Информационный материал

по организации работы и соблюдения требований санитарно-эпидемиологического законодательства в оздоровительных лагерях

**(для работников объектов питания ОЛ)**

Требования к организации питания в оздоровительных лагерях установлены в:

1. Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденных Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017г. № 7 (далее ОСЭТ) глава 1-4;
2. Специфических санитарно-эпидемиологических требованиях к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 года № 663 (далее ССЭТ № 663) глава 6-10;
3. Техническом регламенте Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021):
4. Санитарных нормах и правилах «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденных постановлением Министерства 3дравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 года № 205;
5. Инструкции 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей» (далее Инструкция);
6. Санитарные нормы и правила «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.03.2013 № 24 (далее СанНиП № 24).

**Требования ОСЭТ**

ГЛАВА 1  
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

…3. В помещениях объектов должна поддерживаться чистота.

В помещениях объектов, в которых осуществляются обращение пищевой продукции…, 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, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования не допускается.

4. Запрещается осуществлять ремонтные работы в производственных помещениях объектов по производству пищевой продукции…без прекращения деятельности в этих помещениях.

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

5. 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.

6. **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.

7. 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.

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

…11. Лица, участвующие в обращении пищевой продукции …обязаны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья с отметкой о прохождении гигиенического обучения.

12. При обращении продукция должна соответствовать установленным гигиеническим нормативам.

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

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

ГЛАВА 2  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ И УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ

…19….Вентиляционные системы должны находиться в исправном состоянии и чистоте. На все действующие и вновь принимаемые в эксплуатацию вентиляционные установки обязательно наличие паспортов. Определение эффективности работы вентиляционных установок необходимо проводить не реже одного раза в 3 года….

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

21. Объекты обеспечиваются холодным и горячим водоснабжением.

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

При отсутствии централизованной системы водоснабжения объекты следует обеспечить нецентрализованным водоснабжением.

Системы холодного и горячего водоснабжения объектов должны обеспечивать подачу воды, соответствующей установленным гигиеническим нормативам.

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

ГЛАВА 3  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОБЪЕКТОВ

…26. Оборудование, аппараты и инвентарь, требующие контроля параметров технологического процесса производства пищевых продуктов, **обеспечиваются соответствующими контрольно-измерительными приборами.**

27. При вводе системы водоснабжения на объект по производству пищевой продукции предусматривается устройство для отбора проб воды.

Для организации санитарной обработки помещений и оборудования объекта по производству пищевой продукции должны быть предусмотрены устройства для забора питьевой воды и удаления сточных вод.

28. На объектах по производству, реализации и хранению пищевой продукции **не допускается:**

устройство подвесных линий сетей канализации с производственными и бытовыми стоками над рабочими местами и технологическим оборудованием;

расположение санитарных узлов, душевых, прачечных и умывальных над складскими помещениями, производственными цехами и охлаждаемыми камерами объектов;

прокладка водопровода и канализации в ограждающих конструкциях холодильных камер, а также через такие камеры;

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 средств2;

проведение дезинфекции помещений в период выработки продукции.

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

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

2 За исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

… 30…Все работы, связанные с тепловым облучением на рабочих местах, просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, проводятся при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции….

…33. 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.

ГЛАВА 4  
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, РЫНКОВ ПРИ ОБРАЩЕНИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

34. На объектах общественного питания… запрещается:

проживание людей;

содержание в производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещениях животных и птиц…

…37. Взаимное расположение помещений объекта должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

На объектах допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением последовательности (поточности) этих технологических процессов при условии обеспечения безопасности производимой продукции…

…**Обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов должна проводиться обособленно в специально оборудованном и оснащенном месте (участке).**

38. Все производственные и вспомогательные помещения объекта должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением объекта (участком объекта) и иметь маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

… 40. Помещения объекта, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть раздельными…

…При хранении и реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия ее хранения (реализации) и срок годности, установленные изготовителем.

Хранение и реализация пищевой продукции должны осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение ее порчи и защиту от загрязняющих веществ. Не допускается совместное хранение доброкачественной продукции с продукцией испорченной, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения. Продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей посторонние запахи. Хранение пищевой продукции непосредственно на полу запрещается.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры4.

**При наличии на объекте одной холодильной камеры (холодильного шкафа) разрешается совместное хранение продовольственного сырья с пищевыми продуктами в упакованном виде на отдельных полках или стеллажах. Готовая пищевая продукция должна располагаться выше остальной продукции.**

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

4 При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

… 42. Горячая и холодная вода на объекте должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

43. Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения объекта должно препятствовать обратному току стоков…

…При прекращении подачи горячей или холодной проточной воды, неисправности системы водоотведения производственная деятельность объекта должна быть приостановлена.

Объекты, реализующие продукцию общественного питания без ее производства, при отсутствии горячей или холодной проточной воды могут осуществлять деятельность по обслуживанию посетителей с использованием одноразовой посуды и при наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

44. На объектах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

Количество моечных ванн для мытья посуды и инвентаря ручным способом должно обеспечивать возможность мытья с добавлением моющих средств и ополаскивания….

…При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, а также при отсутствии одноразовых посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещаются.

45. На объектах **запрещается обращение**:

пищевой продукции с истекшими сроками годности, небезопасной, с признаками недоброкачественности, а также не соответствующей установленным требованиям;

пищевой продукции **без наличия маркировки** (с информацией, наносимой в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза);

размороженной (дефростированной) и повторно замороженной пищевой продукции;

мяса и субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарных документов;

яиц с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

грибов несъедобных, а также съедобных, но с дефектами либо изготовленных (маринованных, консервированных) в домашних условиях;

пищевой продукции с нарушением целостности потребительской упаковки и в загрязненной таре;

фруктов и овощей, загнивших, испорченных, проросших, с нарушением целостности кожуры;

иной продукции, на которую установлены ограничения.

…

47. **Скоропортящиеся пищевая продукция из вскрытой потребительской упаковки и пищевая продукция, качество и (или) безопасность которой изменяются после вскрытия упаковки, должны быть реализованы в срок не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения5**….

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

5 Если иное не установлено изготовителем продукции.

…50. На объекте общественного питания производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

На объекте общественного питания допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря при соблюдении очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

51. В помещениях объектов общественного питания для приготовления холодных блюд и закусок… должна быть обеспечена работа бактерицидного освещения6.

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

6 В случае попадания в такие помещения прямых солнечных лучей необходимо наличие устройств для защиты от инсоляции.

…54. Для раздачи и организации потребления готовых блюд на объекте общественного питания должны использоваться **чистые сухие столовая посуда и столовые приборы** (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовых посуды и столовых приборов запрещается.

…На объекте общественного питания приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками объекта с использованием одноразовых перчаток.

… 56….При организации общественного питания вне объектов количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

57. Доставка готовых блюд непосредственно потребителю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера, сумки-холодильника и других аналогичных емкостей, предназначенных для контакта с пищевой продукцией). Транспортная упаковка должна быть чистой.

58. **Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем продукции.**

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортировки) одновременно пищевой продукции и иных грузов необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией и обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки9. Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

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

9 Допускается использование иных транспортных средств при условии доставки пищевой продукции в упаковке изготовителя продукции, контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях.

59. **Пищевые отходы** на объекте должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками или полимерные мешки-вкладыши, которые должны очищаться по мере наполнения и своевременно удаляться из помещений объекта.

**Требования ССЭТ 663**

ГЛАВА 6

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ

50. … Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов …

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются … руководителем организации…

51. Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.

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

53. Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Кратность и перечень исследуемых показателей 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 осуществлены корректирующие мероприятия с организацией повторного проведения лабораторных исследований.

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

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

ГЛАВА 7

ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ

ПРОДУКТОВ В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

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

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

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

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

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

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

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

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °C или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

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

ГЛАВА 8

ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

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

62. Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

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

По усмотрению руководителя объекта питания организации может вводиться дополнительная маркировка. …

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

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

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

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

**Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды определены согласно приложению 5.**

*Приложение 5*

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

*ТРЕБОВАНИЯ*

*к мытью посуды ручным способом, сушке посуды*

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

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

*в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;*

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

*в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.*

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

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

*2. После мытья необходимо:*

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

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

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

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

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

ГЛАВА 9

ТРЕБОВАНИЯ К РАЦИОНАМ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

66. **Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) должны составлять не менее 3,5 часа и не более 4 часов.**

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно **быть не менее 3** – в оздоровительных организациях для детей **с дневным пребыванием детей**, **не менее 5** – в организациях для детей **с круглосуточным пребыванием детей**.

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

…Калорийность дневного (суточного) рациона питания 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 объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

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

68. В примерных двухнедельных рационах детей молоко и кисломолочные напитки, растительное масло и масло из коровьего молока, сахар, мясо (мясо птицы), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно, другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2 – 3 раза в неделю.

Допускаются отклонения плюс (минус) 10 процентов от установленных норм питания в течение недели, смены при условии выполнения по итогам смены норм физиологических потребностей ребенка в пищевых веществах и энергии.

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

Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики, согласно приложению 6.

В питании детей должны использоваться:

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

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошеных 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 организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю – с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров – масло из коровьего молока и растительные масла;

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

йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а не замороженные мясные полуфабрикаты.

70. **Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода,** или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

**Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов.**

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

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

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

73. Дополнительные требования к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций представлены согласно приложению 7.

74. Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика в условиях холодильника при температуре плюс 2 – плюс 6 °С в течение 48 часов.

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика 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, температура которой не выше плюс 12 °C, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 – 10 граммов на 1 литр).

75. Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 – 5 минут с 2 сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре плюс 250 – плюс 280 °C в течение 5 – 7 минут. Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на электроплите при температуре плюс 250 – плюс 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, вареные колбасы 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 плюс 220 – плюс 250 °C).

76. Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях для готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды.

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

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

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

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.

**Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.**

ГЛАВА 10

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ

ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

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

**При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.**

79. Работникам объектов питания организаций необходимо:

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

**при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;**

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале ”Здоровье“ по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

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

Главный врач Ветковского районного ЦГЭ В.В.Вашечко