**Программа**

**гигиенического обучения  
для работников пищеблоков  
учреждений образования**

Общие понятия:

**Обучающийся -** лицо, принятое для освоения содержания образовательной программы **(воспитанник,** учащийся, студент, курсант, слушатель);

**учреждения для детей -** учреждения дошкольного образования, специальные дошкольные учреждения, учреждения общего среднего, специального, профессионально-технического, среднего специального образования, дополнительного образования детей и молодежи, социально­педагогические учреждения, специальные учебно-воспитательные и специальные лечебно-воспитательные учреждения.

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

**Гигиеническое обучение** должны проходить:

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

В учреждении образования должно обеспечиваться:

**реализация мер в отношении обучающихся и работников по запрету на курение** (потребление) табачных изделий, использование электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях учреждения.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕКТАМ ПИТАНИЯ  
ТРЕБОВАНИЯ К ПИТАНИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

Кратность и перечень исследуемых показателей блюд определяются в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов и на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Показатели пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд должны соответствовать рецептурам блюд, меню-раскладкам. В случае установления несоответствия блюда по исследуемым показателям должны быть проведены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.



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

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

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

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ  
ПИТАНИЯ

Такие объекты питания, как столовые, кафе, столовые-раздаточные, должны размещаться в отдельном блоке или отдельно стоящем здании. В отдельно стоящем здании должен предусматриваться вестибюль с гардеробом и санитарным узлом.

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

В случае поставок полуфабрикатов из производственных цехов допускается исключать заготовочные цехи (цех) с учетом вида поставляемых полуфабрикатов.

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

При -организации привозного горячего питания в столовой-раздаточной должны быть созданы условия для приема, временного хранения и выдачи блюд, мытья столовой посуды, емкостей и термоконтейнеров. В случае необходимости создаются условия для подогрева блюд, нарезки хлеба и готовых пищевых продуктов (мясные и колбасные изделия, сыры и другое).

Кухни, предусмотренные в местах проживания, оснащаются тепловым бытовым оборудованием для приготовления и (или) подогрева пищи, моечными ваннами, производственными столами, шкафами и сушилкой для хранения посуды, холодильниками. Кухня-столовая в учреждениях для детей-сирот дополнительно оборудуется обеденным столом и стульями.

При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения в течение более трех часов производственная деятельность столовых, кафе, столовых-раздаточных приостанавливается.

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

ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ В  
ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ

Объекты питания должны быть обеспечены в необходимом количестве для соблюдения технологического процесса торгово-технологическим (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой, моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование,

производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны предусматриваться раздельные для сырых и готовых пищевых продуктов.

Электрическое торгово-технологическое оборудование должно быть исправным, обеспечивать возможность проведения влажной уборки и дезинфекции, в объектах питания для детей не реже одного раза в год оцениваться специализированными организациями на соответствие паспортным характеристикам.

В объектах питания производственные столы и производственные ванны маркируются согласно назначению: «МС» (мясо сырое) и «РС» (рыба сырая) или «СП» (сырая продукция), «СО» (сырые овощи), «ГП» (готовая продукция), «Салат», «X» (хлеб). Дополнительно выделяются разделочная доск^, нож и кухонная посуда для мяса птицы сырого «МП». Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках).

По усмотрению руководителя объекта питания может вводиться дополнительная маркировка.

В кухнях-столовых (детские деревни (городки) разделочные доски и ножи должны выделяться для сырой и готовой продукции.

**В объектах питания кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой: «Супы», «Горячие блюда», «Напитки».**

В объектах питания режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине устанавливается в соответствии с технической документацией на использование посудомоечной машины.

Ручным способом посуда моется в соответствии с разработанной инструкцией.

ТРЕБОВАНИЯ к мытью посуды ручным способом, сушке посуды

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

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

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

в третьей моечной ванне посуда должна ополаскиваться.

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

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

1. После мытья:

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

столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь должны просушиваться на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

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

подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками, а в конце дня промываться горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования должны промываться под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваться и храниться в закрытых промаркированных емкостях.

В объектах питания должно предусматриваться наличие всех видов посуды согласно назначению: столовой (тарелки, блюда, салатницы, супницы, хлебницы, чашки или стаканы, столовые приборы), кухонной и кухонного инвентаря, посуды для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд, использование столовой посуды из алюминия не допускается.**

**Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.**

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

**ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ В ОБЪЕКТАХ  
ПИТАНИЯ**

**В объектах питания (или учреждениях) должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, раздельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, должен предусматриваться санитарный узел.**

В действующих объектах питания допускается использование общего для работников санитарного узла.

**Работники объектов питания должны соблюдать следующие правила личной гигиены:**

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной, тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак:

во время приготовления блюд не носить украшения, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти на руках должны быть острижены;

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

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже одного раза в день;

не входить в производственное помещение без санитарной одежды;

обеспечивать раздельное хранение санитарной и личной одежды.

Мыть руки также следует:

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте - непосредственно перед тем, как приступить к работе.

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

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

ЖУРНАЛ «ЗДОРОВЬЕ»

Начат \_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

Окончен \_\_\_\_\_20\_\_\_г.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Фамилия, имя, отчество работников пищеблока | Отметка об отсутствии острых кишечных заболеваний и в его семье | Отметка об отсутствии у работника ангины и (или)гнойничковых заболеваний на кожных покровах, видимых слизистых | Контроль за листками нетрудоспо собности | Личные подписи работников пищеблока, медицинского работника |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

Контроль за ведением журнала «Здоровье» осуществляет медицинский работник, при отсутствии медицинского работника - другое ответственное лицо.

При появлении признаков желудочно-кишечных и других заболеваний, повышении температуры тела работники объекта питания должны сообщить об этом администрации учреждения образования или субъекту общественного питания. Заболевшие работники должны обратиться в организацию здравоохранения за медицинской помощью. К работе данные работники не допускаются.

**ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В  
ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ**

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

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

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

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

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

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

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

**Яйца, в том числе обработанные, должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °C или холодильнике для сырых пищевых продуктов.**

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

**Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах.**

**ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБЪЕКТАХ  
ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

**Интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) – не менее 3 часов.**

Количество приемов пищи в учреждении для детей, в том числе дополнительные (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин) к основным приемам, должно быть при пребывании от 3,5 до 6 часов - не менее одного (второй завтрак, либо обед, либо полдник, либо ужин), от 6 до 8 часов - не менее двух, от 8 до 10,5 часа - не менее трех, от 10,5 до 24 часов - не менее четырех, а в учреждениях с оздоровительной и лечебной деятельностью - не менее пяти.

Питание детей должно отвечать научно обоснованным принципам питания к выбору пищевых продуктов и употреблению их в пищу (принципам детской диететики).

Горячее питание должно осуществляться по дневным (суточным) рационам на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных учреждениями или субъектами общественного питания и утвержденных руководителем учреждения и субъекта общественного питания.

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

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

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

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

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

Допускается разрабатывать примерные двухнедельные рационы:

в учреждениях для возрастной группы от 6 до 10 лет (по нормам физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для возрастной группы от 7 до 11 лет);

при одно-, двух-, трехразовом питании в учреждениях общего среднего образования (кроме училищ олимпийского резерва), для обучающихся при освоении образовательных программ специального образования на уровне общего среднего образования, в специальных школах, учреждениях высшего образования при освоении содержания образовательной программы общего среднего образования – для возрастной группы от 11 до 18 лет (по максимальной норме физиологической потребности в пищевых веществах и энергии для мальчиков в возрасте от 11 до 14 лет).

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

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

Виды приемов пищи в учреждениях при одно-, двух-, трехразовом питании определяются с учетом режима деятельности учреждения. При организации одноразового питания в виде второго завтрака или полдника калорийность данных приемов пищи должна составлять не менее 20–25 процентов от суточной физиологической потребности ребенка в энергии.

Калорийность дневного (суточного) рациона при трех-, четырех-, пятиразовом питании ежедневно, при двухразовом питании (в случае получения второго завтрака и обеда или обеда и ужина) в среднем за неделю должна обеспечиваться за счет белков на 10–15 процентов, жиров – на 30–32 процента, углеводов – на 55–60 процентов.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим обоснованным причинам производится замена блюд, равнозначных по пищевой и энергетической ценности.

В пути следования на транспорте или во время походов и экскурсий для детей должны быть организованы питание и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

Для детей, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики) на основании нормативных документов по диетическому (лечебному и профилактическому) питанию. Для детей, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией, сахарным диабетом и других).

В примерных двухнедельных рационах детей, получающих 2-5-разовое питание, молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и масло из коровьего молока, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки должны предусматриваться ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - два-три раза в неделю.

Допускаются отклонения +/-10 процентов от установленных норм питания в течение недели, месяца при условии выполнения по итогам месяца норм физиологических потребностей ребенка в энергии и пищевых веществах.

Для категории детей, для которых установлены нормы питания, должен быть организован ежедневный учет расхода пищевых продуктов.

Каждые. 10 дней и по окончании месяца уполномоченным лицом учреждения (или медицинским работником в учреждениях с круглосуточным пребыванием детей) должен проводиться анализ выполнения норм питания.

В учреждениях с круглосуточным пребыванием детей медицинским работником по окончании месяца должна проводиться оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания детей.

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

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

**В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики. Перечень пищевых продуктов, не отвечающих принципам детской диететики:**

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыборастительные консервы, шпроты и другое).

4. Свиное сало.

5. Гидрогенизированные масла и жиры.

6. Жиры с высоким содержанием насыщенных жирных кислот – для детей в возрасте до 3 лет.

7. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира, хлопковое масло, а для детей в возрасте до 3 лет – кунжутное масло.

8. Костные бульоны, за исключением куриного.

9. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

10. Паштеты мясные.

11. Мясная продукция, содержащая фосфаты, бенз(а)пирен, в том числе сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

12. Пищевые продукты с острым вкусом, в том числе острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, жгучие специи (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус и другое)\*.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Вместо жгучих специй используются вкусовые приправы: петрушка, сельдерей, укроп, лук, чеснок, корица, ванилин и другие.

13. Острые сухарики.

14. Изделия, изготовленные во фритюре, в том числе чипсы.

15. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

16. Кофе натуральный.

17. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

18. Газированные напитки.

19. Грибы.

20. Хлебобулочные изделия с содержанием соли более 0,5 процента.

21. Пищевые продукты, содержащие:

генно-модифицированные (генно-инженерные, трансгенные) организмы;

ядра абрикосовой косточки;

этиловый спирт более 0,2 процента;

бензойную, сорбиновую кислоты и их соли;

подсластители, за исключением специализированной пищевой продукции для диетического (лечебного и профилактического) питания;

искусственные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества), за исключением ванилина.

22. Карамель, в том числе леденцовая.

23. Жевательная резинка.

24. Иная продукция, в отношении которой государственными органами, уполномоченными на осуществление контрольной (надзорной) деятельности, установлены временные ограничения на выпуск в обращение.В питании детей должны использоваться:

диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в учреждениях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю - с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров - масло из коровьего молока и масло растительное;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем);

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

В соответствии с нормами питания должна проводиться С- витаминизация супов или сладких блюд (напитков) аскорбиновой кислотой. Не проводится витаминизация соков в связи с запретом их слива в одну емкость.

В учреждениях для детей допускается организовывать буфеты, кафе и кафетерии в качестве дополнительного к горячему питания с реализацией (в целях профилактики макро- и микронутриентной недостаточности среди детей) следующих пищевых продуктов и блюд:

свежие фрукты и овощи, салаты из свежих и вареных овощей, из морепродуктов;

изделия творожные (сырки, пудинги), молоко и кисломолочные напитки стерйлизованные или пастеризованные (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами, живыми бактериальными культурами), сыры сычужные твердые и (или) плавленые в промышленной (порционной) упаковке;

соки и нектары плодовые (фруктовые) преимущественно в промышленной (порционной) упаковке, напитки собственного изготовления (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов), сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства;

орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, зерновые хлебцы (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами) в промышленной упаковке;

холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, бутерброды с использованием готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные и другие);

мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и другое) в промышленной (порционной) упаковке не более 10 наименований.

В буфетах учреждений для детей:

отдельные мучные изделия (пицца, или смаженка, или сосиска в тесте, или другое мучное изделие с использованием мясного (колбасного) фарша) допускается реализовывать не чаще двух раз в неделю;

реализуемые пищевые продукты должны быть преимущественно с маркировкой для питания детей дошкольного и школьного возраста или отвечать требованиям к данным пищевым продуктам;

должны быть созданы условия для подогрева блюд.

**ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В  
ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

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

Порядок приготовления блюд должен соответствовать технологическим картам, утвержденным в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами, обеспечивать их качество и безопасность.

Мясо, мясо птицы и кроликов, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживать мясо, мясо птицы и кроликов в условиях холодильника при температуре +2 – +6 °С в течение 48 часов, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных в условиях холодильника при температуре +2–+6 °С в течение 24 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кроликов замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) – в холодной воде с температурой не выше +12 °C из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7–10 г на 1 л).

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

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды – промываться охлажденной кипяченой водой. Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2–4 части.

Очищенные сырые овощи допускается хранить в подсоленной воде не более 2 часов.

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

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

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

Необработанные яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе.

Заносить в производственные помещения для готовой продукции и хранить в них необработанные яйца в фасовочной таре запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

Пищевые продукты, не используемые в питании детей в целях профилактики острых кишечных инфекций, установлены согласно приложению 24.

Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы обжариваются в течение 3–5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доводятся до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 – +280 °C в течение 5–7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре +250 – +270 °C в течение 20–25 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут.

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

Сосиски, вареную колбасу после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды.

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

Блюда из мяса, мяса птицы, рыбы, творога и иные могут готовиться в пароконвектомате в порядке, определенном в технологических картах, утвержденных в порядке, установленном техническими нормативными правовыми актами.

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

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

В помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции, оказание бытовых услуг, текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием разрешенных к применению моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по их применению.

**Помещения объекта, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима. Запрещается использовать ртутные термометры и приборы с ртутным наполнением.**

Эксплуатация пришедших в негодность инженерного оборудования, санитарно-технического оборудования не допускается.

Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции, оказанию бытовых услуг без прекращения деятельности в этих помещениях.

Эксплуатация оборудования после ремонта допускается только после проведения его санитарной обработки.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия на объектах должны проводиться с использованием препаратов, разрешенных к применению. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий на объекте, в котором осуществляется обращение пищевой продукции, должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с пищевой продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Уборочный инвентарь, моющие средства и средства дезинфекции необходимо хранить в специально выделенном помещении (месте), оборудованном полками и (или) стеллажами. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь маркировку, соответствующую его назначению, и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Все поверхности помещений объектов (полы, стены, потолки) должны быть изготовлены из нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции (при необходимости ее проведения), поддерживаться в исправном состоянии.

Содержание и эксплуатация оборудования объекта должны соответствовать инструкции по его эксплуатации (руководству, паспорту изготовителя оборудования).

При обращении продукции не допускается использование оборудования, емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

Лица, участвующие в обращении пищевой продукции, оказании бытовых услуг, непосредственно связанных с воздействием на кожу, тело и волосы потребителя, обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

**Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.**

**Продукцию, изъятую из обращения, до утилизации или уничтожения необходимо хранить изолированно от остальной продукции**

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К  
РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

Территорию объекта необходимо содержать в чистоте. В целях хранения инвентаря для уборки территории объекта необходимо выделить отдельное помещение или специальное место.

На территории должны быть созданы условия для сбора отходов.

В производственных помещениях, санитарно-бытовых помещениях объектов следует предусмотреть естественную и (или) механическую системы вентиляции в соответствии с характером производства (оказываемых услуг). Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте.

Естественное и искусственное освещение помещений и рабочих мест объектов должно соответствовать характеру труда и разряду зрительных работ.

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

Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

Водоснабжение объекта должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения.

Оборудование систем водоотведения объектов должно соответствовать предназначенной цели и обеспечивать полное удаление сточных вод. Система водоотведения должна быть в исправном состоянии.

Помещения объектов должны быть оборудованы туалетами для работников. В туалетах должны быть созданы условия для соблюдения личной гигиены. Туалеты необходимо содержать в исправном состоянии и чистоте.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ**



ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

Планировка производственных помещений объектов, их конструкция, размещение, размер и условия содержания таких помещений должны обеспечивать:

возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки сырья и готовой пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

необходимое пространство для осуществления технологических операций;

условия для хранения сырья и продукции;

защиту от осыпания частиц в производимую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

возможность осуществления уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых.

Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными

приборами;

। На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции не допускается:

использование горячей воды из системы водяного отопления для технологических процессов, санитарной обработки оборудования и помещений;

сброс сточных вод на пол, а также устройство открытых желобов;

размещение светильников над технологическим оборудованием с открытыми технологическими процессами;

размещение раздевалок для персонала в производственных помещениях;

хранение в производственных помещениях объектов личной одежды и обуви работников, других веществ и материалов, не использующихся при производстве продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств;

проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

Ремонт оборудования во время производственного цикла проводится при условии его ограждения.

**На рабочих местах в производственных помещениях, где по условиям технологии производства полы постоянно мокрые или холодные, для работников должны предусматриваться подножные решетки (подставки).**

**Производственные и санитарно-бытовые помещения объектов оборудуются умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, а также дозатором с жидким мылом и при необходимости средством дезинфекции для обработки рук, полотенцами разового пользования или устройством для сушки рук.**