

ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае»

**ПАМЯТКА ДЛЯ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ,
ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПИТАНИЕ В
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ
ДЕТЕЙ (ЛАГЕРЯХ)**



2014 год

Требования к оборудованию столовой, инвентарю, посуде

Количество посадочных мест в обеденном зале столовой рекомендуется рассчитывать на одновременное обслуживание всех детей (в одну смену).

В здании столовой обеспечиваются условия для мытья рук детей около обеденного зала (или при входе в обеденный зал) и места для раздевания детей.

Для вытирания рук допускается использование бумажных полотенец (салфеток) или электрополотенец.

Мыло и полотенца около раковин для мытья рук должны быть в наличии постоянно.

Столовая оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению пищевых продуктов.

Производственные столы, кухонная посуда, оборудование, инвентарь должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

Производственное оборудование, кухонная посуда и инвентарь должны отвечать следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению (раздельно для сырых и готовых пищевых продуктов);

- для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без трещин и механических повреждений;

- 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";

- кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;

- третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока используется отдельная посуда;

- количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей;

- для своевременной замены и восполнения битой посуды обеспечивается запас столовой посуды.

Моечные ванны для мытья кухонной посуды, оборудования и инвентаря обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (кухонной и столовой) моечные ванны оборудуются гибкими шлангами с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях, туалете столовой устанавливаются

раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

Кухонная посуда, оборудование, инвентарь моются отдельно от столовой посуды.

В моечных вывешиваются инструкции о правилах мытья оборудования, посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ:

Оборудование, кухонная посуда и инвентарь освобождаются от остатков пищи и моются в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскиваются проточной горячей водой температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушиваются в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые оборудование, кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах, установленных на высоте не менее 0,35м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (температурой не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскиваются горячей водой (температурой не ниже 65°C) во второй ванне, обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках или кассетах; допускается использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу; мясорубки, резательные, протирочные машины после использования разбираются, металлические детали моются и обдаются горячей водой (температурой не ниже 90°C), а затем просушиваются на решетчатых стеллажах или полках.

Столовая и чайная посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) должны быть изготовлены из нержавеющей стали и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Допускается использование одноразовой посуды.

Столовая посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или ручным способом **в трехсекционных ваннах.**

Столовая посуда и столовые приборы в посудомоечной машине моются в соответствии с инструкцией по её эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;

- мытье во второй секции ванны в воде температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой температурой не ниже +65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы моются в первой ванне горячей водой температурой не ниже +45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой температурой не ниже +65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы моются в горячей воде температурой не ниже +45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

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

Чистая столовая посуда хранится в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.

Дезинфекция столовой посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Для обеззараживания столовой посуды в дезинфицирующем растворе выделяется емкость с крышкой, с соответствующей маркировкой. Допускается использование сухожарового шкафа.

Столы в производственных помещениях и столы в обеденном зале моются горячей водой после каждого приема пищи, с использованием моющих средств, мочалок (щеток), ветоши.

Не допускается использование губок для мытья посуды.

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стираются с применением моющих средств, просушиваются и хранятся в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой температурой не ниже 50°C и просушиваются.

В помещениях столовой ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников.

Еженедельно и по мере загрязнения проводится влажная уборка стен с применением моющих средств.

В помещениях столовой не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации.

Перед началом каждой смены проводится генеральная уборка помещений столовой, в том числе обеденного зала.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется **при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.**

При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, расфасованной в емкости (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и питьевой воды, в товарно-транспортной накладной указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются **в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов**, поступающих в столовую, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

При наличии одной холодильной камеры места хранения пищевых продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками,

завернутыми в пергамент, в лотках с крышками.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры в потребительской таре или в лотках с крышками.

Сметана, творог хранятся в той же таре, в которой они поступили.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках).

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах или в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметаются специальными щетками, полки протираются тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в таре производителя с крышкой.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся в таре с крышкой и отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаются в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не менее 2 и не более 3 минут.

В перечень технологического оборудования необходимо включать не менее 2 мясорубок (или протирочно-резательных машин) для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания».

При приготовлении блюд должны соблюдаться **щадящие технологии**: варка, запекание, припускание, пассеровка, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд для детей не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в **технологической карте**, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре $250-280^{\circ}\text{C}$ в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (мяса птицы); формованные изделия из сырого мясного (куриного) или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное вареное мясо (птица) подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2°C.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

Яйцо варится после закипания воды 10 мин.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) варятся в течение 5 минут с момента начала кипения.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками или использовать перчатки.

Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

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

Потребительская упаковка консервированных продуктов перед вскрытием промывается проточной водой и вытирается.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи и фрукты сортируются и моются.

Фрукты и очищенные овощи моются в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

Очищенные овощи повторно промываются в проточной воде небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток.

Не допускаются предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

При кулинарной обработке овощей соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением и закладываются только в кипящую воду.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов варятся в кожуре и охлаждаются. Вареные овощи очищаются и нарезаются в холодном цехе готовой продукции или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранятся в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промыть проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Кефир, ряженка, простокваша и другие кисломолочные продукты порционируются в чашки (стаканы) из пакетов или бутылок непосредственно перед их раздачей.

В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация из расчета 20,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед раздачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации блюд, который хранится один год.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в **журнале бракеража готовой кулинарной продукции**, который хранится один год.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков и доведения до готовности.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается **суточная проба** готовой продукции (все приготовленные блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и другие отбираются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками. Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) **не допускается:**

- изготовление в столовой творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, сельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Требования к организации питания детей

Питание должно быть организовано в соответствии с **примерным меню**, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, **рассчитанным не менее чем на 2 недели**, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей. В круглогодичных детских оздоровительных лагерях разрабатывается сезонное меню.

На основании утвержденного примерного меню **ежедневно составляется меню-раскладка** с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Примерный объем готовых блюд в зависимости от возраста детей.

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. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

При составлении примерного меню следует руководствоваться **распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона** по отдельным приемам пищи: завтрак – 20-30%, обед – 35-40%, полдник – 10-15%, ужин – 20-30%.

Отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в течение дня допускается в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний процент калорийности приемов пищи за смену будет соответствовать вышеперечисленным требованиям.

Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с **технологическими картами**, в которых должна быть отражена рецептура и технология их приготовления. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с требованиями.

Завтрак должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток. Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. Второй ужин включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое).

В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Для детей должен быть организован круглосуточно **питьевой режим**. Вода должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде.

Питьевой режим организуется в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода промышленного производства, расфасованная в емкости

(бутилированная) негазированная; кипяченая вода (кипячение в течение не менее 5 минут от момента закипания).

Кипяченую воду меняют каждые 3 часа. Перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замена емкости осуществляется по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости.

При организации питьевого режима должно быть обеспечено достаточное количество чистой посуды, разрешенной для контакта с пищевыми продуктами, а также отдельные промаркированные подносы для чистой и использованной посуды; контейнеры - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Хранение пищевых продуктов в жилых помещениях для детей не допускается.

Примерный набор продуктов питания, разрешенный для передачи детям посетителями, в том числе родителями и законными представителями детей, устанавливается руководителем детского оздоровительного лагеря.

Требования к соблюдению правил личной гигиены

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.

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.

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

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.

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

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.

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.

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 лагерей проводится не реже одного раза в год.** Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

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.

Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае», г.Пермь, ул.Куйбышева, 50 а тел. 236-48-04

Гигиеническое обучение

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (представить фото 3x4)
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

Консультационный центр для потребителей

- Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.
- Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.

Режим работы

Пн-Пт 9.00-16.00

обед 12.00-13.00

Сб, Вс выходной

Пн-Пт 9.00-17.00

обед 12.00-13.00

Сб, Вс выходной