ассортимента продукции следует руководствоваться действующими строительными нормами, нормами технологического проектирования организаций общественного питания, а также требованиями настоящих Правил.

2.5 В организациях не размещаются помещения под жилье, не осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, а также не содержатся домашние животные и птица.

В производственных и складских помещениях не должны находиться посторонние лица.

2.6 Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

2.7 На территории организаций рекомендуется предусматривать площадки для временной парковки транспорта персонала и посетителей.

Площадки должны размещаться со стороны проезжей части автодорог и не располагаться во дворах жилых домов.

2.8 Территория организации должна быть благоустроена, и содержаться в чистоте.

3 Требования к водоснабжению и канализации:

3.1 Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации.

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

3.2 Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

3.3 Количество воды, используемой организацией, должно полностью обеспечивать ее потребности.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 °С.

3.4 Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

3.5. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

3.6 Устройство системы канализации организаций должно соответствовать требованиям действующих строительных норм, предъявляемых к канализации, наружным сетям и сооружениям, внутреннему водопроводу и канализации зданий, а также требованиям настоящих Правил.

3.7 Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от

верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

4 Требования к условиям работы в производственных помещениях:

4.1 Условия труда работников организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда, утвержденных в установленном порядке.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами, строительными нормами для административных и бытовых зданий.

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

4.2 Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

4.3 Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

4.4 Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению, а также требованиям настоящих Правил. При этом максимально используется естественное освещение.

4.5 Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

4.6 Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

4.7 Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организа-

ций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

5 Требования к устройству и содержанию помещений:

5.1 Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

5.2 Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

5.3 Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

5.4 Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.5 Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжении строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

5.6 Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

5.7 В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.

5.8 Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

5.9 Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

5.10 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.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

6 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

6.1 Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

6.2 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

6.3 При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

6.4 Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

6.5 В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

6.6 Колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

6.7 Организации рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

6.8 Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

6.9 Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

6.10 Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом.

6.11 Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах;

6.12 В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.13 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

6.14 Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

6.15 Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

6.16 Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

6.17 Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы, деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

6.18 В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

6.19 Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

7 Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов:

7.1 В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

7.2 Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

7.3 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

7.4 Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

7.5 Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.6 Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

7.7 Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

7.8 Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

7.9 Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

7.10 Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

7.11 Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

7.12 Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

7.13 Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7.14 Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.15 Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

7.16 Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

7.17 Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

7.18 Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

7.19 Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

7.20 Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

7.21 Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

7.22 Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 °С.

7.23 Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

7.24 Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7.25 Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

7.26 Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.

7.27 Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

7.28 Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

7.29 Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

8 Требования к обработке сырья и производству продукции:

8.1 При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

8.2 В случаях разработки новых рецептов, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

8.3 Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

8.4 Обработка сырых и готовых продуктов производится отдельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, с ограниченным ассортиментом выпускаемых блюд допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

8.5 Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 °С до + 6 °С, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

8.6 Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45-50 °С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

8.7 Мясной фарш хранят не более 6 ч. при температуре от + 2 °С до + 4 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

8.8 Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы, вымачивают в холодной воде.

8.9 Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10 Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше + 12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

8.11 Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 ± 2 °С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

8.12 При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы (противни) и оставляют для остывания до температуры 25 °С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4 ± 2 °С осуществляется в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

8.13 Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

8.14 Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

8.15 Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 °С.

Приготовление блюд в микроволновой печи производится согласно прилагаемой инструкции.

8.16 При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

После 6 - 7 ч жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования в следующих случаях:

- когда по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже "удовлетворительно" (при этом анализ на степень термического окисления не проводится);

- когда органолептическая оценка фритюра не ниже "удовлетворительно", но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;

- когда содержание вторичных продуктов окисления выше 1 %.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливается изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

8.17 Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин и хранят в этом же бульоне при температуре +75 °С до отпуска не более 1 часа.

8.18 При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч после жарки.

8.19 Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных ем-

костях в следующей последовательности: теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

8.20 При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 мин.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

8.21 Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты или 10 %-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.22 Охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

8.23 Промывка гарниров (макарон, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

8.24 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;

- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

8.25 При наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы в организациях допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

8.26 Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.

8.27 Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9 Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий:

9.1 Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию)

продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку.

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

9.3 Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

9.4 При составлении меню 2-3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.

9.5 Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.

9.6 В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 ± 2 °С не более 18 часов. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

9.7 Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

9.8 Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

9.9 При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 часа (включая время их транспортировки).

9.10 Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы.

9.11 Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

9.12 При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

9.13 Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

10 Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом:

10.1 Требования настоящих Правил распространяются на кондитерские цеха организаций с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг.

При большей мощности организации (более 300 кг в сутки) цеха должны отвечать требованиям, предъявляемым к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

10.2 Помещения, требующие особого санитарного режима, отделения отделки готовых изделий, обработки цехового инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, яйцебитни по окончании уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами. Место установки бактерицидных ламп должно обеспечивать обработку максимально большой площади и захватывать пространство под производственными столами. Лампы регулярно протираются от пыли. Работа персонала в помещении при включенной бактерицидной лампе не проводится. Включение бактерицидных ламп производится в соседнем помещении.

10.3 Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.

10.4 Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Очистка магнитов производится ежемесячно. Сходы с магнитов собирают в пакет, результаты проверки фиксируют в специальном журнале по партиям муки и хранят в соответствии с требованиями, предъявляемыми к предотвращению попадания посторонних предметов в продукцию.

10.5 Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.

Листы и формы периодически подвергаются правке (с целью ликвидации заусениц и вмятин) и обжигу для удаления нагара.

10.6 Моечные отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, внутрицеховой тары и крупного инвентаря, а также моечная оборотной тары оснащаются трехсекционными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Помещение яйцебитни оборудуется четырехсекционными моечными ваннами.

10.7 Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:

- в 1-й секции - замачивание и мойка при 45-50 °С в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

- во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 °С (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин;

- в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами устанавливаются отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

10.8 Обратную тару (лотки, листы, крышки), используемую для транспортировки кондитерских изделий, после каждого возврата из торговой сети промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой и просушивают в отдельном помещении (обработка проводится в соответствии с п. 10.7 настоящих правил).

10.9 Оборудование, инвентарь и тара, используемые для приготовления яичной массы, по окончании работы подвергают санитарной обработке в соответствии с п. 10.7., а мелкий инвентарь после мойки кипятят в течение 30 мин.

Ванны для обработки яиц и полы в яйцебитне по окончании работы промывают горячей водой (не ниже 50 °С) и дезинфицируют.

10.10 Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками не используются.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65 °С в течение 1 ч до полного отмывания крема;

- стирка в моющем средстве при температуре 40-45 °С в стиральной машине или вручную;

- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 °С;

- сушка в специальных сушильных шкафах;

- стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, подпергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 °С в течение 20-30 мин.

Последующее хранение мешков производится в тех же емкостях или упаковке, в которых производилась стерилизация.

Наконечники, снятые с отсадочных мешков, подвергают следующей санитарной обработке:

- мытье в растворе моющего средства при температуре 45-50 °С;

- тщательное промывание проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С;

- стерилизация или кипячение в течение 30 мин.

Венчики для сбивания крема после завершения технологической операции снимаются, очищаются от крема и промываются горячей водой и обрабатываются как наконечники.

По окончании смены кремосбивальная машина освобождается от крема, зачищается и обрабатывается на рабочем ходу после заполнения последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение 10-15 мин для каждой стадии обработки; затем промывается горячей водой.

Другое оборудование, используемое в производстве кондитерских изделий, подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

10.11 Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни), оборотной тары;

- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2 раз в смену;

- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы; стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

10.12 Сырье распаковывают в кладовой суточного запаса, перетаривают в маркированную внутрицеховую тару. Пищевые добавки, в т.ч. красители и ароматизаторы, хранят только в упаковке завода-изготовителя.

10.13 Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.

10.14 Для приготовления крема используют только куриное диетическое яйцо (срок годности которого не превышает 7 суток, не считая дня снесения) с соответствующей маркировкой и чистой, неповрежденной скорлупой. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекалывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше + 6 °С.

Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50 °С в течение 5-10 мин;

- во второй секции - обработка в течение 5-10 мин раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50 °С в соответствии с инструкцией по его применению;

- в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40-50 °С (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);

- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин при температуре не ниже 50 °С.

Замена растворов в моечных ваннах производится не реже двух раз в смену.

10.15 Обработанное яйцо разбивается на металлических ножах и выливается в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После проверки яичной массы на внешний вид и запах она переливается в большую емкость, процеживается через металлическое сито с величиной ячеек не более 3-5 мм. Без холода яичная масса не хранится. Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше + 6 °С для приготовления крема - не более 8 ч, для приготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч.

10.16 Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема не используется.

10.17 Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20 %.

10.18 Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше + 6 °С.

Сироп для пропитки и крошка для обсыпки заменяются не реже двух раз в смену. Остатки крошки и сиропа используются для выпечки полуфабрикатов при высокотемпературной обработке.

10.19 Крем готовится в количестве не более потребности одной смены. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене не проводится. Все остатки крема следует использовать в ту же смену только для выпечки полуфабрикатов и мучных изделий с высокой температурой обработки в соответствии с технологическими инструкциями.

10.20 Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 ч для заказной продукции при температуре не выше 4 ± 2 °С.

10.21 Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками не допускается.

На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой. В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

10.22 Перевозка кремов для использования их в других организациях не допускается.

10.23 При производстве кондитерских изделий с кремом (тортов, пирожных, рулетов и др.) каждая смена приступает к работе с чистыми стерильными отсадочными мешками, наконечниками к ним и мелким инвентарем.

Выдача и сдача мешков, наконечников и мелкого инвентаря производится в каждой смене по счету. Замена отсадочных мешков производится не реже двух раз в смену.

10.24 Оборудование, применяемое для обработки и хранения отсадочных мешков, наконечников и мелкого инвентаря для работы с кремом, не используется для других целей.

10.25 Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с насадками, кондитерскими шприцами, лопатками, ножами и т.п. Отсадочные мешки с кремом во время перерывов в работе в течение смены хранят в чистой посуде на холоде.

10.26 Кондитерские изделия с кремом после изготовления направляются в холодильную камеру для охлаждения. Окончанием технологического процесса считают достижение температуры + 6 °С внутри изделия.

Продолжительность хранения готовых изделий на производстве при температуре не выше + 16-18 °С до загрузки их в холодильную камеру не превышает 2 ч.

10.27 Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше + 6 °С. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше + 18 °С и относительной влажности воздуха 70-75 %.

10.28 Сроки годности тортов, пирожных и рулетов, хранящихся при температуре не выше + 6 °С, с момента окончания технологического процесса не должны превышать сроки, установленные гигиеническими требованиями, предъявляемыми к особо скоропортящимся продуктам.

10.29 Новые сроки годности на кондитерские изделия с кремом устанавливаются изготовителем по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

10.30 Кондитерские изделия с истекшим сроком годности не подлежат реализации потребителю, как не отвечающие требованиям санитарных правил и представляющие опасность для здоровья населения. Решение о возможности их дальнейшего использования или уничтожения принимают в соответствии с Положением о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации N от 29.09.97 1263 (Собрание законодательства Российской Федерации от 1997, N 40, ст. 4610).

10.31 Приготовление сиропов, полуфабрикатов кремов, сиропов для промочки производится в строгом соответствии с действующими рецептурами и технологическими инструкциями.

10.32 Готовые изделия упаковываются в чистую, сухую, без постороннего запаха тару. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом, лотки закрывают крышками; листы и лотки без крышек могут быть уложены в металлические контейнеры с плотно прилегающими крышками. Перевозка пирожных и рулетов на открытых листах и лотках не осуществляется.

10.33 Торты укладываются в неиспользованные ранее картонные коробки или другие разрешенные для этих целей упаковочные материалы, выстланные салфетками из пергаменты или подпергаменты, закрываются крышками.

10.34 Транспортировка и реализация тортов без упаковочных материалов не допускается.

10.35 Маркировка потребительской тары осуществляется в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.

10.36 Реализация кондитерских изделий с кремом осуществляется только при наличии холодильного оборудования. Перечень организаций

торговли, где осуществляется реализация кондитерских изделий с кремом, согласовывается с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

11 Санитарные требования к производству мягкого мороженого:

11.1 Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией, согласованной с органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, при наличии:

- помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;

- помещения для восстановления молочной смеси и приготовление гарниров с холодильным оборудованием;

- моечной инвентаря и посуды.

11.2 Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, концентраты молочных смесей (КМС) - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше - не более 30 суток.

11.3 Для выработки мягкого мороженого используют восстановленные смеси, приготовленные из сухих или КМС. Для восстановления смеси используют свежekiпяченую питьевую воду. Компоненты берутся в строго определенных соотношениях, предусмотренных в нормативной и/или технической документации.

11.4 Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше + 6 °С не более 18 ч с момента изготовления.

11.5 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

11.6 Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

11.7 Обработка фризера осуществляется в соответствии с инструкцией по его эксплуатации.

12 Санитарные требования к личной гигиене персонала организации:

12.1 Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

12.2 Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе

без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

12.3 На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

12.4 Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

12.5 Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

12.6 В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и

его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

Приложение Е

(справочное)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

1 Общие положения и область применения:

1.1 Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, независимо от ведомственной принадлежности и форм собственности.

1.2 Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, чья деятельность связана с организацией и (или) обеспечением горячим питанием обучающихся.

1.3 Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания образовательных учреждений.

1.4 В организациях общественного питания образовательных учреждений юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями может осуществляться приготовление блюд, их хранение и реализация. Использование их в иных целях не допускается.

1.5 Контроль за выполнением настоящих санитарных правил осуществляется, в соответствии с законодательством Российской Федерации, уполномоченным федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и его территориальными органами.

2 Организации общественного питания образовательных учреждений и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению, объемно-планировочным и конструктивным решениям:

2.1 Питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

2.2 Организациями общественного питания образовательных учреждений, для обслуживания обучающихся, могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных учреждений;

- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

- столовые образовательных учреждений, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- буфеты - раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

2.3 В базовых организациях школьного питания, столовых образовательных учреждений, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, и сохраняющей пищевую ценность, кулинарной продукции, и ее реализацию.

2.4 В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

2.5 Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных учреждений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, исключаящие встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2.6 Общественное питание обучающихся образовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании образовательного учреждения, пристроенными к зданию или в отдельно стоящем здании, соединенным с основным зданием образовательного учреждения, отапливаемым переходом.

2.7 При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений рекомендуется учитывать расчетные производственные мощности столовой по количеству вырабатываемых блюд и числу мест в обеденном зале, для обеспечения организации питания всех обучающихся в образовательном учреждении.

В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 учащихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.8 Для обеспечения посадки всех обучающихся в обеденном зале в течение не более чем в 3 перемены, а для учреждений интернатного типа - не более чем в 2 перемены, отдельно по классам, площадь обеденного зала рекомендуется принимать из расчета не менее 0,7 кв. м на одно посадочное место.

2.9 При строительстве и реконструкции организаций общественного питания образовательных учреждений, наряду с требованиями действующих санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания, рекомендуется предусматривать:

- размещение на первом этаже складских помещений для пищевых продуктов, производственных и административно-бытовых помещений;

- два помещения овощного цеха (для первичной и вторичной обработки овощей) в составе производственных помещений;

- загрузочную платформу с высотой, соответствующей используемому автотранспорту, перед входами, используемыми для загрузки (отгрузки) продовольственного сырья, пищевых продуктов и тары;

- навесы над входами и загрузочными платформами;

- воздушно-тепловые завесы над проемами дверей;

- количество посадочных мест в обеденном зале из расчета посадки всех обучающихся образовательного учреждения не более чем в две перемены.

2.10 Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания.

2.11 В существующих зданиях складские помещения для хранения пищевых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию, в соответствии с санитарными правилами для организаций общественного питания.

2.12 Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

2.13 Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3 Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений:

3.1 Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2 Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3 Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения, для бесперебойного обеспечения горячей водой производственные цеха и моечные отделения в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4 При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, и установкой их, с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся, на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов, и на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5 При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6 При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моеч-

ные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7 Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

4 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре:

4.1 Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с настоящих санитарных правил.

4.2 При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3 Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4 Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5 Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6 Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить

влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7 Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8 При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9 Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10 Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

4.11 Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12 Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

4.13 При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающим требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

4.14 Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

5 Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды:

5.1 Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2 Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

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 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4 Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6 Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

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.

5.8 При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

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

5.9 Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

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 средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С, 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 °С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С, 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 °С, 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.

5.13 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 россыпью не допускается.

5.14 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, промывают горячей водой температуры не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфици-

цирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15 Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С 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 °С 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 не возможна.

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.

5.19 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.

5.20 Пищевые отходы хранят в емкостях 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.

5.21 Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22 Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помеще-

ниях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23 Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засечивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24 Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25 Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещения, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

6 Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню:

6.1 Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2 Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3 На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4 Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5 Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7 При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастная категория и физические нагрузки обучающихся.

6.8 Для обучающихся образовательных учреждениях необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей посещающих группу продленного дня должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пяти кратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

6.9 С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования настоящих санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях (таблицы 1, 3 и 4 приложения 4 настоящих санитарных правил) и учреждениях начального и среднего профессионального образования (таблица 2 приложения 4 настоящих санитарных правил).

6.10 Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями.

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12 При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13 В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

6.14 В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 % (для обучающихся во вторую смену - до 20-25 %), ужин – 25 %. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак – 20 %, обед - 30-35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %, второй ужин - 5-10 %. При организации шестиразового питания: завтрак – 20 %, второй завтрак – 10 %, обед – 30 %, полдник -15 %, ужин – 20 %, второй ужин – 5 %. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 %, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15 В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10-15 %, 30-32 % и 55-60 %, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5.

6.16 Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17 Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18 Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19 Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п., с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использовать порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20 В полдник рекомендуется включать в меню напитков (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21 Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать, в качестве второго ужи-

на, фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6.23 В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.24 Ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.

6.26 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.27 Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющий оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28 В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садо-

вых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

6.29 Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

6.30 В течение двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся

6.31 Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии, с рекомендуемым настоящими санитарными правилами, ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно, перед началом учебного года, и согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32 Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33 Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре, емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.34. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

7 Организация обслуживания обучающихся горячим питанием:

7.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2 Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3 Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4 Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5 Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8 Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции:

8.1 В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.

8.2 При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3 Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4 Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5 Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и настоящих санитарных правил.

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 (мясоруб-

бок, протирающих 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.

8.8 Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

8.9 Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10 Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11 Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

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.

8.14 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:

1 - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2 - обработка в 0,5 % растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.15 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.16 Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

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 ± 2 °С.

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.

8.20 Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21 Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

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 ± 2 °С;

- 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.

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 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

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 ± 2 °С 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 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

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

8.29 В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

9 Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности:

9.1 При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных настоящими санитарными правилами.

9.2 Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3 Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5 При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в настоящих санитарных правил.

9.6 Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7 О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

10 Требования к организации питьевого режима:

10.1 В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2 Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3 Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

10.4 Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5 При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальнях помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6 При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7 При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды.

10.8 Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

11 Требования к организации питания в малокомплектных образовательных учреждениях:

11.1 В малокомплектных образовательных учреждениях (до 50 обучающихся) для организации питания допускается сокращение набора помещений до одного помещения.

11.2 Помещение, предназначенное для приема пищи, предусматривает наличие двух зон: зоны для размещения технологического, моечного и холодильного оборудования, и зоны для приема пищи обучающимися. Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой и вытяжным шкафом над ней, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную мойку для мытья посуды. В помещении для приема пищи обучающимися должны быть созданы условия для соблюдения правил личной гигиены: раковина для мытья рук, с подводкой к ней холодной и горячей воды через смеситель, и подсоединенной к канализации; мыло, электрополотенце или одноразовые полотенца.

11.3 С целью обеспечения качества и безопасности приготовления и реализации готовых блюд примерное меню должно разрабатываться с учетом имеющихся условий для организации питания в образовательном учреждении.

12 Требования к условиям труда персонала:

12.1 Условия труда работников организаций питания образовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания, для административных и бытовых зданий.

12.2 Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

12.3 Содержание вредных веществ в организациях питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами.

12.4 Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемыми действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

12.5 Уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания.

13 Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке:

13 В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

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.

Таблица Е.1 – Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания

Наименование производственного помещения	Оборудование
1	2

Продолжение таблицы Е.1

1	2
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук

Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)

Продолжение таблицы Е.1

1	2
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Таблица Е.2 – Рекомендуемая масса порций блюд для обучающихся различного возраста

В граммах

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
1	2	3
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Таблица Е.3 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше

		учреждениях начального и среднего профессионального образования
1	2	3
Белки, г	77	90
Жиры, г	79	92
Углеводы, г	335	383
Энергетическая ценность, ккал	2350	2713

Продолжение таблицы Е.3

1	2	3
Витамин В1, мг	1,2	1,4
Витамин В2, мг	1,4	1,6
Витамин С, мг	60	70
Витамин А, мг рет. экв	0,7	0,9
Витамин Е, мг ток. экв.	10	12
Кальций, мг	1100	1200
Фосфор, мг	1650	1800
Магний, мг	250	300
Железо, мг	12	17
Цинк, мг	10	14
Йод, мг	0,1	0,12

Таблица Е.4 - Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
1	2	3
Белки, г	98-113	90-104
в т.ч. животного происхождения	59-68	54-62
Жиры, г	100-115	90-104
в т.ч. растительного происхождения	30-35	27-31
Углеводы, г	425 - 489	360-414
Энергетическая ценность, ккал	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С, мг	70	70
Витамин А, мг рет. экв	1,0	0,8
Витамин Е, мг ток. экв	15	12
Тиамин, мг	1,5	1,3
Рибофлавин, мг	1,8	1,5
Пиридоксин, мг	2,0	1,6
РР, мг ниацин экв	20	17
Фолат, мкг	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций, мг	1200	1200
Фосфор, мг	1800	1800
Магний, мг	300	300

Железо, мг	15	18
Йод, мг	0,13	0,13

Таблица Е.5 - Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
1	2

Продолжение таблицы Е.5

1	2
Завтрак в школе (первая смена)	20-25 %
Обед в школе	30-35 %
Полдник в школе	10 %
Итого	60-70 %

Таблица Е.6 - Рекомендации по распределению в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в общеобразовательных учреждениях с круглосуточным пребыванием детей (школы-интернаты, кадетские корпуса и др.)

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
1	2
Завтрак	20-25 %
Второй завтрак	10 %
Обед	30-35 %
Полдник	10 %
Ужин	25-30 %

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений:

- 1 Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 2 Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- 3 Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- 4 Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- 5 Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- 6 Непотрошенная птица.
- 7 Мясо диких животных.
- 8 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 9 Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 10 Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные,

"хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11 Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

12 Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13 Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16 Простокваша - "самоквас".

17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18 Квас.

19 Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21 Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22 Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.

23 Пищевые продукты, не предусмотренные.

24 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

25 Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

26 Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27 Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

28 Ядро абрикосовой косточки, арахис.

29 Газированные напитки.

30 Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

31 Жевательная резинка.

32 Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).

33 Карамель, в том числе леденцовая.

34 Закусочные консервы.

35 Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37 Окрошки и холодные супы.

38 Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

39 Яичница-глазунья.

40 Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

41 Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Таблица Е.7 -Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
	в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	2	3	4	5
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250*	250*	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40(51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5 %, 3,2 %)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5 % 3,2 %)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира не более 9 %)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15 %)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар***	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

* Масса брутто приводится для нормы отходов 25 %.

** Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

*** В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Таблица Е.8 -Рекомендуемые наборы пищевых продуктов для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования при 2-х и 4-х разовом питании

Наименование продуктов	Единица измерения	Количественные величины в брутто	
		При 4-х разовом питании	При 2-х разовом питании
1	2	3	4
Мясо	грамм	160	130
Колбасные изделия	грамм	10	5
Субпродукты	грамм	30	15
Рыба, в т.ч.:	грамм	70	60
сельдь	грамм	5	5
Яйцо	штук	0,7	0,5
Молоко и кисломолочные продукты	грамм	300	100
Творог полужирный	грамм	60	35
Сметана 30% жирности	грамм	15	10
Сыр	грамм	15	10
Масло сливочное, в т.ч.:	грамм	25	25
порционное	грамм	20	20
Маргарин	грамм	30	20
Масло растительное	грамм	15	10
Макаронные изделия	грамм	20	10
Крупы	грамм	60	40
Бобовые	грамм	8	5
Мука пшеничная	грамм	50	15
Сухари пшеничные	грамм	10	5
Крахмал	грамм	3	2
Сахар, в т.ч. кондитерские изделия	грамм	80	40
Картофель	грамм	300	210
Овощи	грамм	350	250
Томат-пюре	грамм	10	10
Сухофрукты	грамм	15	10
Кофейный напиток	грамм	2	2
Чай	грамм	2	1
Какао	грамм	0,5	0,5
Желатин	грамм	0,3	0,3
Фрукты свежие или сок	грамм	85	60
Специи	грамм	2	1,5
Соль	грамм	10	7
Дрожжи	грамм	1	-

Хлеб пшеничный	грамм	280	180
Хлеб ржаной	грамм	170	120

Таблица Е.9 -Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	2	3
Фрукты (яблоки, груши, мандарины, апельсины, бананы и др.)	-	реализуются, предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	до 500 мл	реализуется в потребительской упаковке промышленного изготовления
Чай, какао-напиток или кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком,	200 мл	горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3-х часов с момента приготовления на мармите
Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные напитки	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
Молоко и молочные напитки стерилизованные (2,5 % и 3,5 % жирности)	до 500 мл	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Кисломолочные напитки (2,5 %, 3,2 % жирности)	до 200 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9 % жирности)	до 125 г	реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления;
Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	до 125 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
Хлебобулочные изделия	до 100 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
Орехи (кроме арахиса), сухофрукты	до 50 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
Мучные кондитерские	до 50 г	реализуются в ассортименте, в

изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)		потребительской упаковке промышленного изготовления
--	--	---

Продолжение таблицы Е.9

1	2	3
Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	до 25 г	реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

Формы учетной документации пищеблока

Форма 1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья"

Дата и час, (поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Форма 2. "Журнал бракеража готовой кулинарной продукции"

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. "Журнал здоровья"

№ п/п	Ф. И. О. работника *	Должность	Месяц/дни: апрель							30
			1	2	1	4	5	6.		
1.	Образец	подсобный	Зд.	Отст	б/л	В	отп	отп		Зд

	заполнения:	рабочий	**	ранен					
2.									
3.									

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

Приложение Ж (справочное)

Санитарные правила СП 2.4.990-00 "Гигиена детей и подростков Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"

Требования к организации питания:

1 Питание воспитанников детских домов и школ-интернатов должно полностью обеспечивать растущий организм энергией и основными пищевыми веществами. Следует учитывать общее количество белков, жиров, углеводов, их соотношение (белки : жиры : углеводы - 1:1:4), потребности организма в витаминах, особенно С, А, Д, Е и группы В и минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо и др.).

Нормы физиологических потребностей основных пищевых веществ для детей разного возраста представлены в таблице Ж.1.

Таблица Ж.1 - Физиологические нормы суточной потребности детей от 1 года до 17 лет в пищевых веществах и энергии *

Пищевые вещества	Возраст детей, лет					
	1-3	4-6	6 (школьники)	7-10	11-13	14-17
1	2	3	4	5	6	7
Белки, г	53	68	69	77	90/82	98/90
в т.ч. животные	37	44	45	46	54/49	59/54
Жиры, г	53	68	67	79	92/84	100/90
Углеводы, г	212	272	285	335	390/355	425/360
Минеральные вещества, мг:						
кальций	800	900	1000	1100	1200	1200
фосфор	800	1350	1500	1650	1800	1800
магний	150	200	250	250	300	300
железо	10	10	12	12	15/18	15/18
цинк	5	8	10	10	15/12	15/12
Витамины:						
С, мг	45	50	60	60	70	70
А, мкг рет. экв	450	500	500	700	1000/800	1000/800
Е, мг ток. экв	5	7	10	10	12/10	15/12
Д, мкг	10	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
В1, мг	0,8	0,9	1,0	1,2	1,4/1,3	1,5/1,3
В2, мг	0,9	1,0	1,2	1,4	1,7/1,5	1,8/1,5
В6, мг	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6

Ниацин, мг	10	11	13	15	18/17	20/17
Фолац, мкг	100	200	200	200	200	200
B12	0,9	1,3	1,3	1,6	1,8/1,6	2,0/1,6
Энергетическая ценность, ккал	1540	1970	2000	2350	2750/2500	3000/2600
* Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков(числитель), девочек (знаменатель)						

2 Организация рационального питания предусматривает строгое выполнение режима. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5-4 ч. Суточная калорийность рациона должна распределяться: завтрак – 25 % калорий, второй завтрак – 10 %, обед - 35-40 %, полдник – 10 %, ужин - 20-25 %.

3 Рацион питания включает разнообразный ассортимент продуктов. Нормы питания приведены в таблице Ж.4.

4 Следует в каждом учреждении иметь примерное 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и утвержденных наборов продуктов.

Такие продукты как хлеб, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи входят в меню ежедневно. Рыбу, яйцо, сыр, творог, сметану можно давать 2-3 раза в неделю.

5 На основании примерного меню ежедневно медицинской сестрой, поваром и кладовщиком составляется меню-раскладка. Для детей в возрасте от 3 лет и старше может быть составлено единое меню, однако раскладка с указанием расхода продуктов и выхода блюд должна быть разной в зависимости от возраста ребенка и с учетом норм продуктов. Рекомендуемые объемы порций для детей дошкольного и школьного возраста представлены в таблице Ж.2.

Таблица Ж.2 - Рекомендуемые объемы отдельных блюд для детей разного возраста

Наименование блюд	Возраст детей	
	от 3 до 6 лет	школьники
1	2	3
Завтрак		
Каша (овощное блюдо)	200	300
Яичное, творожное,		
Мясное блюдо	80	100
Кофе	180-200	200
Обед		
Салат (закуска)	60	80-100
Первое блюдо	200	300-400
Блюдо из рыбы, мяса	80	100-120
Гарнир	130-150	180-230
Третье блюдо (компот, сок)	180-200	200
Полдник		
Кефир, молоко	200	200
Булочка, пирог	80	100
Фрукты, ягоды	150	200

Ужин		
Овощное, творожное блюдо или каша	200	300
Печень, рыба, сосиски	60	80-100
Молоко, чай	200	200
Хлеб (суточная норма):		
пшеничный	100	150
ржаной	60	200

При составлении меню следует учитывать природно-климатические условия, национальные традиции и местные особенности питания населения.

При отсутствии какого-либо продукта в целях сохранения пищевой и биологической ценности рациона следует производить его замену.

Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется использовать свежемороженые овощи, фрукты, плодоовощные консервы, соки при соблюдении сроков их реализации.

В воскресные и праздничные дни меню рациона может расширяться за счет деликатесных мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.

В целях профилактики йоддефицитных состояний воспитанников используется йодированная соль в районах с дефицитом йода.

6 Для воспитанников, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, печени, почек необходимо организовать щадящее питание.

7 С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35 % средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для детей 3-6 лет - 17 мг;
- для школьников 6-10 лет - 20 мг;
- для подростков 11-17 лет - 25 мг.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15 °С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30-35 °С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Всем детям в зимне-весенний период с ноября по май включительно, а в северных регионах (территориях) и приравненных к ним - в течение всего года необходимо проводить профилактическую витаминизацию поливитаминными препаратами в соответствии с требованиями по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях.

В этих целях могут быть использованы витаминно-минеральные комплексы, рекомендуемые специалистами для разных возрастных групп.

8 Пищеблок, его оборудование, инвентарь, обработка сырья, приготовление пищи, а также личная гигиена персонала должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к организации общественного пи-

тания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Перечень помещений приведен в таблице Ж.3.

9 Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой продуктов, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований.

10 Продукты перевозятся в закрытой и маркированной таре, которую не используют для хранения сырья и готовой продукции на пищеблоке. После каждого употребления тару очищают и промывают в специальной мойке горячей водой с добавлением кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), затем ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65 °С; тара хранится на стеллажах в специально отведенном месте. Рекомендуется пользование оборотной тарой.

11 Пищевые продукты, поступающие в учреждение, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале.

12 Не принимаются к употреблению: мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственная птица и яйца без ветеринарного свидетельства, а также из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств; утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности, бомбажем; крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и плоды с признаками гниения; грибы; особо скоропортящиеся продукты с истекшими сроками реализации или на грани его истечения; продукция растениеводства без удостоверения о качестве.

13 Хранение продуктов следует организовывать в кладовых помещениях либо в таре поставщика (ящики, коробки, бидоны), либо в маркированной производственной таре. Не используются кладовые для складирования хозяйственного инвентаря и в других целях.

Муку, сахар, крупу, макаронные изделия следует размещать в кладовых для сухих продуктов, оборудованных стеллажами и ларями; овощи - в погребах, овощехранилищах, кладовых для овощей; скоро- и особо скоропортящиеся продукты - в холодильных камерах, снабженных термометрами. Следует выделять отдельные камеры (шкафы, бытовые холодильники) для хранения сырых, готовых продуктов, а также суточного запаса продуктов. Хлеб рекомендуется хранить в отдельной кладовой.

Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с температурными режимами, установленными для конкретных видов продукции. Особо скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с

гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов приведены в таблице Ж.5.

При установлении факта порчи продуктов их отбраковка осуществляется в установленном порядке.

14 Обработка сырых и готовых продуктов проводится отдельно в специально оборудованных цехах, используется инвентарь с соответствующей маркировкой. В учреждении вместимостью до 50 мест допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных разделочных столах.

Для разделки сырых и готовых продуктов используют набор ножей и гладко выструганных без щелей и зазоров досок. Доски и ножи маркируются: "СМ" - сырое мясо, "ВМ" - вареное мясо, "СР" - сырая рыба, "ВР" - вареная рыба, "СО" - сырые овощи, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Зелень", "Хлеб", "Сельдь"; в целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску.

Доски и ножи хранят непосредственно на рабочих местах, либо установленными на ребро в металлических стеллажах.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, покрывают без швов антикоррозийным материалом, допущенным для контакта с пищевыми продуктами.

15 Мясо, субпродукты (печень, языки), тушки птицы размораживают на воздухе в мясном или заготовочном цехе на производственных столах. Не размораживают мясо в воде или около плиты.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде (температура не выше 20 °С). Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавить соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Овощи и корнеплоды чистят непосредственно перед их приготовлением. Допускается при необходимости очищенный картофель хранить в холодной воде не более 3 ч; очищенные овощи и корнеплоды хранятся неразрезанными не более 3 ч.

16 Кулинарная обработка пищевых продуктов проводится в соответствии с рецептурой блюд и кулинарных изделий для детей.

Овощи, предназначенные для винегретов и салатов, варят в неочищенном виде, а затем очищают в варочном цехе. Не следует заблаговременно варить овощи (накануне дня их использования). Заправляют винегреты и салаты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

Овощи, употребляемые в натуральном виде (целиком, в салатах), тщательно перебирают, удаляя нестандартные корнеплоды, хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают. Для профилактики иерсинеоза овощи урожая прошлого года, употребляемые в виде салатов, допускаются только до марта месяца.

В целях профилактики иерсинеоза и псевдотуберкулеза не проводится предварительное (до кулинарной обработки) замачивание овощей. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок.

Любые фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

Котлеты и биточки из мясного и рыбного фарша, порционные куски рыбы обжаривают с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 мин. Допускается жарка в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250-270 °С в течение 20-25 мин.

Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 мин с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

При приготовлении омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 мин при температуре жарочного шкафа 180-200 °С. Омлет из меланжа не готовится.

Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 20-30 мин, при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной 3-5-минутной термической обработке.

Яйцо варят 10 мин с момента закипания воды.

Молоко кипятят не более 2-3 мин. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, подвергающихся воздействию высокой температуры (250-270 °С).

17 В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;

- не изготавливать простоквашу, блинчики с мясом, макароны по-флотски, кондитерские изделия с кремом, напитки и морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;

- не употреблять грибы, фляжное молоко без кипячения, непастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, блинчики с творогом из непастеризованного молока, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке.

Кефир, ряженку, простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы, чашки.

Загрязненная тара подлежит предварительной обработке.

Не рекомендуется использовать в питании детей пищевые продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Не рекомендуется использовать в питании детей сливочное масло, которое содержит в своем составе более 30 % растительных компонентов.

18 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств и готовности, а также соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медработник контролирует выход (вес) кулинарных изделий, для чего взвешивается 5-10 порций (котлет, рулета, запеканки). Вес порционных продуктов (сливочное масло, сыр) контролируется взвешиванием всех порций, отпускаемых на дошкольную группу, класс. Для правильного отпуска первых, вторых и третьих блюд используется вымеренная посуда, разливательные и гарнирные ложки. Вес порции должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В бракеражном журнале готовых блюд необходимо отмечать закладку основных продуктов: масла в каши и гарниры, сахара в третьи блюда и пр.

19 Ежедневно суточную (24-часовую) пробу готовой продукции в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком) отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду), сохраняют в холодильнике при температуре 2-6 °С. Контроль за правильностью отбора и хранения осуществляет медицинский работник.

20 В целях профилактики пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний на пищеблоке необходимо четко выполнять санитарный режим.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится тщательная влажная уборка: подметание и мытье полов, удаление пыли с мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекция раковин и унитазов. Ежедневно с применением моющих средств моют стены, очищают стекла и осветительную арматуру. Генеральную уборку следует проводить один раз в месяц с применением дезинфицирующих средств.

Инвентарь для уборки обеденного зала, производственных и бытовых помещений должен быть раздельным. Ведро и ветошь для уборки туалетов должны иметь сигнальную окраску и храниться в специально отведенных местах.

Для забора воды, предназначенной для мытья полов, в тамбуре туалета должен быть отдельный кран на уровне 0,5 м от пола.

Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях необходимо устанавливать педальные бачки или металлические ведра с крыш-

ками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают горячим 2 %-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

21 Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах, подсоединенных к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой (50 °С) с добавлением моющего средства, ополаскивают, просушивают.

22 Мытье столовой посуды производится ручным способом или механическими моечными машинами.

Для мытья ручным способом оборудуются трехсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные ванны - для стаканов, чашек. Ванны должны иметь воздушные разрывы в месте присоединения к канализационной сети.

Независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

В группах для детей дошкольного возраста допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне.

Режим мытья посуды ручным способом:

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов;

- мытье в воде температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

- мытье в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в два раза меньше, чем в первой секции;

- ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Режим мытья стеклянной (чайной) посуды:

- мытье водой температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;

- ополаскивание проточной водой температурой не ниже 65 °С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком, либо прокаливают в жарочных шкафах (шкафных стерилизаторах) в течение 2-3 мин.

Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно промывают.

При использовании посудомоечной машины обработка посуды проводится согласно инструкции к машине.

Чистую посуду хранят в специальных шкафах и на закрытых полках. В качестве столовой посуды не используется посуда из алюминия и пластмассы (тарелки, кружки).

Щетки, мочалки для мытья посуды ежедневно в конце рабочего дня тщательно промывают горячей водой с моющим средством, кипятят 10-15

мин либо дезинфицируют (0,5 %-ный раствор хлорамина - 30 мин), ополаскивают, просушивают и хранят в промаркированной таре.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период подъема инфекционных заболеваний в городе.

Обеденные столы после каждого приема пищи промывают горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой. Перечень моющих средств приведен в таблице Ж.6.

23 На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медицинских обследований и сведения о сдаче санитарного минимума.

24 Персонал обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную форму, подбирать волосы (под колпак или косынку), коротко стричь ногти, перед началом работы и после посещения туалета тщательно с мылом мыть руки, снимать санитарную одежду при посещении туалета.

25 Ежедневно перед началом рабочего дня каждый работник пищеблока обязан делать запись в журнале "Здоровье".

26 Медицинский работник осуществляет контроль за своевременным и правильным заполнением журнала "Здоровье", а также проводит осмотр зева и открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока и детей, дежурных по столовой. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал.

Сотрудники пищеблока во время работы не носят ювелирные украшения, не покрывают лаком ногти, не застегивают одежду булавками, не курят на рабочем месте.

27 Руководитель интернатного учреждения обеспечивает организацию рационального питания. Медицинские работники проводят:

- составление ежедневной меню-раскладки, с использованием примерного меню;
- проверку качества поступающих продуктов с записью в журнале бракеража сырой продукции;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации;
- оценку с гигиенических позиций технологии приготовления блюд (сохранность биологической ценности сырья и безопасность пищи);
- бракераж готовой пищи (выполнение меню, вкусовые качества, готовность) с регистрацией в журнале;
- осуществление С-витаминизации третьих блюд и напитков;
- контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы;
- контроль за санитарным содержанием пищеблока и качественной обработкой инвентаря и посуды;
- контроль за выполнением правил личной гигиены персоналом пищеблока, заполнением журнала "Здоровье";

- осмотр сотрудников пищеблока и детей - дежурных по столовой на наличие гнойничковых заболеваний и порезов;
- каждые 10 дней контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной коррекции в меню следующей декады;
- один раз в месяц подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийности рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день);
- индивидуализация питания детей с отклонениями в здоровье и после перенесенных заболеваний;
- гигиеническое обучение персонала, а также гигиеническое воспитание детей по вопросам правильного питания.

Таблица Ж.3 – Перечень помещений

Наименование помещений	Типы зданий детских домов площадь, м2		
	на 100 мест	на 160 мест	на 210 мест
1	2	3	4
1 Обеденный зал	75	75	100
2 Кухня (на сырье)	25	35	46
3 Раздаточная *	3	3	4
4 Заготовочный цех	6	8	8
5 Овощной цех	9	9	9
6 Мясо-рыбный цех	6	8	8
7 Моечные (столовой, кухонной посуды и тары) **	8	12	16
8 Охлаждаемая камера с местом для фреоновой установки	10	10	10
9 Кладовая овощей	12	14	16
10 Кладовые сухих продуктов	18	18	20
11 Загрузочная-тарная	8	10	10
12 Гардеробная, бельевая, санузел и душевая для персонала	8	12	15
13 Комната хранения посуды	6	8	8
14 Топочная (для плит на твердом и жидком топливе)	5	6	6
Примечание - При возможности необходимо добавить цех первичной обработки овощей и холодный цех. * - при наличии групп дошкольного возраста; ** - разделенные неполными перегородками.			

Таблица Ж.4 - Нормы питания воспитанников детских домов и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (на одного человека в граммах в день), утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации от 20.06.92 N 409 В граммах

Продукты	Возраст детей	
	от 3 до 6 лет	Школьники
1	2	3
Хлеб ржаной	60	150
Хлеб пшеничный	100	200
Мука пшеничная	35	35

Мука картофельная	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	45	75
Картофель	300	400
Овощи, зелень	400	470
Фрукты свежие	260	250
Соки	200	200

Продолжение таблицы Ж.4

1	2	3
Фрукты сухие	10	15
Сахар	60	75
Кондитерские изделия	25	25
Кофе (кофейный напиток)	2	4
Какао	1	2
Чай	0,2	0,2
Мясо	95	105
Птица	25	70
Рыба (сельдь)	60	110
Колбасные изделия	10	25
Молоко, кисломолочные продукты	550	550
Творог	50	70
Сметана	10	10
Сыр		
Масло сливочное	35	50
Масло растительное	12	18
Яйцо (штук)	1	1
Специи	2	2
Соль	8	8
Дрожжи	1	1
Продукты специального назначения (ЭНПИТ белковый и ЭНПИТ противоанемический)	-	-

Примечания

1 В летний оздоровительный период (до 90 дней), в воскресенье, праздничные и каникулярные дни сложившаяся норма расходов на питание увеличивается на 10% в день на каждого человека.

2 Разрешается производить замену отдельных продуктов питания в соответствии с таблицей замены продуктов, по основным пищевым веществам.

3 Разрешается выдавать продукты питания или денежную компенсацию на время пребывания детей в семьях родственников или других граждан во время каникул, в праздничные и выходные дни.

Таблица Ж.5 – Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре 2 + 6 °С не более (час)
1	2
Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
Печень замороженная	48
Печень охлажденная	24

Мясо птицы, кролика охлажденное	48
Мясо птицы, кролика замороженное	72
Колбасы вареные:	
высшего сорта	72
первого сорта	48

Продолжение таблицы Ж.5

1	2
Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
Кефир	36
Простокваша	24
Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
Сметана	72
Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 + 2 °С
Сыры сливочные в коробочках из полистирола и др. полимерных материалов:	
сладкий и фруктовый	48
острый, советский	72
Масло сливочное брусочками	6
Рыба всех наименований охлажденная	24 при температуре 0 - 2 °С
Рыба и рыбные товары всех наименований мороженные	48 при температуре 0 - 2 °С
Овощи отварные неочищенные	6

Таблица Ж.6 - Перечень моющих и дезинфицирующих средств, допущенных для обработки столовой и кухонной посуды на предприятиях общественного питания и в быту

Наименование средства	Назначение	Способ применения
1	2	3
1 Блик	Для автоматического и ручного мытья всех видов посуды	Для ручного мытья растворить 5 г (1 ч.л.) средства в 2 л воды; для автоматического - 10 г (1 ст.л.) в 10 л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой
2 Блик-2	Для мытья всех видов посуды (обладает отбеливающим и антимикробным действием)	Для мытья посуды растворить 2,5 г (1/2 ч.л.) средства в 1 л теплой воды. Для обеспечения антимикробного действия посуду выдержать в растворе 20 г средства в 1 л теплой воды 20 мин. Посуду промыть водой
3 Посудомой	Для автоматического и ручного мытья всех видов посуды	Для ручного мытья растворить 5 г (1 ч.л.) средства в 1 л воды; для автоматического - 10 г (1 ст.л.) в 10 л воды. После обработки средством посуду тщательно промыть водой
4 Жемчуг-2	Для любой посуды, ванн,	Для посуды 16 г средства в 2 л

	раковин, газовых плит, кафельных и керамических, пластмассовых и крашенных масляной и эмалевыми красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи	воды
--	--	------

Продолжение таблицы Ж.6

1	2	3
5 Жемчуг	Для любой посуды, ванн, раковин, газовых плит, кафельных и керамических, пластмассовых и крашенных масляной и эмалевой красками поверхностей, а также изделий из искусственной кожи	Для посуды 25 г средства в 2,5 л воды
6 Жемчуг-М	Для посуды, хрусталя, стекла, зеркал, пластмассовых и крашенных поверхностей, моющихся обоев, линолеума, облицовочных полимерных материалов и плитки, изделий из искусственной кожи, полов, ванн, раковин, газовых плит	Для посуды 12 г средства на 4 л воды
7 Агат	Для всех видов посуды, а также пластмассовых и крашенных поверхностей, стекла и зеркал	Для посуды 5 г средства на 1 л воды
8 Вильва	Для всех видов посуды и пластмассовых поверхностей	Для посуды 5 г средства на 1 л воды
9 Синтетическое моющее средство "Прогресс"	Для ручного мытья столовой посуды, тары, оборудования	5 г препарата на 1 л воды
10 Санита		По инструкции, указанной на этикетке
11 И другие средства (в т.ч. импортные), разрешенные в установленном для указанных целей порядке		

Приложение И *(справочное)*

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.1249-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений"

Требования к организации питания:

1 Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2 Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

3 Для приготовления пищи используют электрооборудование (соковыжималки, миксеры, протирочные машины и т.д.) и электрические плиты. В газифицированных районах допускается установка газовых плит. В сельских ДОО вместимостью до 50 мест допускается применение кухонных плит на твердом топливе с топкой, выходящей в отдельное помещение. Во вновь строящихся и реконструируемых учреждениях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

4 Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

5 Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2 из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °С.

Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

6 Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

7 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. - после мытья в первой ванне с горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 °С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

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

8 Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуду хранят в буфете.

Посуду и столовые приборы моют в 2- или 3-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне и просушивают.

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 в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

Для обеззараживания посуды рекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждой групповой ячейке. При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе

9 В ясельных группах бутылочки после молочных смесей промывают теплой проточной водой с помощью ерша и моющих средств, затем стерилизуют в автоклаве при температуре 120 °С в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования промывают проточной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления промывают, замачивают в 2 % растворе питьевой соды в течение 15-20 минут, потом промывают водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

10 Рабочие столы на пищеблоке и столы в группах после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

11 Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2 % раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

12 В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

13 В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении - истребительные, с использованием разрешенных химических препаратов, в порядке установленном Минздравом России.

14 Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах приведены в таблице И.1.

Таблица И.1 - Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии в день

Возраст детей	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г
		всего	в т.ч. животные	всего	всего
1	2	3	4	5	6
0-3 мес.	115	2,2	2,2	6,5 (0,7)	13
4-6 мес.	115	2,6	2,5	6,0 (0,7)	13
7-12 мес.	110	2,9	2,3	5,5 (0,7)	13
до 3 лет	1540	53	37	53	212
3-7 лет	1970	68	44	68	272

* Потребности детей первого года жизни в энергии, белке, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

В скобках указана потребность в линолевой кислоте (г/кг массы тела).

Величины потребностей в белке даны для вскармливания детей материнским молоком или заменителем женского молока с биологической ценностью (БЦ) белкового компонента более 80 %; при вскармливании молочными продуктами с БЦ менее 80 % указанные величины необходимо увеличить на 20-25 %.

15 Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей, начиная с 9-месячного возраста, оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов. В ДОО с 10-часовым пребыванием детей организуют 3-разовое питание с усилением полдников, с 12-часовым - 4-разовое; с круглосуточным - 5-разовое с дополнительным ужином перед сном, только с ночным пребыванием - одноразовое (ужин).

Распределение суточного рациона калорийности питания детей приведены в таблице И.2.

Таблица И.2 - Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от их времени пребывания в ДОО

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОО	Для детей с дневным пребыванием в ДОО - 10 час.	Для детей с дневным пребыванием в ДОО - 12,5 час.	Для детей с ночным пребыванием в ДОО
1	2	3	4
завтрак – 25 %	завтрак – 25 %	завтрак – 25 %	
обед – 35 %	обед – 35 %	обед – 35 %	
полдник -15 %	полдник – 15 %	полдник - 20-25 %	
ужин – 25 %			ужин – 25 %

В суточном рационе допускается отклонение калорийности на $\pm 5\%$.

В ДОО с круглосуточным пребыванием за 1 час до ночного сна рекомендуется выдавать детям стакан молока или кисломолочного продукта.

Для групп кратковременного пребывания детей в ДОО (3-4 часа) организуют одноразовое питание (второй завтрак, обед или полдник), в зависимости от времени работы группы (первая или вторая половина дня), при этом рацион питания должен обеспечивать не менее 15-25 % суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

16 Питание детей первого года жизни назначают индивидуально в соответствии с возрастными физиологическими нормативами и своевременным введением всех видов прикорма. Молочные продукты и молочные смеси должны поступать из молочной кухни, в случае их отсутствия следует пользоваться готовыми смесями, имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение. Питание, полученное из молочной кухни, хранится в холодильнике (по группам) в пределах сроков реализации. Перед кормлением детей его подогревают в водяной бане (температура воды +50 °С) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры +37 °С. Подогрев производят в буфетной группового помещения.

Расчет питания детям первого года жизни проводят при поступлении в ДОО исходя из потребности в основных веществах на 1 кг массы тела, затем не реже 1 раза в месяц детям с проявлениями гипотрофии, недоношенным - не реже 1 раза в 10-15 дней.

Для каждого ребенка в возрасте до 9 месяцев ведется лист питания, в котором отмечают фактическое количество съеданной пищи по каждому виду непосредственно после кормления, стул ребенка, наличие срыгиваний, рвоты, периодически (не реже 1 раза в месяц) отмечают динамику массы тела. По этим данным медицинский персонал производит расчеты и корректировку питания. Необходимо иметь сводный лист питания группы детей, где для каждого ребенка указаны часы кормления и назначенное питание.

17 В каждом учреждении следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню должно быть согласовано.

Такие продукты как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2-3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленным нормам (см. таблицу И.4.).

18 На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей И.3. замены продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

Таблица И.3 - Рекомендуемые объемы порций для детей

Возраст детей Наименование блюд	Вес, г			
	1 г - 1 г 6 м	1 г 7 м - 3 г	3 г 1 м - 5 л	5 л 1 м - 7 л
1	2	3	4	5
Завтрак				
Каша, овощное блюдо	130	150	180	200
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	50	60	70	80
Салат овощной	20	30	40	50
Кофе, чай, молоко	100	150	180	200
Обед				
Салат, закуска	30	40	50	60
Первое блюдо	100	150	180	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50	60	70	80
Гарнир	100	120	130	150
Третье блюдо (напиток)	100	150	180	200
Полдник				
Кефир, молоко	150	150	200	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	60	70	90
Блюдо из творога, круп, овощей	50	60	70	100
Свежие фрукты	100	100	150	200
Ужин				
Овощное, творожное блюдо, каша	150	180	200	250
Молоко, кефир	150	150	200	200
Свежие фрукты	50	70	100	120
Хлеб на весь день:				
пшеничный	40	70	110	110
ржаной	10	30	60	60

19 Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежзамороженные овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации. Для профилактики дефицита витаминов и микронутриентов по назначению врача-педиатра (диетолога) допускается использовать биологически активные добавки (БАД) к пище, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение, зарегистрированные в Федеральном реестре Минздрава России и предназначенные для использования в питании детей ясельного и дошкольного возраста.

20 В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет - 35 мг, 3-6 лет - 50 мг на 1 порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды).

Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 °С (перед реализацией).

21 Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

Витаминизированные блюда не подогреваются.

22 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДООУ.

23 Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

24 Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6 °С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

25 Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения

26 Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяют кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДООУ, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

27 Особоскорпортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С и в соответствии с

требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

28 Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6 °С.

29 При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

30 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200 °С; яйцо варят 10 минут после закипания воды; яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;

- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6,) без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3-4 см.

31 При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень, добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают.

В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

32 С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

33 В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

34 В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из непастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

В питании детей в ДОО категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, не прошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке; консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупы, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

35 Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;

- закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);

- кулинарные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72 %;

- копчености;

- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе.

36 В ДОУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков:

1 Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрывают оцинкованным железом (с закругленными углами).

2 Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3 Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО"- вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

4 Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5 Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

Таблица И.4 - Нормы питания детей в детских яслях, детских садах, яслях-садах и в санаторных дошкольных учреждениях в день на одного ребенка

В граммах

Продукты	Для детей в возрасте					В санаторных ДОУ	
	До 3 лет		от 3 до 7 лет			в возрасте	
	в учреждениях с пребыванием (часов)					до 3	от 3 до
	9-10,5	12-24	9-10,5	12	24	до 3	от 3 до

	часа	часа	часа	часов	часа	лет	7 л
1	2	3	4	5	6	7	8
Хлеб пшеничный	55	60	80	110	110	70	110
Хлеб ржаной	25	30	40	60	60	30	60

Продолжение таблицы И.4

1	2	3	4	5	6	7	8
Мука пшеничная	16	16	20	25	25	16	25
Мука картофельная	3	3	3	3	3	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	20	30	30	45	45	35	45
Картофель	120	150	190	220	220	150	250
Овощи разные	180	200	200	250	250	300	300
Фрукты свежие	90	130	60	60	150	250	300
Фрукты сухие	10	10	10	10	15	15	15
Кондитерские изделия	4	7	10	10	10	10	15
Сахар	35	50	45	55	55	50	60
Масло сливочное	12	17	20	23	25	30	35
Масло растительное	5	6	7	9	9	6	10
Яйцо, штук	0,25	0,5	0,5	0,5	0,5	1	1
Молоко	500	600	420	500	500	700	700
Творог	40	50	40	40	50	50	75
Мясо	60	85	100	100	100	120	160
Рыба	20	25	45	50	50	25	70
Сметана	5	5	5	10	15	20	25
Сыр	3	3	5	5	5	10	10
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе злаковый	1	1	2	2	2	1	2
Соль	2	2	0	5	8	5	8
Дрожжи	1	1	1	1	1	1	1

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов.

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьи), не чаще, чем 1-2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю, после тепловой обработки;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5 %, 3,2 %, 3,5 % жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9 % и 18 % жирности; 0,5 % жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) - после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10 %, 15 %, 30 % жирности) - после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10 %, 20 % и 30 % жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи: - картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

Требования к транспортировке пищевых продуктов:

1 Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час безо льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3 Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4 Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию - 1 раз в 10 дней.

5 Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована, и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 % раство-

ром кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

Требования к условиям хранения продуктов:

1 Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2 Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

3 Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

4 Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

5 Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

6 Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

7 Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 % раствором столового уксуса.

8 Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

9 Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Приложение К **(справочное)**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей".

Организация питания в загородных оздоровительных учреждениях:

1 Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания.

2 Пищеблоки независимо от вместимости учреждения должны иметь полный набор производственных цехов, обеспечивающих поточность технологического процесса согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

3 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и нормам. Производственное оборудование и разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

4 При технологических процессах приготовления блюд и работе оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

5 Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохранение от загрязнения.

6 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта. Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража продукции.

7 Не допускается хранение скоропортящихся продуктов без холода. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших учреждениях, имеющих одну холодиль-

ную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах). Условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил.

8 Для оздоровления детей и подростков необходимо организовать полноценное питание с учетом физиологических потребностей растущего детского организма.

Суточная потребность детей в белках (включая белки животного происхождения), жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах и энергетической ценности определяется нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных групп детей и подростков представлена в таблице К.1.

Таблица К.1 - Суточная потребность детей и подростков в пищевых веществах и энергии *

Пищевые вещества	Возраст детей, лет			
	6 (школьники)	7-10	11-13	14-17
1	2	3	4	5
Белки, г	69	77	90/82	98/90
в т.ч. животные	45	46	54/49	59/54
Жиры, г	67	79	92/84	100/90
Углеводы, г	285	335	390/355	425/360
Энергетическая ценность, ккал	2000	2350	2750/2500	3000/2600

* Через дробь указана потребность в пищевых веществах мальчиков (числитель), девочек (знаменатель).

9 Для обеспечения физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии необходимо соблюдать нормы питания по наборам продуктов (в граммах на 1 ребенка) для оздоровительных учреждений, которые показаны в таблицах К.2 и К.3.

10 На основании норм питания в оздоровительном учреждении должно быть составлено и согласовано примерное 10-дневное меню.

Рацион питания должен обеспечивать соотношение белков, жиров, углеводов - 1:1:4. Не менее 50-60 % белка должно быть животного происхождения (мясо, рыба, молоко, молочные продукты, яйца); около 20 % от общего количества жиров должны составлять растительные масла, содержащие полиненасыщенные жирные кислоты (подсолнечное, кукурузное, соевое).

11 В загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей рекомендуется 5-разовое питание с интервалами между приемами пищи не более 4 часов.

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее: завтрак – 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 20 %, 5-е питание - 5%.

За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

12 На основании примерного 10-дневного меню, ежедневно диетсестра (врач) совместно с поваром и кладовщиком составляет меню-раскладку, которая утверждается в установленном порядке (руководителем учреждения или его заместителем).

13 В целях профилактики гиповитаминозов и эффективного оздоровления детей проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот) аскорбиновой кислотой (0,06-0,07 г на порцию). Возможно использование поливитаминного напитка "Золотой шар" (15 г на 1 стакан воды) или других поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды), а также витаминизированных и обогащенных минеральными веществами пищевых продуктов.

14 Кулинарная обработка продуктов проводится в соответствии с утвержденной нормативно-технологической документацией (сборник рецептов):

- овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; чистка, и нарезка их проводится в варочном цехе; варка овощей, накануне дня их использования, не допускается;

- овощи, употребляемые в сыром виде (целиком или в виде салатов), хорошо промывают проточной водой, очищают и повторно тщательно промывают кипяченой питьевой водой, либо выдерживают в 3% растворе уксусной кислоты в течение 10 минут, с последующим ополаскиванием. Предварительное замачивание овощей (до кулинарной обработки) не допускается;

- заправка винегретов и салатов растительным маслом производится непосредственно перед их выдачей;

- для сохранения питательной ценности продуктов пищу готовят на каждый прием и реализуют в течение 1 часа с момента приготовления;

- овощи, картофель для приготовления супов следует нарезать перед варкой, закладывать в кипящую воду и варить в закрытой крышечке посуды; свежую зелень закладывают в готовые блюда во время раздачи;

- очищенные картофель и другие овощи во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

- котлеты, биточки из мясного и рыбного фарша, рыба кусками должны обжариваться на разогретой с маслом сковородке или противне с двух сторон в течение 3-5 минут, затем доготавливаться в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 5-7 минут;

- отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин и хранят в этом же бульоне при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

- при приготовлении омлета, смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3 см, ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 минут;

- яйца вкрутую варят 10 минут после закипания воды; обработка яиц до варки проводится в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;

- творожные запеканки готовят в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут; слой готового блюда должен быть не более 2,5-3 см;

- сосиски, вареные колбасы выдаются в питание после термической обработки (при варке 5 минут с момента закипания);

- фляжное молоко кипятят в емкостях не более 2-3 минут. После кипячения молоко охлаждают в емкостях, в которых оно кипятилось;

- макароны, рис для приготовления гарниров отваривают в 6-кратном объеме воды без последующей промывки.

Для приготовления пищи на эндемичных территориях с дефицитом йода должна использоваться йодированная поваренная соль.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают перед употреблением.

15 В целях организации щадящего питания продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

16 Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

17 В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках оздоровительных учреждений отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные стерильные и промаркированные стеклянные емкости с плотно закрывающимися крышками - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г. Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 °С.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

18 Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом. Механическая мойка проводится в специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом используют трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и

столовых приборов. Требования к мытью столовой и кухонной посуды должны соответствовать санитарным правилам.

19 Для обработки посуды необходимо использовать моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке.

20 В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

21 Столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару.

Щетки, мочалки после окончания работы очищают, замачивают (стирают) в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенной промаркированной посуде. Замена ветоши на чистую производится после каждого мытья посуды.

Для мытья посуды не используют: стиральный порошок и губки, качественная обработка которых невозможна.

22 В оздоровительном учреждении следует организовать питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных норм и правил.

23 Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.

Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также анализ качества питания возлагается на врача и диетсестру учреждения.

Требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблоков загородных оздоровительных учреждений:

1 Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Для обработки сырого мяса и рыбы допускаются столы, покрытые оцинкованным железом (с закругленными углами).

2 Для разделки сырых и готовых продуктов должны выделяться отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

3 Доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

4 Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

5 Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей и персонала без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приема пищи.

6 Допускается использовать столовую посуду из фаянса, фарфора, мельхиора, из нержавеющей стали, эмалированную. В походных условиях допускается использование одноразовой пластмассовой посуды, разрешенной к применению в установленном порядке.

7 Не допускается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную. Учреждение должно иметь запас в размере однократной потребности в посуде по числу детей и персонала.

Требования к транспортировке пищевых продуктов:

1 Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

2 Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3 Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4 Санитарная обработка транспорта для перевозки продуктов проводится ежедневно водителем машины, дезинфекция - 1 раз в 10 дней.

5 Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована, и использоваться строго по назначению. Клеенчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги и пр. после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 % раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

Требования к условиям хранения продуктов:

1 Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

2 Рыбу мороженную (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

3 Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

4 Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

5 Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

6 Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах; при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

7 При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1 % раствором столового уксуса.

8 Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

9 Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

Таблица К.2 - Нормы питания детей в оздоровительных лагерях в день

В граммах

Наименование продуктов	Норма на одного ребенка
1	2
Хлеб ржаной	150
Хлеб пшеничный	200
Мука пшеничная	35
Мука картофельная	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия	75
Картофель	400
Овощи, зелень	470
Фрукты свежие	250
Соки	200
Сухофрукты	15
Сахар	75
Кондитерские изделия	25
Кофе (кофейный напиток)	4
Чай	1
Мясо	105
Птица	70

Рыба (сельдь)	110
Колбасные изделия	25
Молоко, кисломолочные продукты	550
Творог	70
Сметана	10
Сыр	12
Масло сливочное	50

Продолжение таблицы К.2

1	2
Масло растительное	18
Яйцо	1 шт.
Специи	1
Соль	8
Дрожжи	1

Таблица К.3 - Рекомендуемая масса порций для детей различного возраста
В граммах

1	Масса порции	
	6-11 лет 2	12-16 лет 3
Завтрак		
Каша или овощное блюдо	300	300-400
Кофе (чай, кокао)	200	200
Обед		
Салат	60-80	100-150
Суп	300-400	400-450
Мясо, котлета	100-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Компот и др.	200	200
Полдник		
Кефир (молоко, простокваша)	200	200
Печенье (выпечка)	40/100	40/100
Фрукты	100	100
Ужин		
Овощное блюдо, каша	300	400
Чай и др.	200	200
Хлеб на весь день:		
Пшеничный	150	200
Ржаной	100	150

Требования к мытью столовой и кухонной посуды в загородных оздоровительных учреждениях:

1 Порядок обработки столовой посуды ручным способом:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в 1-й секции ван-

ны;

- мытье во 2-й секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3-й секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

2 Чашки, стаканы, бокалы промываются горячей водой с применением моющих средств в 1-й ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во 2-й ванне.

3 Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Посуду для напитков (стаканы, бокалы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

4 Столовые приборы подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

5 Чистые столовые приборы после прокаливания хранят в зале в специальных металлических кассетах ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке и прокаливают.

6 По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) предусматривается дезинфекция посуды в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

7 Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования, пищеварочные котлы очищают от остатков пищи и моют в горячей воде не ниже 40 °С с добавлением разрешенных моющих средств с помощью щеток с ручкой, затем ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

8 Разделочные доски обрабатывают кипятком. Хранят их непосредственно на рабочих местах, поставленными на ребро, либо вешают. Разделочные ножи хранят в секциях, кассетах.

9 Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола

10 Мытье тары осуществляют только в специальном помещении.

Приложение Л
(справочное)
Санитарно-эпидемиологические требования к мясу и мясным продуктам

Мясо и мясные продукты в питании человека являются источниками полноценного белка, жира, комплекса минеральных и экстрактивных веществ и некоторых витаминов.

ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА

Белки мяса по биологическими свойствам неодинаковы. Наибольшей ценностью обладают белки мышечной ткани – миозин и миоген (50 %), актин (12-15 %) и глобулин Х (около 20 %). Они содержат все незаменимые аминокислоты, который благоприятно сбалансированы. Белки мяса отличаются высоким содержанием аминокислот, обладающих ростовыми свойствами (триптофан, лизин, аргинин и др.) Под влиянием тепловой обработки содержание аминокислот в белках мяса изменяется мало.

К менее ценным белкам яса относятся белки соединительной ткани. Они содержат альбуминоиды – коллаген и эластин, лишенные ряда незаменимых аминокислот, в частности триптофана. Кроме того, коллаген не содержит цистина, который, хотя и относится к заменимым аминокислотам, однако имеет важное биологическое значение.

Устойчивость коллагена к гидротермическому и другим воздействиям зависит от возраста животного. С возрастом коллаген превращается в «зрелый» коллаген. В последнем возникают межмолекулярные поперечные связи в дополнение к внутримолекулярным поперечным связям, которые повышают устойчивость структуры зрелого коллагена. Мясо молодых животных, бедное зрелым коллагеном, отличаются нежностью и мягкостью.

При большом удельном весе коллагена в составе тощего мяса резко снижается его питательная ценность. Наличие в пище 12-25 % коллагена не обеспечивает синтеза тканевого белка даже при добавлении недостающих аминокислот. Коллаген при нагревании с водой переходит в клей – глютин (желатин).

Потребление пищи, содержащей большое количество коллагена в виде желатина, отрицательно сказывается на функции почек. Эластин составляет около 1 % общего количества мяса. Вместе с тем коллаген мяса,

способный при нагревании образовывать клейдающие вещества (глютин, желатин и др.), более активно действует на пищеварение, стимулирует сокоотделение и двигательную функцию желудка и кишечника, проявляя при этом и некоторые диетические свойства, а также оказывая благоприятное влияние на состояние и функцию полезной кишечной микрофлоры. В Грузии пользуется большой популярностью среди населения блюдо хаши. Хаши основано на широком использовании соединительнотканых элементов – хрящей, сухожилий, кишок и др., богатых коллагеном, глютином, желатином и другими специфическими компонентами. Имеются предварительные данные о большой положительной роли использования в питании всех компонентов мяса, в том числе соединительнотканых компонентов – коллагена хрящей и оссеина костей.

В настоящее время для определения пищевой ценности мяса предложен коэффициент соотношения двух аминокислот – триптофана и оксипролина. В этом соотношении триптофан характеризует содержание полноценных белков, а оксипролин – неполноценных.

Экстрактивные вещества. Важной составной частью мяса являются экстрактивные вещества, которые делятся на азотистые и безазотистые. В 1 кг мяса содержится в среднем 3,5 г азотистых экстрактивных веществ. Больше всего азотистых экстрактивных веществ в свинине: общее их содержание достигает 6,5 г в 1 кг мышечной ткани. Наименьшее количество экстрактивных веществ в баранине – 2,5 г на 1 кг мышц. В связи с этим в случаях, когда необходимо ограничение экстрактивных веществ, может быть рекомендована нежирная баранина.

Азотистые экстрактивные вещества – карнозин, Креатин, ансерин, пуриновые основания (гипоксантин) и др. Основное значение экстрактивных веществ заключается в их вкусовых свойствах и стимулирующем действии на секрецию пищеварительных желез.

Наличием азотистых экстрактивных веществ в значительной степени обуславливается вкус мяса, особенно бульонов и корочки, образующейся при жарении мяса. Мясо взрослых животных богаче экстрактивными веществами и имеет более выраженный вкус, чем мясо молодых животных. Этим объясняется то, что крепкие бульоны могут быть получены только из мяса взрослых животных. Экстрактивные вещества мяса являются энергичными возбудителями секреции желудочных желез, в связи, с чем крепкие бульоны и жарено мясо в наибольшей степени возбуждают отделение пищеварительных соков. Вываренное мясо таким свойством не обладает, поэтому широко используется в диетическом, химически щадящем рационе при гастритах, язвенной болезни, заболеваниях печени и других болезнях органов пищеварения.

Безазотистые экстрактивные вещества – гликоген, глюкоза, молочная кислота – содержатся в мясе в количестве около 1 %. По своей активности они значительно уступают азотистым экстрактивным веществам.

Жиры. Основной особенностью жиров мяса является их тугоплавкость. Жиры мяса отличаются значительным содержанием твердых, насыщенных жирных кислот, имеющих высокую температуру плавления.

Со снижением упитанности существенные изменения возникают в составе жира: уменьшается содержание полиненасыщенных жирных кислот и резко повышается содержание насыщенных, твердых жирных кислот, в связи, с чем возрастает температура плавления жира. Жир мяса тощего скота обладает меньшей биологической ценностью и характеризуется низкой усвояемостью.

По биологическим свойствам лучшим является свиной жир. В нем наиболее полно представлены полиненасыщенные жирные кислоты, в том числе арахидоновая кислота, которой в свином жире в 5 раз больше, чем в говяжьем. Кроме того, свиной жир отличается более низкой температурой плавления. Однако и другие жиры мяса имеют присущие им биологические свойства. Говяжий жир выделяется как лучший по сравнению с другими жирами мяса источник витамина А и каротина. В бараньем жире хорошо представлены фосфолипиды.

Минеральные элементы. Мясо является важным источником минеральных веществ. Количество минеральных веществ в мышцах достигает 1,5%. Основное значение имеют калий, фосфор и железо, содержание которых мало отличается в различных видах мяса. Так, содержание фосфора составляет около 150 мг, железа – 2 мг. Все они хорошо усваиваются. Магния в 100 г мяса 16 мг, натрия 54 мг. Мясо является также источником некоторых микроэлементов – меди, цинка, йода и др.

Витамины. В мясе содержатся различные витамины: тиамин, рибофлавин, пиридоксин, никотиновая и пантотеновая кислоты, а также холин. Высоко содержание всех витаминов в печени. Таким образом, мясо всех видов убойных животных относится к продуктам высокой пищевой и биологической ценности.

К показателям, характеризующим качество мяса, относятся: содержание внутримышечного жира, влагосвязывающая способность мяса и интенсивность его окраски. Внутримышечный жир включает комплекс липидных соединений, играющих важную роль в строении цитоплазматических структур. Внутримышечный жир участвует в образовании комплекса веществ, обеспечивающих вкусовые и ароматические свойства мясных кулинарных изделий. В мясе (говядина) хорошего качества содержание внутримышечного жира составляет от 1,5 до 3 %.

Показателем качества мяса, имеющим значение, как при технологической переработке, так и при кулинарном использовании, является его влагосвязывающая способность. Последняя зависит от содержания в мясе структурных белков (актомиозин и др.), а также от величины рН. Высокая влагосвязывающая способность мяса сопровождается при тепловой обработке малыми потерями влаги, в результате чего обеспечиваются высокий выход готового продукта, его сочность и высокие вкусовые свойства. Для

оценки влагосвязывающей способности мяса определяют связанную воду (в граммах на 1 кг белка). Этот показатель в мясе (говядина) хорошего качества составляет 2,5.

При оценке качества мяса имеет значение интенсивность его окраски, которая зависит от содержания миоглобина. Мясо, полученное от животных высокой упитанности, отличается наиболее ярким цветом и интенсивной окраской.

Болезни животных, передающиеся человеку через мясо

Пищевые токсикоинфекции. Нарушения технологического процесса получения мяса нередко служили причиной вспышек пищевых токсикоинфекций. В начальном периоде развития учения о пищевых токсикоинфекциях последние назывались «мясными отравлениями». Пищевые сальмонеллезы до настоящего времени связывают с потреблением мяса. В профилактике пищевых токсикоинфекций наиболее важными в санитарном отношении этапами технологического процесса получения мяса являются:

- 1) предубойное состояние животных;
- 2) обескровливание;
- 3) снятие шкуры;
- 4) эвентрация;
- 5) созревание мяса;
- 6) охлаждение.

Предубойное состояние животных тесно связано с качеством и бактериальной обсемененностью получаемого мяса. Опасность получения инфицированного мяса представляют не только животные с инфекционными заболеваниями, передающимися человеку, но и животные с любыми заболеваниями, а также переутомленные, ослабленные или истощенные животные. Больные и ослабленные животные не должны допускаться к забою, так как они представляют опасность прижизненной обсемененности возбудителями пищевых токсикоинфекций. Убой больных животных носит название вынужденного убоя. Получаемое при этом мясо относят к условно годному, допускаемому к употреблению в пищу только после специальной обработки.

Обескровливание. Полное обескровливание обеспечивает высокое качество мяса и минимальную его бактериальную обсемененность. Плохо обескровленное мясо всегда следует рассматривать как потенциально опасное в отношении массивного бактериального обсеменения. Хорошо обескровленное мясо более устойчиво при хранении.

Эвентрация. Правильное и своевременное удаление внутренностей имеет важное значение в предупреждении массивного инфицирования мяса микроорганизмами. Эвентрацию производят путем одновременного удаления органов брюшной и грудной полостей. При этом накладывают двойные лигатуры на пищевод и прямую кишку. Разрез производят между наложенными лигатурами.

Созревание мяса. Важнейшим фактором, оказывающим влияние на качество мяса, его вкусовые свойства, устойчивость в хранении, является созревание мяса. Последнее представляет собой аутолитический процесс, включающий ряд химических, физико-химических и коллоидных превращений, развивающихся в мясе под влиянием ферментов самого мяса. В результате созревания мясо приобретает нежность, сочность, приятный вкус и аромат. Несозревшее мясо непригодно к употреблению в пищу. Кроме того, несозревшее мясо легче подвергается бактериальному обсеменению. В процессе созревания аутолитические изменения обуславливаются деятельностью ферментов гликолиза. При этом гликоген мышечной ткани после ряда промежуточных превращений переходит в молочную кислоту. Одновременно из промежуточных фосфорных соединений высвобождается фосфорная кислота. Таким образом, в процессе созревания процессе созревания происходит накопление в мясе молочной и фосфорной кислот при непрерывно снижающемся количестве гликогена, что приводит к увеличению концентрации водородных ионов. К концу созревания рН мяса снижается до 5,6. Кислая реакция среды при этом является важнейшим фактором, неблагоприятно влияющим на развитие микроорганизмов в мясе.

Нарушение физиологического состояния животных перед убоем (переутомление, связанное с длительным перегоном, истощение от голода, болезненное состояние и др.) сопровождается снижением в тканях содержания гликогена. Этот недостаток гликогена отрицательно сказывается на процессе созревания мяса, ограничивая образование в мясе молочной кислоты и задерживая, таким образом, установление в мясе необходимой концентрации водородных ионов. Нарушение процесса созревания мяса приводит к резкому снижению устойчивости мяса при хранении и интенсивному его бактериальному обсеменению.

Одновременно с процессом созревания мяса на его поверхности происходит образование корочки подсыхания. Последняя представляет собой роговидную, стеклоподобную коллоидную пленку, возникающую на поверхности туши в результате подсыхания фасций, серозной жидкости и тканевых коллоидов. Корочка подсыхания имеет важное санитарное значение, так как при правильном образовании является надежной защитой мяса от проникновения в него бактерий. Наличие корочки подсыхания на поверхности туши является показателем правильности режима созревания мяса и его охлаждения.

Ветеринарная экспертиза мяса представляет собой квалифицированный ветеринарный осмотр туши и внутренностей (селезенка, печень, легкие и др.) с использованием при необходимости дополнительных лабораторных исследований. Завершающим актом ветеринарной экспертизы является клеймение мяса, признанного годным для потребления населением. В клейме предусматриваются текст с указанием категории упитанности, названия предприятия и даты клеймения. На каждую четвертую часть по-

лутуши накладываются по два клейма. Правильно проведенная ветеринарная экспертиза является важным мероприятием в профилактике пищевых сальмонеллезов и других токсикоинфекций.

Гельминтозы. С потреблением мяса связано возникновение у человека некоторых гельминтозов. К ним относятся тениидоз, трихинеллез, эхинококкоз и фасциолез.

Тениидоз. У человека заболевание развивается в результате потребления мяса, зараженного личиночными формами ленточного глиста *Taeniarhynchus saginatus* (невооруженный цепень бычий) или *Taenia solium* (вооруженный цепень свиной). Личиночные формы этих гельминтов называются цистицерками или финнами. Заселение мышечной ткани крупного рогатого скота или свиней финнами носит название финноза (цистицеркоз), а мясо, полученное от таких животных, называется финнозным. Финны располагаются в мышцах, в прослойках соединительной ткани между мышечными волокнами и имеют вид белых пузырьков величиной с крупное зерно. При рассмотрении под увеличением финна представляет собой пузырек с втянутой внутрь головкой (сколекс) с присосками. Финны располагаются в любых мышечных группах, однако наиболее часто могут концентрироваться в мышцах сердца, языка и диафрагмы, жевательных, поясничных, межреберных и брюшных мышцах.

При употреблении в пищу финнозного мяса в кишечнике из финны развивается половозрелая форма ленточного гельминта, которая достигает значительных размеров (несколько метров) и может длительное время паразитировать в кишечнике человека, нередко вызывая тяжелые расстройства. Одним из наиболее частых осложнений тениидоза является развивающаяся анемия злокачественного характера. В теле гельминта содержится значительное количество кобальта из кишечника человека, в связи, с чем нарушается эндогенный синтез витамин В12

При оценке финнозного мяса руководствуются следующими положениями:

1) при обнаружении более 3 финн на площади 40 см кв мышц, взятых из мест наибольшего сосредоточения финн, туша и субпродукты подлежат технической утилизации;

2) при количестве финн меньше 3 на площади мышц 40 см кв мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания. Обезвреживание финнозного мяса может быть произведено путем проварки кусками массой не более 2 кг, толщиной до 8 см в открытых котлах в течение 2 час, в закрытых – в течение 1,5 час (при давлении пара 1,5 атм).

К основным мерам предупреждения тениидоза относится строгий ветеринарно-санитарный контроль за мясом на мясокомбинатах, бойнях и рынках, исключающий проникновение в торговую сеть и использование населением необезвреженного финнозного мяса. Профилактическими мероприятиями являются дегельминтизация населения, санитарно-

просветительная работа, а также коммунальное благоустройство населенных пунктов (особенно в районах, неблагополучных по тениидозу), обеспечивающее правильное удаление нечистот (фекалий).

Трихинеллез – острое заболевание, развивающееся у человека в результате заселения отдельных мышечных групп личиночной формой круглого, мелкого гельминта.

Заражение человека происходит при употреблении в пищу трихинеллезного свиного мяса, а также мяса диких кабанов и медвежатины. В кишечнике человека высвободившиеся личиночные формы в течение 2 дней развиваются в половозрелые формы. Уже через 5 дней после потребления трихинеллезного мяса оплодотворенные самки рожают личинок непосредственно в лимфатические сосуды слизистой оболочки кишечника, отсюда личинки через грудной проток попадают в кровь и затем в мышцы. Внедрившись в мышечное волокно, личинки трихинеллы остаются здесь навсегда в виде свернутой в спираль покоящейся личиночной формы. Мышечное волокно, в которое внедрилась личинка трихинеллы, реагирует на это потерей поперечной полосатости и образованием вокруг свернувшейся трихинеллы капсулы, которая через 6 мес пропитывается солями извести. Продолжительность выживания трихинелл в известковых капсулах различна: большинство их погибает быстро, однако некоторые сохраняют жизнеспособность в течение нескольких лет.

Тяжесть заболевания зависит от количества внедрившихся трихинелл. Тяжелые формы трихинеллеза возникают наиболее часто при употреблении в пищу сырых или недостаточно прожаренных свиных продуктов. Для возникновения тяжелого трихинеллеза требуется наличие в пище не менее 100000 трихинелл.

Заболевание трихинеллезом проявляется резкими болями в мышцах, отеком век и нижней части лица и др. Стойкая эозинофилия при исследовании крови характерна для трихинеллеза и позволяет безошибочно установить правильный диагноз.

В основе профилактики трихинеллеза лежит строгий контроль на всех этапах продвижения свиного мяса и свиных мясопродуктов, позволяющий полностью исключить проникновение трихинеллезного мяса в торговую и рыночную сеть. Для этого введена обязательная трихинеллоскопия на мясокомбинатах, бойнях, мясоконтрольных станциях, рынках и др.

Ввиду значительной опасности трихинеллеза для человека действующим пищевым законодательством предусмотрено, что в случае обнаружения при трихинеллоскопии хотя бы одной трихинеллы мясо бракуется и передается на техническую утилизацию.

Эхинококкоз – заболевание, возникающее в результате поражения паренхиматозных органов, чаще всего печени, личиночной (пузырчатой) формой мелкого гельминта *Echinococcus granulosus*.

Заражение человека происходит от собак, у которых паразитирует половозрелая ленточная форма глиста. С испражнениями собак выделяются яйца, которые тем или иным путем попадают (шерсть собаки, руки человека, предметы обихода и др.) в кишечник человека и далее током крови в печень, реже в легкие, где и развивается личиночная форма в виде одно- или многокамерного пузыря, наполненного жидкостью.

Личиночная форма (пузырная) для человека безопасна. В связи с этим при решении вопроса об использовании органов убойных животных, пораженных пузырьной формой эхинококка, можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную, здоровую часть туши. В случае сплошного поражения и наличия большого числа пузырей печень или легкое бракуется полностью. Мерами предупреждения, распространения эхинококкоза и полной его ликвидации являются борьба с бродяжничеством собак и недопущение их в скотоводческие хозяйства и на бойни.

Фасциолез – заболевание животных, заключающееся в поражении печени (желчных протоков) гельминтом *Fasciola hepatica* (старое название – печеночная двуустка, *Distomum hepaticum*). После иссечения и удаления измененных частей печень и легкие, пораженные фасциолами, можно использовать в пищу, так как взрослые формы и яйца фасциол не представляют опасности для человек.

Инфекционные болезни. Мясо может быть фактором передачи болезней, главным образом общих для животных и человека. К этим заболеваниям относятся сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез и др.

Особо опасная инфекция – сибирская язва в случае выявления требует принятия срочных чрезвычайных мер для немедленной ликвидации инфекции на месте (дезинфекция, уничтожение и обезвреживание трупа, сжигание навоза и др.).

Туберкулез встречается среди крупного рогатого скота. Возбудители туберкулеза локализуются главным образом в пораженных органах, в связи, с чем остальное мясо свободно от микобактерий и опасности для человека не представляет. Наибольшую опасность представляют случаи генерализованного и милиарного туберкулеза, когда возбудители циркулируют в крови и интенсивно инфицируют лимфатические железы и узлы.

При санитарной оценке мяса, полученного от туберкулезных животных, руководствуются следующими положениями:

1 В случаях генерализованного туберкулеза с явлениями истощения вся туша и органы не допускаются для пищевых целей и подлежат технической утилизации.

2 При отсутствии истощения при генерализованной форме туберкулеза допускается использование мяса для пищевых целей после тщательной проварки.

3 В случае локализованного туберкулеза уничтожению подлежат только пораженные органы и ткани; здоровые части туши допускаются для пищевых целей без ограничения.

4 Бруцеллез. Заболеванию бруцеллезом подвержены коровы, козы, овцы, свиньи. Заражение человека может произойти контактным путем на мясокомбинате в процессе разделки туши и особенно внутренней. Важной особенностью бруцелл является их неустойчивость к нагреванию. Они погибают при нагревании до 60-65 °С в течение 5-15 мин. Мясо бруцеллезных животных в стадии генерализованной инфекции рассматривается как условно годное и после тщательной тепловой обработки не представляет опасности для здоровья человека.

Ящур. В наибольшей степени заболеванию ящуром подвержен крупный рогатый скот, несколько меньше – свиньи, овцы и козы. Возбудитель ящура – фильтрующий вирус, нестойкий к нагреванию. Инактивируется при температуре 60 °С при нагревании в течение 5 мин. Мясо от животных, больных ящуром с клиническими проявлениями, в том числе с повышенной температурой, разрешается реализовать для пищевых целей только после тщательного проваривания или используется для приготовления колбас, подвергающихся отвариванию.

Чума свиней. Возбудителем чумы свиней является фильтрующий вирус, который для человека безопасен. Однако мясо чумных свиней представляет известную опасность из-за частой вторичной инфекции, осложняющей основной процесс. Это сопутствующее чуме свиней заболевание представляет собой пищевой сальмонеллез, обусловленный *S. Cholerae suis*. Носительство сальмонелл свиньями весьма значительно (нередко 30 % и более). При ослаблении сопротивляемости организма животных при заболевании чумой сальмонеллы активно развиваются и вызывают вторичное заболевание сальмонеллезом. В связи с этим мясо свиней, больных чумой, рассматривается как условно годное и допускается к реализации для пищевых целей только после обезвреживания путем варки.

Колбасные изделия

Колбасы в питании человека являются важным источником белка и жира. По составу колбасы делятся на вареные, полукопченые, копченые (сырокопченые), ливерные и кровяные. К колбасным изделиям относятся зельцы и студни.

Высокой пищевой ценностью характеризуются сырокопченые и полукопченые колбасы, которые одновременно являются и наиболее устойчивыми в хранении. Они содержат наибольшее количество белка и жира и наименьшее количество влаги. Все остальные виды колбасных изделий также являются существенным источником белка и жира. В связи со значительным содержанием воды они относятся к скоропортящимся продуктам. Особо скоропортящимися считаются ливерно-паштетные изделия, зельцы, студни и др.

В производстве колбасных изделий имеются следующие особенности, определяющие всю санитарную направленность последующей работы по контролю за производством, качеством колбасных изделий, сроками хранения и реализации.

1 Широкое использование многократного измельчения мяса и получение предельно измельченного мясного фарша вплоть до гомогенной структуры.

2 Использование в составе сырья для производства колбасных изделий субпродуктов (мясная обрезь, рубец, пищевод, диафрагма, печень, легкие, мозги, губы, уши и др.).

3 Использование в колбасном производстве в качестве сырья условно годного мяса, обезвреженного посолкой, замораживанием или проваркой (финнозное, бруцеллезное мясо и др.).

4 Использование в производстве вареных колбас мяса животных, больных ящуром.

5 Высокая влажность фарша и добавление в него холодной воды или льда для охлаждения и предупреждения согревания и возможного закисания (порчи).

6 Применение в процессе производства колбасного фарша нитритов, отличающихся большой токсичностью.

Для обеспечения выпуска здорового, безупречного в санитарном отношении продукта необходимо в процессе производства колбасных изделий строго соблюдать санитарный режим. Особое внимание должно быть уделено производству фарша. Основными требованиями являются:

1 Использование для приготовления фарша сырья высокого качества.

2 Создание в цехах и на рабочих местах оптимальных в санитарно-гигиеническом отношении условий.

3 Высокий уровень личной гигиены рабочих при производстве фарша.

4 Строгое соблюдение установленных технологическими требованиями экспозиций без их удлинения.

5 Поддержание установленного холодового температурного режима в процессе производства фарша (созревание фарша, осадка батонов и др.).

6 Использование для охлаждения фарша только пищевого льда.

Большое санитарно-эпидемиологическое значение имеет контроль за соблюдением установленного температурного режима тепловой обработки, обжарки и отваривания колбас (75-85 °С в течение 30-40 мин). Наличие в варочном цехе часов и безупречно действующих термометров, а также журналов для регистрации процессов варки каждой партии колбас является обязательным.

В связи с высокой токсичностью нитритов применение их в колбасном производстве требует особой осторожности и точности. Допускается засолка только мокрым способом в дозе: для говядины, баранины и конины 0,1 % от массы рассола, для свинины – 0,06-0,08 %, для колбасных из-

делий – 0,005 % от массы шротированного или пропущенного через волчок мяса. Раствор нитрита должен быть изготовлен не ранее чем за сутки до его применения. Использование нитритов допускается только под контролем лаборатории.

Имеются сообщения (ФРГ и др.) об опасности образования нитрозаминов в кишечнике при использовании некоторых медикаментов – болеутоляющих, снотворных и других средств, имеющих в своей основе амидопирин или аминафеназон, при одновременном употреблении в пищу колбасных изделий. Установлено, что выпуск этих медикаментов совместно с аскорбиновой кислотой блокирует образование нитрозаминов. Добавление аскорбиновой кислоты в посолочную смесь также предотвращает образование нитрозаминов.

Мясо птиц

Удельный вес мяса птиц в питании населения с каждым годом возрастает. Мясо птиц используется не только в диетическом питании или как деликатесное блюдо, но и как продукт повседневного потребления. Отличаясь нежной консистенцией и хорошими вкусовыми свойствами, мясо птиц позволяет значительно расширить меню и разнообразить питание.

По химическому составу мясо птиц может быть разделено на две группы. В первую группу входят куры и индейки; их мясо нежное, белое, с высоким содержанием белка и экстрактивных веществ. Ко второй группе могут быть отнесены водоплавающие птицы – гуси и утки; у них мясо темное с большим содержанием жира.

Для мяса птиц характерно невысокое содержание соединительнотканых белков. Так, в грудной мышце птицы имеется 92 % полноценных (мышечных) белков и только 8 % неполноценных (соединительнотканых) белков. Соединительная ткань мяса птиц отличается нежностью и равномерным распределением по всей мышечной ткани. Наиболее высоким содержанием белка и экстрактивных веществ отличаются белые мышцы птиц.

Мясо птиц относится к скоропортящимся продуктам. Опасность быстрой порчи его обуславливается особенностями убоя и разделки тушек. Убой птиц производится путем укола в мозжечок острием ножа через расщеп неба. Обескровливание осуществляется путем вскрытия сосудов, расположенных под слизистой оболочкой неба. Таким образом, все операции, связанные с убоем птицы и ее обескровливанием, производятся через рот. Наличие поврежденных тканей и остатков крови, а также тампонирование рта убитой птицы создают условия, благоприятные для развития микроорганизмов, особенно если не производится быстрое охлаждение тушек. Кроме того, опасность инфицирования мяса птиц представляет и кишечник, который остается в непотрошенных тушках.

Приложение М **(обязательное)** **Вопросы к зачету**

Раздел 1

1 Санитария и гигиена питания, цели и задачи. Методы гигиены питания, ее ведущие направления и связь с другими науками.

2 Исторические этапы формирования гигиены питания как науки. История развития гигиены в России.

3 Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Предупредительный санитарно-эпидемиологический надзор.

4 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания.

5 Понятие санитарно-эпидемиологического надзора. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор.

6 Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазины, рынки, мелкорозничные торговые точки).

7 Перечень основной нормативно-законодательной документации, используемой на предприятиях общественного питания.

8 Гигиеническая характеристика факторов внешней среды и требования к благоустройству предприятий общественного питания.

9 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам.

10 Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Алиментарно-белковая недостаточность.

11 Заболевания, обусловленные недостаточным питанием. Авитаминозы, гиповитаминозы. Гипомикроэлементозы.

12 Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.

13 Санитарно-эпидемиологические требования к качеству блюд, хранению и раздаче готовой пищи, обслуживанию посетителей.

14 Заболевания, обусловленные избыточным питанием. Ожирение, степени ожирения.

15 Патогенез развития заболеваний избыточного питания. Гипервитаминозы А, D, С причины возникновения, основные проявления.

16 Заболевания, обусловленные избыточным питанием. Гипермикроэлементозы: причины возникновения, основные проявления.

17 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению технологической обработки. Приготовление блюд и изделий, представляющих эпидемиологическую опасность.

18 Определение пищевого статуса. Показатели пищевого статуса. Методология оценки пищевого статуса.

19 Понятия пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.

20 Санитарно-гигиенические требования к работе пищеблоков и функциональному детскому питанию.

Раздел 2

1 Определение гигиенической экспертизы пищевых продуктов, виды, задачи.

2 Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

4 Гигиена пищевых продуктов. Классификации пищевых продуктов.

5 Безопасность пищевых продуктов. Классификация пищевых отравлений.

6 Гигиенические особенности питания организованных коллективов, особенности питания детей и подростков (детские дошкольные учреждения, детские оздоровительные учреждения).

7 Гигиенические особенности питания организованных коллективов (в школах, в средних учебных заведениях).

8 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, пищевая интоксикация.

9 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

10 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии (растительные и животные яды).

11 Безопасность пищевых продуктов. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления пестицидами, тяжелыми металлами.

12 Классификация пищевых продуктов в зависимости от преимущественного предназначения в питании человека, происхождения продуктов питания.

13 Классификация пищевых продуктов в зависимости от устойчивости их при хранении и скорости порчи.

14 Требования к мытью столовой и кухонной посуды.

Дезинфицирующие средства, используемые для обработки оборудования, инвентаря, посуды, тары.

15 Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи).

16 Понятие пищевых интоксикаций. Стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

17 Понятие пищевых интоксикаций. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи).

18 Санитарно-гигиенические требования к первичной (холодной) обработке сырья.

19 Требования к тепловой обработке продуктов.

20 Требования к раздаче и реализации готовых изделий.

Раздел 3

1 Оформите акт санитарно-гигиенического обследования объекта общественного питания на примере комбината школьного питания.

2 Изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения пищеблока школы №1, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

3 Изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения пищеблока школы №2, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

4 Изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения пищеблока школы №3, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

5 Изучите акт санитарно-эпидемиологического заключения пищеблока загородного оздоровительного лагеря, выявите нарушения, составьте рекомендации по улучшению санитарно-гигиенического состояния учреждения.

6 Оцените пищеблок детского дошкольного учреждения №1, образовательного учреждения на соответствие санитарным правилам и нормативам, составьте рекомендации.

7 Оцените пищеблок детского дошкольного учреждения №2, образовательного учреждения на соответствие санитарным правилам и нормативам, составьте рекомендации.

8 Оцените пищеблок детского дошкольного учреждения №3, образовательного учреждения на соответствие санитарным правилам и нормативам, составьте рекомендации.

9 Оцените пищеблок детского дошкольного учреждения №4, образовательного учреждения на соответствие санитарным правилам и нормативам, составьте рекомендации.

10 Решите ситуационную задачу, ответьте на поставленные вопросы.

Среди отдыхающих и персонала Дома отдыха возникли следующее заболевание: через 3-4 часа после завтрака во время, которого подавался к чаю торт, у пострадавших появились спастические боли по всему животу, тошнота, рвота, выраженная слабость. В некоторых случаях отмечалось повышение температуры до 37,7-38 градусов. Быстро принятые меры (промывание желудка, очистительные клизмы) способствовали ликвидации заболевания и на следующий день после вспышки все пострадавшие были в удовлетворительном состоянии.

Обследование пищеблока показало, что возникновение заболевания было связано с употреблением всеми заболевшими торта на завтрак. Крем для торта был приготовлен из сливочного масла и сахарного сиропа. При изготовлении торта был нарушен санитарный режим: осадочные мешочки и наконечники не стерилизовались, бачок для приготовления крема был плохо промыт. Кроме того, на кануне вышел из строя холодильник, правильное хранение крема не было обеспечено, что создало благоприятные условия для интенсивного размножения токсигенной микрофлоры, которая и была обнаружена в торте, сливочном масле, и в самом креме. Идентичные штаммы возбудителя были выделены из промывных вод ЖКТ пострадавших, из смывов с рук и из зева работников пищеблока. Какие условия способствовали инфицированию продуктов? Дайте характеристику токсина, вызвавшего нарушение состояния пострадавших? Какие профилактические мероприятия следует рекомендовать для создания нормальных санитарно-гигиенических условий на пищеблоке дома отдыха?

11 Решите ситуационную задачу, ответьте на поставленные вопросы.

В стационар поступили члены одной семьи (родители и ребёнок 6 лет) с резко выраженной слабостью, затруднением глотания, нарушением слуха. У ребёнка на момент поступления отмечалась полная адинамия, паралич ног.

При сборе анамнеза установлено, что взрослые заболели через 20-30 часов, а ребёнок - через 5 часов после употребления в пищу компота из абрикосов, приготовленного в домашних условиях. Первые признаки заболевания выражались в головокружениях, двоении в глазах, сухости во рту, жажде. Через сутки их состояние резко ухудшилось, в связи с чем, они были госпитализированы.

Объективно цианоз кожных покровов, сухой, покрытый налётом язык; расширение зрачков, Несмотря на принятые меры (промывание желудка), больные умерли на 2-ой и 3-ий день от начала заболевания.

Эпидемиологическое расследование показало, что свежие абрикосы были куплены в большом количестве на рынке, после чего двое суток хранились в тёплом помещении, частично были перезревшими и помятыми и перед консервированием не подвергались тщательной промывке. Компот готовили в стеклянных банках путём погружения в воду, нагретую до 75-80 градусов на 10 минут в анаэробных условиях. Банки хранились в тёплом (23 градуса) помещении в течение 3-х месяцев. О каком пищевом отравлении идёт речь? Каковы причины возникшего пищевого отравления? Как осуществляется профилактика подобных заболеваний?

12 Решите ситуационную задачу, ответьте на поставленные вопросы. Ранней весной группа отдыхающих в санатории собрала грибы и попросила повара пищеблока санатория пожарить их на ужин. Грибы жарились в течение 30 минут на подсолнечном масле с луком и по вкусовым качествам были удовлетворительными. Однако через 8-12 часов после ужина у всех употреблявших грибы на ужин появились боли в области желудка,

тошнота и кратковременная рвота. Утром у всех заболевших появились желтушность склер, а затем и общая желтушность кожных покровов. Отмечались жалобы на общую слабость, разбитость во всём теле, резкую головную боль. Врач санатория, осмотрев больных, выявил выраженную болезненность в правом подреберье при пальпации живота, повышение температуры тела от 37,8 до 38,5 °С. Все больные были помещены в изолятор санатория с предварительным диагнозом «инфекционный гепатит», а спустя 2 часа - госпитализированы в инфекционную больницу близлежащего города. В стационаре предварительный диагноз не подтвердился, был поставлен диагноз «Пищевое отравление», по поводу которого проведено соответствующее лечение, на фоне которого состояния пострадавших улучшилось, и вскоре они были выписаны в удовлетворительном состоянии. Какими грибами отравились отдыхающие? Оцените правильность кулинарной обработки грибов. Дайте оценку действиям врача санатория. Перечислите меры профилактики отравления грибами.

13 Решите ситуационную задачу, ответьте на поставленные вопросы. В августе группа туристов из 5-ти человек, прибывших в окрестности г. Владивостока для надводных погружений, собрала около 30-ти раковин морского черенка. Участок акватории, выбранный для погружений, находился в непосредственной близости от порта, кроме того, они обратили внимание на несколько коричнево-красный цвет воды в прибрежной акватории. Вернувшись в лагерь, туристы приготовили моллюсков путём их отваривания в подсоленной кипящей воде в течение 10-и минут. Ужин состоял из консервов (сгущенное молоко и гречневая каша с мясом) и приготовленных моллюсков, после поедания которых у всех появились жжение и зуд в области губ и во рту. Через 10-12 часов состояние всех членов группы ухудшилось и сопровождалось головокружением, тошнотой, рвотой, жидким стулом, спастическими болями в области живота. Туристы обратились за медицинской помощью и были госпитализированы с диагнозом «Пищевое отравление». О каком заболевании идёт речь? Какой продукт стал причиной заболевания? Какое ядовитое вещество он содержит? Укажите, какие условия, на которые обратили внимание туристы, способствовали тому, что съедобный продукт приобрёл ядовитые свойства?

14 Решите ситуационную задачу, ответьте на поставленные вопросы. В городскую инфекционную больницу поступило в течение суток 32 человека с жалобами на тошноту, неукротимую рвоту, боли по всему животу, частый жидкий стул на фоне нормальной температуры тела. При сборе анамнеза установлено, что все пострадавшие являлись участниками конференции и в течение последних 2-х дней регулярно питались в столовой, находящейся в здании, где проходила конференция. Всем был поставлен диагноз «пищевое отравление». После проведения соответствующего лечения, состояние всех пострадавших в течение 2-х суток нормализовалось, и они были выписаны из стационара.

Врач-эпидемиолог, заподозривший пищевое отравление бактериальной природы, произвел отбор проб продуктов в столовой, промывных вод ЖКТ пострадавших, смывов рук и из зева работников пищеблока. Однако каких-либо штаммов токсигенной микрофлоры выявить не удалось. Все работники столовой имели в санитарных книжках отметки о своевременном прохождении медицинского обследования. Разделочные доски, ножи, полотенца были промаркированы и использовались по назначению, холодильные камеры были в исправном состоянии, обеспечивалось правильное хранение продуктов. При изучении меню, врач обратил внимание, что на завтрак в день, когда возникла вспышка, подавалась студень из мяса и овощей, который на момент раздачи был холодным. Но из беседы с заведующей производством выяснил, что накануне, когда студень был в большом количестве приготовлен, в столовой не хватило посуды для его разлива. С этой целью была использована новая оцинкованная посуда, полученная со склада, в который и был разлит горячий студень, а после остывания был помещён в холодильник. Какова природа пищевого отравления? Присутствие, какого вещества стало его причиной? Какие нарушения были допущены при приготовлении пищи?

15 Оцените предложенную технологическую карту М.1 в школьной столовой на соответствие санитарным правилам и нормативам, подсчитайте химический состав и калорийность блюда.

Технологическая карта М.1 - Наименование блюда: Суфле из кур

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Угле-воды	
1	2	3	4	5	6	7
Курица 1 категории потрошенная	139	123				
Отварная мякоть птицы без кожи		47				
Яйца	1/3шт.	13				
Соус молочный для запекания:		20				
Молоко	15,3	15,3				
Вода или бульон	3,3	3,3				
Мука пшеничная	2,7	2,7				
Масло сливочное	2,7	2,7				
Масса полуфабриката		75				
Масло сливочное на смазку	1,3	1,3				
Масса готового суфле		70				
Масло сливочное	5	5				
ИТОГО:						

Выход: с маслом 75 г

Технология приготовления: филе кур оттаивают в горячей воде, затем отваривают, мякоть вареных кур без кожи пропускают через мясорубку в цехе сырой продукции с частой решеткой. В массу вводят

соус молочный средней густоты, хорошо взбивают деревянной веселкой, затем вводят размягченное сливочное масло, желтки и взбитые в густую пену белки. Слегка вымешивают снизу вверх и выкладывают на противень, смазанный маслом, слоем в 8 см. Запекают до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут при температуре 100 °С. Готовность определяют по уплотнению массы.

Отпускают с гарниром и маслом.

Температура подачи 65 °С.

Гарниры: каши вязкие или рассыпчатый рис, макаронные изделия отварные, пюре овощные.

16 Оцените предложенную технологическую карту М.2 в школьной столовой на соответствие санитарным правилам и нормативам, подсчитайте химический состав и калорийность блюда.

Технологическая карта М.2 - Наименование блюда: Картофель отварной

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность ккал
	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Картофель	132	99				
или картофель молодой	128	102				
Масса отварного картофеля		96				
Масло растительное	4,5	4,5				
или масло сливочное	4,5	4,5				
ИТОГО:						

Выход: 100 г

Технология приготовления: В цехе готовой продукции очистить картофель от кожуры, нарезать дольками, замочить в соленой холодной воде на 3,5ч., затем доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Используют как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

При отпуске поливают растопленным сливочным или растительным маслом, украшают веточкой зелени.

Температура подачи 25 °С.

17 Оцените предложенную технологическую карту М.3 в школьной столовой на соответствие санитарным правилам и нормативам, подсчитайте химический состав и калорийность блюда.

Технологическая карта М.3 - Наименование блюда: Омлет натуральный

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Яйца	1шт.	40				

Молоко	25	25				
Масса омлетной смеси		65				
Масло сливочное	2,5	2,5				
Масса готового омлета		63				
Масло сливочное	2,5	2,5				
ИТОГО:						

Выход: 65 г

Технология приготовления: яйца при поступлении обрабатывают проточной горячей водой, затем разбивают, добавляют в яичную смесь молоко, соль, перемешивают и слегка взбивают до образования пены. Затем выливают в разогретую, смазанную маслом сковороду или на противень слоем 3,5-5,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 80-120 °С 5 мин. Яйца необходимо разбивать в отдельную посуду по 2-3 шт и соединять с общей массой.

Перед подачей нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают растопленным сливочным маслом, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Температура подачи 65 °С.

18 Оцените предложенную технологическую карту М.4 в школьной столовой на соответствие санитарным правилам и нормативам, подсчитайте химический состав и калорийность блюда.

Технологическая карта М.4 - Наименование блюда: Бефстроганов из отварной говядины

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто	Нетто	Белки	Жиры	Углеводы	
1	2	3	4	5	6	7
Говядина (лопаточная, подлопаточная, грудная части, боковой и наружный куски тазобедренной части)	153	113,5				
Морковь	3,5	3,5				
Лук репчатый	3,5	2,3				
Петрушка (корень)	2,8	2,3				
Масса отварного мяса		70				
Морковь	9,4	7*				
Соус сметанный	50	50				
ИТОГО:						
*Масса отварной моркови						

Выход: с соусом 120 г

Технология приготовления: говядину оттаивают в горячей воде, отрезают необходимый кусок, оставшуюся часть замораживают для дальнейшего использования, говядину нарезают соломкой длиной 3 x 3 x 30 мм и соединяют с отварной протертой вареной морковью, сметанным соусом и тушат 5-10 мин в посуде, с закрытой крышкой.

Отпускают с соусом и гарниром.

Температура подачи 35 °С.

Гарниры: макаронные изделия отварные, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные и тушеные, овощные пюре.

Соусы: сметанный, молочный.

19 Рассмотрите проектную документацию реконструкции пищеблока детского дошкольного учреждения, проведите его санитарно-гигиеническую оценку.

20 Рассмотрите проектную документацию перепланировки пищеблока детского дошкольного учреждения, проведите его санитарно-гигиеническую оценку.