

Материалы для аттестации по разделу гигиены детей и подростков

Содержание

1. Памятка для калькуляторов детских дошкольных учрежденийстр. 2
2. Памятка для воспитателей детских дошкольных учреждений.....стр. 4
3. Памятка для кладовщиков.....стр. 7
4. Памятка кухонных рабочих.....стр. 10
5. Памятка для мойщиков посуды.....стр. 13
6. Памятка поваров.....стр. 15
7. Памятка помощников воспитателей детских дошкольных учреждений.....стр. 19
8. Памятка уборщиков служебных помещений.....стр. 22

Памятка для калькуляторов детских дошкольных учреждений

Питание воспитанников в учреждениях дошкольного образования должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

норм питания для соответствующих видов учреждений дошкольного образования и в зависимости от длительности пребывания воспитанников, размещения учреждений дошкольного образования на чистых или на загрязненных радионуклидами территориях, утвержденных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке (далее – Нормы питания);

сезонности (лето-осень, зима-весна);

рекомендуемого объема (массы) блюд согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

утвержденных в установленном порядке сборников рецептур блюд для воспитанников раннего и дошкольного возраста, сборников рецептур блюд диетического питания и других технологических нормативных правовых актов.

При разработке примерных двухнедельных и дневных или суточных рационов кроме требований, указанных в пункте 145 настоящих Санитарных норм и правил, должны быть учтены следующие требования и принципы детской диететики:

основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в течение дня должны предусматриваться через каждые 3,5 - 4 часа;

распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи должно составлять:

при 3-разовом питании (9 - 10,5-часовой режим пребывания) на завтрак – 20 % - 25% от общей калорийности суточного рациона, обед – 30 % - 35 %, полдник – 25 %, домашний ужин – 20 % - 25 %;

при 4-разовом питании (12-часовой режим пребывания) на завтрак – 20 % - 25% от общей калорийности суточного рациона, обед – 30 % - 35 %, полдник – 10 % - 15 %, ужин – 20 % - 25 %, домашний ужин – 15 %;

при 24-часовом режиме пребывания за 1 час до сна детям необходимо дать стакан молока или кисломолочного продукта и булочку или печенье (10% от общей калорийности суточного рациона);

питание воспитанников должно быть щадящим по химическому составу:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус и пищевые продукты с их использованием), соки и напитки в виде сухих концентратов;

в рационы не включаются одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд;

колбасы и сосиски вареные используются высшего и первого сортов и не чаще 1 - 2 раза в неделю;

используется нежирное мясо: говядина первой категории (мякоть лопатки или тазобедренной части) или телятина, свинина мясная, цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошенные первого сорта (мякоть);

для приготовления блюд используется йодированная соль;

такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно (с отклонением +/-10% от установленных

норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю. При этом установленные нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены, отклонения допускаются на +/-10 % при условии соблюдения норм потребления пищевых веществ и энергии для детей;

питание должно быть щадящим по способам приготовления и предусматривать преимущественно варение, тушение, приготовление на пару.

Дневной (суточный) рацион воспитанников составляется на основе имеющейся на пищеблоке картотеки рецептур блюд с технологией приготовления.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов производится замена блюд с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов.

Коррективы в дневной (суточный) рацион воспитанников вносятся также в случае неисправности технологического оборудования на период его ремонта или замены.

В рецептуре блюда, включенного в дневной (суточный) рацион, должны указываться:

раскладка и вес в «нетто» пищевых продуктов, используемых для приготовления блюда;

выход готового блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности; технология приготовления.

Для воспитанников, находящихся на лечебном (диетическом) питании, медицинский работник вносит коррекцию в дневной (суточный) рацион в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики).

Для воспитанников, получающих данное питание, допускается отклонение от установленных Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

Родители должны быть информированы о дневном рационе воспитанников, рекомендуемом наборе продуктов на домашний ужин и в выходные дни.

Ежедневно в учреждении дошкольного образования составляется меню-требование дневного (суточного) рациона, которое должно утверждаться руководителем учреждения дошкольного образования. В составлении меню-требования, в пределах компетенции, участвуют кладовщик и шеф-повар учреждения дошкольного образования, медицинский работник.

Медицинский работник совместно с руководителем учреждения дошкольного образования осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, кулинарной обработкой, закладкой в котел пищевых продуктов, выходом готовых блюд, вкусовыми качествами пищи, соблюдением условий хранения и сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

В учреждениях дошкольного образования должна проводиться круглогодично и ежедневно С-витаминизация дневного или суточного рациона (супов или напитков) из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным Нормам питания.

С-витаминизация дневного или суточного рациона проводится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в порядке, определенном требованиями правовых актов.

С-витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры +12 °С - +15 °С, перед раздачей пищи. При С-витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку.

В случае получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация дневного или суточного рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем воспитанника.

Подогрев С-витаминизированных блюд не допускается.

Памятка для воспитателей детских дошкольных учреждений

ТРЕБОВАНИЯ К ПРИЕМУ ВОСПИТАННИКОВ В УЧРЕЖДЕНИЕ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

При оформлении воспитанника в учреждение дошкольного образования или после перенесенного заболевания предоставляется медицинская справка о состоянии здоровья, выданная организацией здравоохранения в соответствии с постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 9 июля 2010 г. № 92 «Об установлении форм «Медицинская справка о состоянии здоровья», «Выписка из медицинских документов» и утверждении Инструкции о порядке их заполнения» (Национальный реестр правовых актов Республики Беларусь, 2010 г., № 209, 8/22699).

При приеме воспитанника в учреждение дошкольного образования после отсутствия в период летнего оздоровления медицинский работник осуществляет медицинское наблюдение за ним в течение трех недель.

Ежедневно воспитателями должен проводиться утренний прием воспитанников, предусматривающий опрос родителей о самочувствии воспитанника и визуальную оценку состояния его здоровья. При подозрении на заболевание воспитанник направляется на осмотр к медицинскому работнику для принятия решения о возможности допуска в учреждение дошкольного образования.

Воспитанника должны принимать в группу учреждения дошкольного образования чистым и опрятно одетым.

Использование ртутных термометров в групповых ячейках, в том числе для проведения термометрии тела при утреннем приеме воспитанников, запрещается.

Выявленные в течение дня больные воспитанники должны быть изолированы от здоровых воспитанников в медицинский изолятор до прихода родителей или госпитализации.

ТРЕБОВАНИЯ К РАСПОРЯДКУ ДНЯ ВОСПИТАННИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Распорядок дня воспитанников в учреждении дошкольного образования должен предусматривать:

гигиенически обусловленную длительность сна, бодрствования воспитанников различных возрастных групп;

достаточное пребывание на свежем воздухе;

осуществление оздоровительных и профилактических мероприятий;

проведение образовательного процесса (занятий), включающего рациональное сочетание различных по характеру видов деятельности, умственных и физических нагрузок.

Максимальная нагрузка на воспитанников дошкольного возраста в организованных занятиях (далее – занятия), количество и виды занятий, их длительность и место в распорядке дня должны определяться педагогическим работником в соответствии с учебными планами и учебной программой дошкольного образования, разработанными и утвержденными в установленном законодательством порядке, с учетом состояния здоровья, физиологической подготовленности воспитанников.

Длительность занятий с воспитанниками в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 4 лет должна составлять до 10 - 15 минут, с воспитанниками в возрасте от 4 до 5 лет - до 20 - 25 минут, с воспитанниками в физкультурные минутки - не менее 1,5 - 2 минуты.

Продолжительность перерывов между занятиями должна быть 10 - 12 минут. Во время перерывов должны проводиться подвижные игры умеренной интенсивности.

В начале и конце недели должны предусматриваться облегченные по содержанию и умственной нагрузке занятия. Домашние задания во всех группах задаваться не должны.

Пребывание воспитанников на открытом воздухе должно предусматриваться не реже двух раз в день общей продолжительностью не менее 3 часов 20 минут – 4 часов в зависимости от режима работы дошкольного учреждения и в соответствии с учебной программой дошкольного образования, утвержденной в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Во время прогулки должны быть обеспечены двигательная активность воспитанников и рациональная одежда в зависимости от погодных условий, в том числе в зимний период.

Руководитель учреждения дошкольного образования может приниматься решение о сокращении длительности (или запрещении) прогулок для воспитанников на открытом воздухе при неблагоприятных погодных условиях (дождь, ураган, другие техногенные чрезвычайные ситуации), а также в условиях скорости движения воздуха более 3 м/сек и температуре атмосферного воздуха - 15 °С и ниже – для воспитанников в возрасте до 3 лет, при температуре атмосферного воздуха -18 °С и ниже – для воспитанников в возрасте от 3 до 7 лет.

Занятия воспитанников дошкольного образования в рамках платных услуг в сфере образования и услуг, сопутствующих получению образования, организуются по группам с учетом следующих требований:

занятия должны проводиться в свободных помещениях групповых, в залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре или в специально оборудованных помещениях;

распорядок дня должен составляться согласно приложениям 12 и 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

занятия должны проводиться с учетом состояния здоровья воспитанников;

занятия должны быть организованы для воспитанников не ранее чем с 4 - 5-летнего возраста;

продолжительность занятия не должна превышать 30 минут;

наполняемость групп должна быть не более 12 воспитанников;

в группах с длительностью пребывания воспитанников 10,5 - 12 часов занятия должны проводиться после дневного сна и физических упражнений (по физическому воспитанию – после дневного сна) не более двух раз в неделю для воспитанников 4 - 5-летнего возраста, не более трех раз неделю – для воспитанников 5 - 6-летнего возраста;

в группах с кратковременным пребыванием воспитанников занятия должны быть организованы в первую или вторую половину рабочего дня дошкольного учреждения, в выходные дни – не более 4 - 5 раз в неделю для воспитанников 4 - 5-летнего возраста, не более 5 - 6 раз в неделю для воспитанников 5 - 6-летнего возраста;

занятия, в деятельности которых преобладает статический компонент, должны проводиться не более 2 раз в неделю;

при посещении воспитанником нескольких занятий с преобладанием статического компонента они должны чередоваться с занятиями динамического характера;

длительность работы воспитанников с природными материалами (глина, лоза, шишки, соломка), тканью, бумагой, картоном не должна превышать 15 минут.

Организация занятий в приемных, спальнях, оборудованных стационарными кроватями, учреждений дошкольного образования запрещается.

Режим занятий воспитанников учреждений дошкольного образования с использованием ПЭВМ должен соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к видеодисплейным терминалам, электронно-вычислительным машинам и организации работы.

Игровые занятия с использованием ПЭВМ должны проводиться для воспитанников с 5 - 6-летнего возраста не более 2 раз в неделю.

Функциональные и эргономические параметры компьютерного места воспитанника 5 - 6-летнего возраста должны быть согласно приложению 14 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Использование в работе с воспитанниками компьютерных игр с напряженным темпом развертывания событий, жестоким содержанием запрещается.

Длительность просмотра телевизионных передач в учреждениях дошкольного образования не должна превышать 20 минут для воспитанников 4 - 5-летнего возраста, 30 минут – для воспитанников 6-летнего возраста.

При просмотре телевизионных передач в вечернее время должно быть обеспечено освещение верхним светом или местным источником света. В дневные часы окна должны быть зашторены.

Физическое воспитание и закаливание воспитанников осуществляется в соответствии с утвержденной в установленном порядке учебной программой дошкольного образования и должно включать следующие средства:

занятия по физической культуре;

физкультурно-оздоровительную работу в режиме дня (утренняя гимнастика, подвижные игры и физические упражнения на прогулке, физкультурная минутка и другое);

активный отдых (физкультурный досуг, физкультурные праздники, Дни здоровья и другое).

Для организации физического воспитания и закаливания воспитанники должны быть распределены на две группы с учетом состояния их здоровья:

первая группа – основная, комплектуемая детьми, не имеющими медицинских показаний к ограничению занятий;

вторая группа – ослабленная, комплектуемая детьми с временными медицинскими ограничениями по физической нагрузке и закаливанию.

Ограничения по физической нагрузке и закаливанию должен определять врач-педиатр участковый (врач общей практики).

Активная двигательная активность воспитанников на занятиях по физической культуре должна составлять 70 - 85% от общей длительности занятия по физической культуре.

Занятие по физической культуре должно состоять из вводной части, общеразвивающих упражнений, основных движений подвижной игры, заключительной части.

При правильной организации занятия по физической культуре частота сердечных сокращений (пульс) у воспитанников после вводной части и общеразвивающих упражнений должна увеличиться на 15 % - 20 % от исходной, после основных движений подвижной игры – на 50 % - 60 % и после заключительной части – на 10 % - 15% от исходной.

Закаливание воспитанников в учреждениях дошкольного образования должно проводиться с использованием естественных природных факторов: воздух, вода, рассеянные лучи солнца.

При закаливании воспитанников должны соблюдаться следующие требования:

естественные природные факторы должны использоваться комплексно;

закаливающие процедуры должны проводиться систематически с постепенным увеличением естественного природного фактора;

способ закаливания должен определяться с учетом состояния здоровья воспитанника.

При закаливании в условиях групповой ячейки одежда воспитанников должна состоять не более чем из двух слоев (хлопчатобумажное белье, платье или костюм из плотной хлопчатобумажной или полшерстяной ткани, колготы для воспитанников до 3 лет или носки для воспитанников старше 3 лет).

В учреждении дошкольного образования воспитанники должны:
мыть руки с мылом перед приемом пищи, после прогулок, посещения санитарного узла, иметь индивидуальные предметы личной гигиены;

ежедневно (во время утреннего умывания или после обеда) чистить зубы: с 2-летнего возраста увлажненной щеткой, а с 3-летнего – с использованием детской зубной пасты;

с 2-летнего возраста после каждого приема пищи полоскать полость рта водой, имеющей комнатную температуру. Зубные щетки и стаканчики должны храниться в буфетных групповых ячеек.

Игрушки, за исключением мягконабивных, перед использованием и по мере загрязнения, но не реже одного раза в день, должны мыться щеткой с применением моющих средств под теплой проточной водой в посудомоечных ваннах, затем высушиваться в буфетных или на столах. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Мягконабивные игрушки ежедневно в конце дня должны подвергаться дезинфекции в течение 30 минут бактерицидными лампами, установленными на расстоянии 25 см от игрушек. Чистка мягконабивных игрушек проводится согласно инструкции организации-изготовителя.

Использование мягконабивных игрушек для игр воспитанников в группах для детей в возрасте до 3 лет и медицинском изоляторе запрещается.

Игрушки для игры на улице в конце дня моются непосредственно на территории учреждения дошкольного образования с помощью поливочных шлангов.

В учреждении дошкольного образования должны быть емкости для дезинфекции игрушек в случае осложнения эпидемической ситуации.

Памятка обучения кладовщиков

Транспортировку пищевых продуктов в учреждения образования необходимо проводить специальными транспортными средствами в условиях, обеспечивающих сохранность пищевых продуктов и предотвращающих их загрязнение, при строгом соблюдении товарного соседства сырых и готовых пищевых продуктов.

Транспортные средства, предназначенные для перевозки пищевых продуктов, должны подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже 1 раза в месяц.

Транспортировка овощей должна проводиться отдельно от других пищевых продуктов.

Транспортировка особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов проводится изотермическим или охлаждаемым транспортом с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки, в таре производителя либо закрытой маркированной таре поставщика.

Тара должна использоваться строго по назначению, после использования промываться горячей водой с использованием моющих средств, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

При транспортировке пищевых продуктов запрещается перетаривание молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Поступающие в пищеблок пищевые продукты должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида скоропортящегося продовольственного сырья и пищевых продуктов должен сохраняться до полного их использования.

Для организации питания учащихся может использоваться сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в сельскохозяйственных организациях, в учебно-производственных объектах при наличии результатов

лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.

Не допускаются к приему в пищеблок учреждения образования и использованию в питании учащихся: пищевые продукты без документов, удостоверяющих их качество и безопасность; мясо и субпродукты без клейма и ветеринарного свидетельства; непотрошенная птица; мясо и яйца водоплавающей птицы (утиные, гусиные); субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени; паштеты мясные; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы; куриные яйца из инкубатора (миражные), яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из сельскохозяйственных организаций, неблагополучных по сальмонеллезам; закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, в маринаде или в желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое); закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных); консервы с нарушением герметичности, бомбажем, деформированные; острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса; свиное сало, кулинарные жиры (маргарин) и другие гидрогенизированные жиры; кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки; газированные напитки; жевательная резинка; чипсы, острые сухарики; грибы; крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями; овощи, фрукты и ягоды с признаками гниения; пищевые продукты с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества, особо скоропортящиеся и скоропортящиеся пищевые продукты по истечении срока годности.

Пищевые продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды.

Сроки годности, условия хранения пищевых продуктов должны соблюдаться в соответствии: с установленными сроками годности и условиями хранения согласно государственным стандартам, техническим условиям или технологической документации (рецептура, техническое описание) на конкретное наименование пищевого продукта; с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для проведения лабораторных исследований и государственной санитарно-гигиенической экспертизы сроков годности, хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации.

Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.

Не допускается совместное хранение: сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями; пищевых продуктов с непивовыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой; испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами.

При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса пищевых продуктов, допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов скоропортящихся пищевых продуктов с соответствующим разграничением.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2°C до +6°C.

Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашенные овощи хранятся в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре от +1°C до +10°C.

В овощехранилище картофель и овощи закладываются слоем не более 1,5 м. Свежая капуста должна храниться на стеллажах, квашенные овощи – в бочках.

При хранении свежих овощей, фруктов и ягод должны выполняться требования по предупреждению распространения иерсиниозной инфекции: перед загрузкой на хранение свежих овощей и фруктов должны быть проведены очистка, ремонт (при необходимости) и мероприятия по обеспечению грызунонепроницаемости помещений; загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы свежие) должны храниться отдельно от остальной группы свежих овощей, фруктов и ягод и других пищевых продуктов.

Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре.

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

Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

Сыры крупнобрусковые хранятся на чистых деревянных стеллажах без тары, мелкобрусковые – на полках в таре или на чистых деревянных настилах. При укладывании брусков сыра один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры.

Творог, сметана, молоко и кисломолочные напитки хранятся в таре производителя.

Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи) должны храниться отдельно от остальных продуктов.

Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.

Хлеб должен храниться раздельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1% раствором столового уксуса.

Работники пищеблока 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 работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала «Здоровье».

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

От уровня гигиенических знаний работников общественного питания, добросовестного выполнения должностных обязанностей, соблюдения принципов здорового образа жизни, зависит благополучие и здоровье населения.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.08.03 № 90 «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников», введено обязательное гигиеническое обучение и аттестация должностных лиц и работников общественного питания.

Микробы – мельчайшие живые существа, которые широко распространены в природе. Особую опасность представляют болезнетворные микробы, которые могут попасть в организм человека через дыхательные пути, рот, половые контакты. Главным источником инфекционных заболеваний является больной человек или бактерионоситель (без проявления болезни).

К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, иерсиниоз, вирусный гепатит А. Главными признаками болезни являются: вялость, высокая температура, боли в животе, жидкий стул с примесью крови либо слизи (до 20 раз в сутки). Однако бывают и стертые формы. Если больные люди или бактерионосители работают на предприятиях общественного питания, они особо опасны, так как могут явиться причиной возникновения инфекционных заболеваний, в том числе массовых. Патогенные микробы могут быть занесены на пищевые продукты грязными руками неопытных поваров, рабочих и др. Овощи, фрукты могут быть инфицированы почвой, водой, насекомыми и мухами.

Пищевые продукты могут быть причиной заражения людей паразитарными заболеваниями. У человека паразитируют многие виды гельминтов (глистов). Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы. Заражение ими происходит через желудочно-кишечный тракт.

Пищевые отравления - это заболевания, возникающие в результате попадания в организм вместе с пищей большого количества микробов, ядовитых продуктов из жизнедеятельности – токсинов, а также ядовитых растений, химических веществ. К пищевым токсикозам относятся отравления, вызываемые токсинами некоторых видов стафилококков и палочки ботулизма.

Памятка для кухонных рабочих

Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться после каждого приема пищи, механическим или ручным способами.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку двух моечных ванн для мытья кухонной посуды и кухонного инвентаря.

Моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой. Моечные ванны должны быть промаркированы с наружной

стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды.

Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке:

механическая очистка;

мытьё горячей водой с температурой не ниже +40°C и с использованием моющих средств;

ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C.

После мытья посуда, кухонный инвентарь просушиваются на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятятся в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

В производственных помещениях организации ежедневно должна проводиться влажная уборка с применением моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Не реже одного раза в месяц должна производиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации. При необходимости должна проводиться дезинсекция и дератизация помещений организации.

Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены.

В производственных помещениях организации, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

В процессе уборки производственных помещений организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях организации, либо специально выделенных местах.

Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли, полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой, стены, шкафы в гардеробных ежедневно очищаются влажным способом и обрабатываются средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Туалеты должны обрабатываться моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению; просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном для него месте.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря в организации должно быть выделено специальное помещение или место с подводкой холодной и горячей воды и сливом в систему водоотведения.

На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с продовольственным сырьем, полуфабрикатами и пищевыми продуктами.

Работники пищеблока 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 работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала «Здоровье».

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

От уровня гигиенических знаний работников общественного питания, добросовестного выполнения должностных обязанностей, соблюдения принципов здорового образа жизни, зависит благополучие и здоровье населения.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.08.03 № 90 «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников», введено обязательное гигиеническое обучение и аттестация должностных лиц и работников общественного питания.

Микробы – мельчайшие живые существа, которые широко распространены в природе. Особую опасность представляют болезнетворные микробы, которые могут попасть в организм человека через дыхательные пути, рот, половые контакты. Главным источником инфекционных заболеваний является больной человек или бактерионоситель (без проявления болезни).

К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, иерсиниоз, вирусный гепатит А. Главными признаками болезни являются: вялость,

высокая температура, боли в животе, жидкий стул с примесью крови либо слизи (до 20 раз в сутки). Однако бывают и стертые формы. Если больные люди или бактерионосители работают на предприятиях общественного питания, они особо опасны, так как могут явиться причиной возникновения инфекционных заболеваний, в том числе массовых. Патогенные микробы могут быть занесены на пищевые продукты грязными руками неопытных поваров, рабочих и др. Овощи, фрукты могут быть инфицированы почвой, водой, насекомыми и мухами.

Пищевые продукты могут быть причиной заражения людей паразитарными заболеваниями. У человека паразитируют многие виды гельминтов (глистов). Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы. Заражение ими происходит через желудочно-кишечный тракт.

Пищевые отравления - это заболевания, возникающие в результате попадания в организм вместе с пищей большого количества микробов, ядовитых продуктов из жизнедеятельности – токсинов, а также ядовитых растений, химических веществ. К пищевым токсикозам относятся отравления, вызываемые токсинами некоторых видов стафилококков и палочки ботулизма.

Памятка для мойщиков посуды

Мытье посуды и кухонного инвентаря должно проводиться после каждого приема пищи, механическим или ручным способами.

Механическая мойка посуды посудомоечными машинами производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть установку моечных ванн:

трехсекционных – для столовой посуды;

двухсекционных – для стеклянной посуды и столовых приборов.

Моечные ванны для ополаскивания посуды должны быть оборудованы гибким шлангом с душевой насадкой, промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды, обеспечены пробками промышленного производства.

Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; мытье в первой секции ванны с температурой воды не ниже +40°C и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению; мытье во второй секции ванны с температурой воды не ниже +40°C и добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше, чем в первой ванне; ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Стеклянная посуда и столовые приборы моются с применением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, с последующим ополаскиванием в горячей проточной воде с температурой не ниже +65°C.

Просушивание столовой посуды проводится на решетчатых полках, стеллажах.

Салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промываются под проточной водой с добавлением моющего средства, высушиваются и хранятся в закрытых промаркированных емкостях. В конце дня салфетки или щетки кипятятся в течение 15 минут. Допускается использование одноразовой ветоши.

Чистые столовые приборы должны храниться в обеденном зале в специальных ящиках-кассетах. Хранение столовых приборов на подносах рассыпью не допускается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке.

Подносы после каждого использования должны протираться чистыми салфетками. Использование деформированных подносов и с видимыми загрязнениями не допускается. По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением

моющих средств, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться. Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах.

Работники пищеблока 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 работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала «Здоровье».

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

От уровня гигиенических знаний работников общественного питания, добросовестного выполнения должностных обязанностей, соблюдения принципов здорового образа жизни, зависит благополучие и здоровье населения.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.08.03 № 90 «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников», введено обязательное гигиеническое обучение и аттестация должностных лиц и работников общественного питания.

Микробы – мельчайшие живые существа, которые широко распространены в природе. Особую опасность представляют болезнетворные микробы, которые могут попасть в организм человека через дыхательные пути, рот, половые контакты. Главным источником инфекционных заболеваний является больной человек или бактерионоситель (без проявления болезни).

К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, иерсиниоз, вирусный гепатит А. Главными признаками болезни являются: вялость, высокая температура, боли в животе, жидкий стул с примесью крови либо слизи (до 20 раз в сутки). Однако бывают и стертые формы. Если больные люди или бактерионосители работают на предприятиях общественного питания, они особо опасны, так как могут явиться причиной возникновения инфекционных заболеваний, в том числе

массовых. Патогенные микробы могут быть занесены на пищевые продукты грязными руками неопытных поваров, рабочих и др. Овощи, фрукты могут быть инфицированы почвой, водой, насекомыми и мухами.

Пищевые продукты могут быть причиной заражения людей паразитарными заболеваниями. У человека паразитируют многие виды гельминтов (глистов). Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы, заражение ими происходит через желудочно-кишечный тракт.

Пищевые отравления - это заболевания, возникающие в результате попадания в организм вместе с пищей большого количества микробов, ядовитых продуктов из жизнедеятельности – токсинов, а также ядовитых растений, химических веществ. К пищевым токсикозам относятся отравления, вызываемые токсинами некоторых видов стафилококков и палочки ботулизма.

Памятка для поваров

Размещение помещений и торгово-технологического оборудования в пищеблоке учреждения образования должно обеспечивать исключение встречных потоков сырого и готового продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевые продукты), грязной и чистой посуды.

Для обработки и хранения пищевых продуктов в пищеблоке устанавливается следующее оборудование: торгово-технологическое оборудование на электропитании. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должно использоваться раздельное торгово-технологическое оборудование; холодильное оборудование для хранения пищевых продуктов; производственные столы (цельнометаллические, с покрытием из нержавеющей стали или дюралюминия и другие). Торгово-технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Для обработки сырого мяса, птицы и рыбы допускается использование производственных столов, покрытых оцинкованным железом и с закругленными углами, для разделки теста – деревянных;

производственные ванны, предусматривающие при их установке подводку холодной и горячей воды через смесители, воздушные разрывы в местах присоединения к водоотведению не менее 20 мм от верхней приемной воронки;

стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря, конструкции, используемые материалы и размещение которых должны позволять проводить влажную уборку и дезинфекцию.

Производственные столы и производственные ванны должны быть промаркированы согласно назначению, в том числе в доготовочном (горячем) цехе – «ГП» (готовая продукция) и «СП» (сырая продукция).

Для разделки пищевых продуктов используются разделочные ножи и доски. Разделочные доски используются из твердых пород дерева гладко выструганные, без щелей и зазоров, разделочные ножи – из нержавеющей стали.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда должны использоваться по назначению в соответствии с маркировкой: «Сельдь» (сельдь), «СР» (сырая рыба), «СМ» (сырое мясо), «СО» (сырые овощи), «ВР» (вареная рыба), «ВО» (вареные овощи), «ВМ» (вареное мясо), «КО» (квашеные овощи), «Салат» (салат), «Х» (хлеб), «Гастрономия» (гастрономия).

Кухонная посуда для приготовления пищи используется в соответствии с маркировкой: «Супы», «Вторые блюда», «Напитки». Способ нанесения маркировки должен обеспечивать прочность надписи, возможность очистки и мытья.

Разделочные ножи и доски, кухонная посуда закрепляются за каждым производственным помещением пищеблока. Разделочные ножи и доски хранятся в специальных металлических кассетах на рабочих местах поваров.

При организации питания в учреждениях образования используется: столовая (фаянсовая, фарфоровая, стеклянная и иная) посуда; столовые приборы (из нержавеющей стали); кухонный инвентарь (деревянный, из нержавеющей стали и иной); кухонная посуда (из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная и иная). Алюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи. Также может использоваться пластмассовая посуда для временного хранения сырых пищевых продуктов, хранения сухих пищевых продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

Использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также столовой посуды и столовых приборов из алюминия запрещается. Запрещается использование ломанного кухонного инвентаря, а также деревянного с трещинами и заусеницами.

Особо скоропортящиеся и скоропортящиеся продукты должны храниться в условиях холода (холодильные камеры, холодильники) при температуре от +2°C до +6°C. Холодильные камеры оборудуются стеллажами, легко поддающимися мойке, оснащаются устройствами для сбора конденсата и приборами контроля за температурным режимом, маркируются соответственно назначению.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

пища должна готовиться на каждый прием пищи и реализовываться в течение не более двух часов с момента приготовления.

Готовая горячая пища должна храниться на электроплите или электромармите;

обработка сырых и готовых пищевых продуктов должна проводиться на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

мясо (птица) размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше +12°C из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса (птицы), рыбы запрещается;

индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 часа.

Овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2°C до +6°C, очищенные отварные овощи – не более 2 часов;

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

Салаты перед заправкой должны храниться при температуре от +2°C до +6°C.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

полуфабрикаты из рубленого мяса (птицы), рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены 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;

режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

при изготовлении 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);

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;

яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30°C, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды;

смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5 - 3 см и готовится в течение 8-10 минут при температуре в жарочном шкафу +180 - +200°C.

Творожные запеканки готовятся слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре +180 - + 200°C в течение 20 - 30 минут;

сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

При организации питания учащихся в учреждениях образования запрещается:

использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов; блинчиков с сырым мясом, макарон с мясным фаршем («пофлотски») и рубленным яйцом; студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд; кондитерских изделий с кремом; кваса; изделий во фритюре; окрошки; паштетов, форшмака из сельди; яичницы-глазуни; супов и гарниров из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления; холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья;

приготовление блюд на костном бульоне (кроме птицы);

использование сырого молока, творога из непастеризованного молока;

использование в крупной (более 1 кг) потребительской таре в натуральном виде без термической обработки пастеризованного молока, творога и сметаны.

В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в учреждении образования или на административной территории по предписанию главного государственного санитарного врача административной территории перечень пищевых продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании учащихся, может быть расширен.

Работники пищеблока 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 работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

ногти должны быть коротко острижены, не покрыты лаком;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд использовать одноразовые перчатки. Смена перчаток должна проводиться после каждого использования;

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

производить смену санитарной одежды по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

обеспечить раздельное хранение санитарной одежды и личной одежды работников пищеблока.

Все работники пищеблока должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале «Здоровье» по форме согласно приложению 13 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Работники пищеблока больные или при подозрении на заболевание к работе не допускаются. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Медицинский работник должен осуществлять контроль за организацией питания учащихся, в том числе за ведением журнала «Здоровье».

Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

От уровня гигиенических знаний работников общественного питания, добросовестного выполнения должностных обязанностей, соблюдения принципов здорового образа жизни, зависит благополучие и здоровье населения.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 15.08.03 № 90 «Об организации и проведении гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников», введено обязательное гигиеническое обучение и аттестация должностных лиц и работников общественного питания.

Микробы – мельчайшие живые существа, которые широко распространены в природе. Особую опасность представляют болезнетворные микробы, которые могут попасть в организм человека через дыхательные пути, рот, половые контакты. Главным источником инфекционных заболеваний является больной человек или бактерионоситель (без проявления болезни).

К острым кишечным инфекциям относятся: дизентерия, сальмонеллез, брюшной тиф, иерсиниоз, вирусный гепатит А. Главными признаками болезни являются: вялость, высокая температура, боли в животе, жидкий стул с примесью крови либо слизи (до 20 раз в сутки). Однако бывают и стертые формы. Если больные люди или бактерионосители работают на предприятиях общественного питания, они особо опасны, так как могут явиться причиной возникновения инфекционных заболеваний, в том числе массовых. Патогенные микробы могут быть занесены на пищевые продукты грязными руками неопытных поваров, рабочих и др. Овощи, фрукты могут быть инфицированы почвой, водой, насекомыми и мухами.

Пищевые продукты могут быть причиной заражения людей паразитарными заболеваниями. У человека паразитируют многие виды гельминтов (глистов). Чаще встречаются аскариды, власоглавы, острицы. Заражение ими происходит через желудочно-кишечный тракт.

Пищевые отравления - это заболевания, возникающие в результате попадания в организм вместе с пищей большого количества микробов, ядовитых продуктов из жизнедеятельности – токсинов, а также ядовитых растений, химических веществ. К пищевым токсикозам относятся отравления, вызываемые токсинами некоторых видов стафилококков и палочки ботулизма.

Памятка для помощников воспитателей детских дошкольных учреждений

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Территория учреждения дошкольного образования должна содержаться в чистоте.

Уборка территории проводится ежедневно утром (до прихода воспитанников) и по мере загрязнения в течение дня.

При сухой и жаркой погоде не менее двух раз в день перед уборкой территории проводится поливка земельного участка учреждения дошкольного образования.

В зимнее время игровые площадки и дорожки должны быть расчищены от снега и посыпаны песком.

Установленное на территории игровое и физкультурное оборудование должно ежедневно протираться.

Площадка для сбора мусора учреждения дошкольного образования должна содержаться в чистоте.

Количество мусоросборников должно быть предусмотрено из расчета заполнения не более 2/3 объема в день, мусоросборники должны очищаться своевременно.

Удаление пищевых отходов должно проводиться ежедневно. Емкости для пищевых отходов после освобождения очищаются, промываются с применением моющих средств, ополаскиваются водой и просушиваются.

Песок для наполнения песочниц учреждения дошкольного образования завозится из специально установленных для этого мест с подтверждающими документами о содержании в нем природных радионуклидов и солей тяжелых металлов (свинец, кадмий). Песок должен быть чистым, без посторонних примесей.

Ежегодно в весенний период, а также по эпидемическим показаниям и при видимом загрязнении должна проводиться смена песка в песочницах.

Перед игрой песок должен быть слегка увлажнен и перелопачен.

На ночь песочницы должны закрываться крышками.

У входов в здание учреждения дошкольного образования устанавливаются устройства для очистки обуви и урны для сбора мусора, которые должны периодически очищаться;

. Помещения учреждений дошкольного образования должны содержаться в чистоте:

- уборка помещений проводится ежедневно влажным способом с использованием моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению при открытых окнах или фрамугах;

- в помещениях пищеблока ежедневно проводится мытье полов, удаление пыли и паутины, вытирание отопительных приборов и не менее одного раза в неделю – мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

В основных помещениях групповых ячеек:

- полы моются не менее двух раз в день (один раз – с обязательным отодвиганием мебели) в условиях отсутствия воспитанников;
- мебель детская дошкольная, радиаторы, подоконники протираются хозяйственными салфетками (влажной ветошью);
- детские шкафчики для одежды ежедневно протираются и один раз в неделю моются;
- в туалетных групповых ячеек, санузлах медицинского изолятора и санузлах раздевальных плавательного бассейна:
 - полы, унитазы и сидения на них моются по мере загрязнения (но не менее трех раз в день в группах для детей в возрасте от 3 до 7 лет, после каждого высаживания воспитанников на горшки – в группах для детей в возрасте до 3 лет);
 - индивидуальные горшки моются после каждого их использования ершами под проточной водой с применением моющих средств;
 - ерши для мытья унитазов и горшков после использования дезинфицируются и хранятся в емкостях;
 - столы в помещениях групповой ячейки и в общей столовой моются до и после каждого приема пищи выделенной ветошью (салфетками), стулья протираются по мере загрязнения (но не менее одного раза в день);
 - ковры ежедневно очищаются пылесосом или влажной щеткой, при генеральной уборке – выколачиваются на территории хозяйственной зоны;
 - оконные проемы моются с очисткой стекол с наружной (не менее 3 - 4 раз в году) и с внутренней (не менее одного раза в месяц) сторон. Жалюзи должны мыться не реже одного раза в месяц;
 - жалюзийные решетки вентиляционных систем должны систематически очищаться от пыли, быть открыты и прикрываться только при резком перепаде температур воздуха в помещениях учреждения дошкольного образования и снаружи;
 - в залах для музыкальных занятий и занятий по физической культуре, помещениях детского творчества влажная уборка проводится после каждого занятия.

Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь, швабры) выделяется для соответствующих функциональному назначению групп помещений: для помещений групповой ячейки; туалетных в групповых ячейках, других туалетов; зала для музыкальных занятий; зала для занятий по физической культуре; помещений плавательного бассейна; помещений теплопроцедур с обогревочной камерой; помещений медицинского назначения; помещений пищеблока; помещений прачечной; административно-хозяйственных помещений и коридоров.

Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь) должен предусматриваться отдельным для уборки пола и поверхностей выше пола), должен иметь соответствующую маркировку и храниться в хозяйственных шкафах в туалетных групповых ячеек и в отведенных местах в учреждении дошкольного образования.

Уборочный инвентарь (емкости, салфетки, ветошь, швабры) для туалетных в групповых ячейках, санузлах в учреждении дошкольного образования должен иметь четкую яркую цветовую маркировку и храниться в хозяйственных шкафах в туалетных групповых ячеек с соответствующим разграничением от другого уборочного инвентаря и других туалетов.

Уборочный инвентарь, предназначенный для одной групповой ячейки, переносить в другую групповую ячейку запрещается.

Мытье кухонной посуды в пищеблоке, кухонной и столовой посуды в групповых ячейках должно проводиться после каждого приема пищи ручным способом (с помощью щеток с ручкой, губок) или механическим способом.

Посуда в групповых ячейках моется в установленных в буфетных двухгнездных производственных ваннах с соблюдением следующих требований:

- первой моется чайная посуда, затем – столовая посуда и столовые приборы;

- перед мытьем посуда очищается от остатков пищи;
- посуда моется горячей водой в первой ванне (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств, затем ополаскивается горячей проточной водой (не ниже 65 °С) во второй ванне и просушивается на полках-решетках;
- щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются и хранятся в сухом виде в промаркированных емкостях.

Столовые приборы в групповых ячейках хранятся в вертикальном положении ручками вверх в кассетах, которые должны ежедневно промываться.

Хранение столовых приборов навалом на подносах и тарелках запрещается.

Ежемесячно (на пищеблоке еженедельно) и по эпидемическим показаниям должна проводиться генеральная уборка всех помещений учреждения дошкольного образования с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Профилактическая дезинфекция проводится помощниками воспитателей при контроле медицинского работника или лица, его заменяющего.

При возникновении в учреждении дошкольного образования инфекционных заболеваний, в период сезонного подъема инфекционных заболеваний или при эпидемическом неблагополучии на административно-территориальной единице проводится комплекс санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий (карантин, дезинфекция, профилактические прививки и другое), направленных на предупреждение распространения инфекции.

В учреждениях дошкольного образования наличия грызунов, тараканов, мух и других видов насекомых не допускается.

Окна в помещениях пищеблока, прачечной, туалетных и других помещениях учреждения дошкольного образования в теплое время года должны быть засетчены для предотвращения залета мух.

В буфетной каждой групповой ячейки выделяются специальные емкости для сбора пищевых отходов с крышками, которые после каждого принятия детьми пищи очищаются, моются с моющим средством, ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

В учреждениях дошкольного образования должно быть более чем два комплекта постельного белья, чехлов на матрацники, полотенце из расчета на одного воспитанника. Постельное белье и полотенца маркируются и закрепляются за каждым воспитанником.

Смена постельного белья, полотенце должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.

Чистое белье доставляется в групповые ячейки в мешках.

Белье и пеленки после употребления собираются в специальные емкости или клеенчатые мешки и доставляются в кладовую грязного белья прачечной. Матерчатые мешки после использования должны стираться, клеенчатые – обрабатываться моющим раствором.

Постельные принадлежности (наматрацники, подушки, одеяла, спальные мешки) проветриваются во время каждой генеральной уборки непосредственно в спальнях при открытых окнах, периодически – на территории учреждения дошкольного образования. При необходимости постельные принадлежности должны подвергаться химической чистке.

Работники учреждения дошкольного образования должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде, перед началом работы тщательно вымыть руки, сменить обувь, а работники пищеблока, постирочной, помощники воспитателей, медицинские работники должны надеть чистую санитарную одежду.

При посещении санитарного узла работники должны снять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения санитарного узла тщательно вымыть руки с применением жидких моющих средств и антисептических средств.

При нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд как в пищеблоке, так и в групповых, работники должны использовать одноразовые перчатки.

Смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

Комплект санитарной одежды работников учреждения дошкольного образования включает:

для помощника воспитателя – передник (или халат) и косынку для получения и раздачи пищи, халат для работы в группе и халат для уборки санитарного узла, два клеенчатых фартука;

Санитарная одежда для работы в помещениях групповых ячеек маркируется по назначению и хранится в местах ее использования. Санитарная одежда работников пищеблока хранится в гардеробной пищеблока.

Смена санитарной одежды должна проводиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю для работников групп. Хранение работниками учреждений дошкольного образования верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой, одевание верхней или какой-либо одежды на санитарную одежду запрещается.

Памятка для уборщиков служебных помещений

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ТЕРРИТОРИИ И ПОМЕЩЕНИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

Территория учреждения образования должна содержаться в чистоте. В теплое время года при сухой и жаркой погоде территория до начала учебных занятий должна поливаться водой, в зимнее – своевременно очищаться от снега и льда и посыпаться песком.

Контейнеры для сбора мусора должны очищаться с последующей дезинфекцией при их заполнении на 2/3 объема.

На территории учреждения образования не должно быть безнадзорных животных.

При входе в здания учреждения образования предусматриваются устройства для очистки обуви, устанавливаются урны, очистка которых должна производиться ежедневно и по мере заполнения.

Все помещения учреждения образования должны содержаться в чистоте, для чего они подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств (или моющих средств и средств дезинфекции) в соответствии с инструкциями по их применению при открытых окнах и фрамугах.

Ежедневной влажной уборке с применением моющих средств подлежат полы, подоконники, мебель, классные доски, дверные ручки, санитарно-техническое оборудование. При уборке помещений используются средства малой механизации, пылесосы.

В местах общего пользования (обеденный зал, санитарные узлы, умывальные, душевые) и в помещениях пищеблока в конце рабочего дня уборка проводится с использованием средств дезинфекции. Дезинфекции в конце рабочего дня также подлежат наружные поверхности производственного торгово-технологического и холодильного оборудования в пищеблоке, резиновые коврики в душевых, ерши для унитазов.

Влажная уборка помещений учреждений образования проводится по мере загрязнения, но не реже:

всех учебных помещений – после окончания первой и второй смены, после окончания работы групп продленного дня, работы объединений по интересам;

коридоров и рекреаций – после каждой перемены;

игровых – в конце дня;

спален – утром после подъема учащихся и в вечернее время;
гардероба и вестибюля – после начала учебных занятий (занятий) каждой смены;
помещений медицинского назначения – в середине и в конце дня;
душевых – 2 раз в день;
санитарных узлов – после каждой перемены (уборка предусматривает мытье унитазов с использованием ершей);

актового зала и других помещений общего назначения, административно-хозяйственных помещений – в конце дня;

пищеблока – по окончании приготовления пищи для первой и второй смен;

обеденного зала, обеденных столов – после каждого приема пищи;

спортивного зала – 2 раз в день. После каждого учебного занятия полы, спортивное оборудование протираются влажным способом.

Шкафчики для одежды должны ежедневно протираться и 1 раз в неделю мыться.

Ковры должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой, при генеральной уборке – выколачиваться на территории хозяйственной площадки.

Игрушки должны мыться в соответствии с санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования для учреждений дошкольного образования.

Обработка спортивного оборудования и инвентаря проводится следующим образом:

спортивный ковер очищается ежедневно с использованием пылесосов. Рекомендовано использование моющих пылесосов для организации влажной уборки не реже 3 - 4 раз в месяц;

переносной спортивный инвентарь протирается влажной ветошью не реже 1 - 2 раз в день, а металлические части спортивного оборудования протираются сухой ветошью;

спортивные маты не реже 1 раза в неделю очищаются от пыли с помощью пылесосов или выколачиваются на открытом воздухе.

Съемные чехлы к спортивным матам из текстильных материалов по мере загрязнения должны подвергаться стирке. Кожаные чехлы к матам ежедневно протираются с использованием моющих средств.

Ежемесячно и по эпидемическим показаниям проводится генеральная уборка всех помещений учреждения образования – мытье полов, стен, осветительной арматуры, дверей, с применением моющих средств и средств дезинфекции.

Генеральная уборка помещений пищеблока должна проводиться не реже 1 раза в неделю.

Плавательные бассейны должны содержаться и эксплуатироваться согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к плавательным бассейнам и аквапаркам.

Оптимальным является смена воды в чашах плавательных бассейнов во время каждых каникул.

Электросветильники должны очищаться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в три месяца.

Оконные проемы моются с очисткой стекол с наружной стороны 3 – 4 раза в году, с внутренней стороны – ежемесячно.

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты и прикрываться только при резком перепаде температур воздуха в помещениях и снаружи, систематически очищаться от пыли.

Уборочный инвентарь (ветошь или хозяйственные салфетки, вёдра, щётки) выделяется отдельный для:

группы помещений учебных, дополнительного образования, спален и спален-игровых, актового зала, библиотеки, административно-хозяйственного назначения, коридоров и рекреаций;

помещений физкультурно-спортивного назначения. Весь уборочный инвентарь после использования следует промывать горячей водой с моющими средствами.

Помещения санитарных узлов убираются специально выделенным инвентарем (ветошь или хозяйственные салфетки, ведра, щетки) с сигнальной маркировкой, который хранится отдельно от остального уборочного инвентаря – в помещениях санитарных узлов или специально выделенных помещениях.

Стены, полы надворных уборных моются с использованием шлангов.

Дезинфекция, дезинсекция и дератизация в учреждениях образования проводится в соответствии с требованиями:

санитарных норм и правил, устанавливающих порядок осуществления дезинфекционной деятельности;

актов законодательства Республики Беларусь, регламентирующих дезинфекционную, дезинсекционную и дератизационную деятельность.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия должны проводиться в отсутствие учащихся.

Для предотвращения появления в помещениях грызунов, мух и других насекомых предусматривается следующее:

нижняя часть наружных дверей пищеблока (20-30 см) облицовывается металлом;

окна подвальных помещений закрываются металлической сеткой (решеткой);

окна в помещениях пищеблока, прачечной, спальных помещениях засетчиваются.

При выборе средств дезинфекции предпочтение отдается малотоксичным моюще-дезинфицирующим средствам (на основе катионных поверхностно-активных веществ). Средства дезинфекции, содержащие альдегиды и фенолы, препараты из группы окислителей (на основе активного хлора и кислорода) применяют ограниченно.

Безопасность используемых моющих средств (в том числе для мытья посуды) и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Моющие средства и средства дезинфекции хранятся в специально отведенных помещениях, недоступных для учащихся.

Смена постельного белья, полотенец в учреждении образования проводится по мере загрязнения, но не реже 1 раза в год в 2 недели, а в учреждениях образования с круглосуточным пребыванием детей - не реже 1 раза в неделю. При смене постельное бельё и полотенца закрепляются за каждым учащимся.

Постельные принадлежности не реже 1 раза в год должны просушиваться и выколачиваться или подвергаться обработке в дезинфекционной камере.