



Алгоритм контроля пищеблока МБДОУ с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" в организации должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (Анализ риска и критические контрольные точки), ст.10 ч.2, ч.3 ТР ТС 021/2011, определены опасные факторы, выбраны критические контрольные точки (ККТ), определены контролируемые параметры в каждой ККТ, методы и периодичность контроля в ККТ, документирование всех контролируемых параметров (ст. 11 ч. 3 и ч. 4 ТР ТС 021/2011):

Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

Транспортировка и приемка пищевой продукции:

1) требования к транспорту:

транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными для таких целей транспортными средствами, которые должны быть в исправном состоянии, должны иметь гигиеническое покрытие внутренней поверхности кузова машины, легко поддающиеся мойке и дезинфекции;

транспортные средства для перевозки пищевой продукции должны быть чистыми (мойка в ежедневном режиме) и не менее 1 раза в месяц должны подвергаться дезинфекции (контроль - по наличию документов с отметкой о дате последней обработки - не более 1 месяца);

внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов;

не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами, остро пахнущими и опасными веществами;

продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом;

условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов (оценка по данным маркировки продукции - температура, влажность);

скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки;

2) требования к персоналу:

лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.) и иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;

погрузка и разгрузка пищевых продуктов производится персоналом в чистой санитарной одежде;

3) требования к продукции:

при приемке скоропортящейся продукции необходимо проводить контроль за температурой, при которой транспортировалась продукция, особенно в весенне-летний период (по наличию отметки

в товарно-транспортных документах о температуре в момент отгрузки, по датчику в транспорте либо замерами в момент приемки с помощью контактного термометра);

количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать объемам работающего в организации холодильного оборудования;

транспортная тара должна быть исправной, чистой; должна иметь маркировку в соответствии с нормативными документами, в том числе обязательно: наименование пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

Наличие сопроводительной документации, подтверждающей происхождение, качество и безопасность продукции, в том числе:

- товарно-транспортная накладная;
- документы о безопасности продукции: копия декларации или информация в товарно-сопроводительной документации о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, на переработанную продукцию животного происхождения (по определению в соответствии со ст.4 ТР ТС 021/2011) - оригинал документа о проведении ветеринарно-санитарного экспертизы (справка, свидетельство), на специализированную пищевую продукцию (поименованную в ст.24 ч.1 ТР ТС 021/2011) - копия свидетельства о государственной регистрации;
- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

При оценке качества поступающей продукции проводится оценка целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

Исключить прием продуктов:

- без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
- которые не имеют маркировки;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарных документов (при централизованной поставке продукции от одного юридического лица в несколько образовательных организаций могут быть представлены копии ветеринарных документов);
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарных документов;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- продукты убоя продуктивных животных и птицы, сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
- говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов; свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов; баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов; мясо быков, хряков и тощих животных; субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- соки концентрированные диффузионные;
- растительное масло хлопковое;
- гидрогенизированные масла и жиры;
- жгучие специи (перец, хрен, горчица);
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- продукцию домашнего изготовления.

Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции:

- при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности, установленные изготовителем (оценка по информации на маркировке продукции);
- продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты; - с соблюдением требований санитарных правил по каждому виду (раздел 7 СП 2.3.6.1079-01);
- объем холодильного оборудования должен быть достаточным для обеспечения хранения всей скоропортящейся и замороженной продукции;
- сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах; в небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах);
- холодильные камеры для хранения продуктов должны быть исправными, оборудованы стеллажами, подтоварниками (высота не менее 15 см), легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали (для хранения мяса в тушах, полутушах);
- складские помещения, холодильные камеры для хранения продуктов должны быть оборудованы термометрами (психрометрами) для контроля за соблюдением условий хранения, результаты контроля (в режиме не менее 1 раза в сутки) регистрируются в журнале или листах контроля;
- продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару;
- при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения;
- маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Последовательность, поточность:

расположение производственных помещений должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Технологический процесс и готовая кулинарная продукция;

Выбор технологии изготовления:

- оценка ассортиментного перечня вырабатываемой продукции (меню, меню-раскладок);
- наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических карт (ТТК, ТК, ТУ, ТИ и др.) и их соответствие НД (рецептура, закладка, показатели качества и безопасности, технология изготовления).

Контроль за выполнением технологии приготовления кулинарных изделий и блюд:

- соблюдение рецептур по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой;
- соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов, в том числе:
 - соблюдение правил обработки яйца (наличие специально выделенного места, спецодежды и разделочного инвентаря с маркировкой "КС", емкостей для обработки яйца, наличие инструкции по обработке в соответствии с используемым средством, соблюдение последовательности обработки, применение разрешенных для использования в пищевой промышленности дезинфицирующих средств);
 - соблюдение требований по обработке сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления холодных закусок без термической обработки, с целью профилактики гельминтозов (наличие инструкции по обработке, наличие средств (соль, уксус и др.), используемых для обработки, наличие емкостей, используемых для обработки, с указанием литража);
 - исключение из меню салатов из сырых овощей после 1 марта;
 - соблюдение требований к высоте слоя, температуры и времени выпекания запеканок и омлетов (омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 град. С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 град. С, слоем не более 3 - 4 см);
 - хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин. при температуре 4 +/- 2 град. С;
 - очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.;
 - суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается; котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;
 - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 град. С до раздачи не более 1 часа;
 - оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 град. С в течение 8 - 10 мин.;
 - яйцо варят после закипания воды 10 мин.;
 - гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Контроль за соблюдением условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей:

- готовые первые и вторые блюда с момента приготовления до отпуска могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) не более 2 часов;

- для дошкольных образовательных учреждений: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 град. С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 град. С;
- для питания обучающихся горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С;
- подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;
- холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;
- готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 град. С не более 30 минут;
- свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;
- изготовление салатов и их заправка осуществляются непосредственно перед раздачей; незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 град. С; хранение заправленных салатов не допускается;
- использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту;
- сервировку столов и порционирование блюд необходимо осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

Контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:

- суточная проба готовой продукции отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда) 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, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 град. С, посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.

Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах 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 очищается и промывается; способы обработки емкостей изложены в п.13.18 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п. 5.20 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Выбор последовательности и поточности технологических операций:

- расположение производственных помещений должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря:

- соблюдение требований по внутренней отделке помещений (высота отделки плиткой не менее 1,7, влагостойкие материалы и т.д.), своевременному проведению ремонтных работ (по мере необходимости, но не реже 1 раза в год);
- в производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения;
- водоснабжение и канализование:
- ко всем моечным ваннам и производственным раковинам при необходимости, к технологическому оборудованию должна быть подведена холодная и горячая вода;
- все производственные цеха оборудуются раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со смесителями, конструкция которых исключает повторное загрязнение рук после мытья;
- резервные автономные устройства горячего водоснабжения с разводкой по системе должны отвечать требованиям соответствующих санитарных правил:
- температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 град.

С;

- при отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу;
- производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки;
- все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним;

Оборудование и инвентарь:

- достаточность оборудования и инвентаря, его состояние; посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют;
- технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему;
- при работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;
- кухонная посуда, столы, технологическое оборудование должно быть промаркировано и использоваться по назначению;
- разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку: разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырая кура, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР"- вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно;
- требования к маркировке технологического и разделочного оборудования по каждому виду организаций более подробно указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

Контроль проведения бракеража готовой пищи:

- выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек;
- результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (проводится бракераж каждого блюда - оценивается внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда).

Соблюдение работниками правил личной гигиены, медосмотры, гигиеническое обучение и аттестация, вакцинация:

- предварительные и периодические медицинские осмотры;
- персонал пищеблоков организаций и учреждений для детей и подростков проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры;
- наличие у персонала пищеблоков личных медицинских книжек с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований.

Гигиеническое обучение и аттестация:

- кратность прохождения гигиенического обучения и аттестации на знание действующих санитарных норм и правил;
- для работников пищеблоков и лиц, участвующих в раздаче пищи детям, дошкольных организаций - не реже 1 раза в год;

Вакцинация:

работники образовательных (оздоровительных) организаций должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок:

- против дифтерии и столбняка (ревакцинация проводится каждые 10 лет от момента последней ревакцинации);
- против кори лица: медицинские работники, учителя - без ограничения возраста; остальные категории - до 55 лет (2 прививки);
- против краснухи - женщины до 25 лет (2 прививки);
- против клещевого энцефалита на эндемичных территориях в соответствии с инструкцией по применению;
- против гриппа без ограничения возраста ежегодно;
- против гепатита В до 55 лет (3 прививки);
- против гепатита Л без ограничения возраста (2 прививки) и дизентерии Зонне без ограничения возраста (ежегодно) - прививаются сотрудники пищеблоков.

Ежедневные осмотры перед началом работы:

- ежедневно перед началом работы проводится опрос персонала на наличие дисфункции со стороны желудочно-кишечного тракта и осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, результаты заносятся в журнал здоровья и осмотра;
- не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания;
- при наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, в том числе за:

- наличием и достаточностью санитарно-бытовых помещений (гардеробов, туалетов);
- соблюдением правил обработки рук;
- соблюдением требований к ношению спецодежды, ее чистота, работа в головных уборах, без ювелирных украшений, коротко стриженные ногти без покрытия лаком, смена спецодежды по мере загрязнения и др.

Проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:

Санитарное содержание помещений, качество уборки и дезинфекции:

наличие уборочного инвентаря по группам помещений:

- для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки;
- инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно;
- по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте;

Выделение персонала для уборки помещений:

- уборка рабочих мест проводится работниками на рабочем месте;
- уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами;
- для уборки туалетов выделяется специальный персонал;
- наличие инструкций по правилам мытья и дезинфекции. Инструкций по использованию и приготовлению рабочих растворов моющих и дезсредств;

Контроль качества уборки помещений:

- текущая уборка проводится постоянно по мере необходимости;
- влажная уборка - ежедневно в производственных цехах с применением моющих и в конце дня дезинфицирующих средств;
- генеральная уборка - один раз в месяц во всех помещениях, с использованием моющих средств и последующей дезинфекцией;
- объем и кратность уборки по каждому виду организаций указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

Контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря:

дезинфекция помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря проводится строго в соответствии с требованиями санитарных правил и инструкцией по применению конкретного дезинфицирующего средства:

- обязательно наличие и соблюдение инструкций по дезинфекции на рабочих местах (соблюдение порядка разведения, концентрации, условий и сроков хранения рабочих растворов дезинфекционных средств и их применение на местах);
- используются только дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке;
- хранение дезинфицирующих средств должно быть организовано в специально отведенных местах в таре изготовителя;
- рамках производственного контроля за качеством проводимой уборки организуется проведение лабораторных исследований по проверке активности действующего вещества;
- наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средств с учетом кратности и объемов проводимой уборки (рекомендуется иметь 2-недельный запас дезинфицирующих средств при наличии условий для организации их хранения).

Контроль за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря:

а) при механической мойке посуды на специализированных моечных машинах:

- соблюдение прилагающейся инструкции по эксплуатации моечной машины;
- наличие моющего средства;
- исправность оборудования;

б) при мытье посуды ручным способом:

- наличие инструкции по мытью посуды используемым в данный момент моющим средством;
 - наличие мерной емкости для дозирования моющего средства;
 - наличие разметки литража в моечных ваннах;
 - соблюдение порядка обработки посуды и инвентаря;
 - соблюдение температуры воды в моечных ваннах (не ниже 40 град. С при мытье посуды, не менее 65 град. С при ополаскивании посуды);
 - организация сушки тарелок на ребре;
 - прокаливание столовых приборов при необходимости;
 - хранение столовых приборов в металлических кассетах ручками вверх;
 - обеспечение качественного мытья посуды и механического оборудования (мясорубки, протирочные машины) и т.д.;
- наличие в запасе достаточного количества моющих средств (рекомендуется иметь 2-недельный запас моющих средств при наличии условий для организации их хранения).

Проведение производственного контроля:

- оценка наличия и выполнения программы производственного лабораторного контроля и ее исполнения по всем факторам (пищевая продукция, вода, смывы) по протоколам лабораторных испытаний, проведенных на базе аккредитованной лаборатории.

Контроль за организацией питьевого режима:

а) питьевой режим организуется в следующих формах:

- стационарные питьевые фонтанчики;
- вода промышленного производства, расфасованная в емкости (бутилированная) негазированная;
- кипяченая вода (санитарными правилами допускается в дошкольных организациях и загородных оздоровительных учреждениях для детей);

б) конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см;

в) питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости (бутилированная), по качеству и безопасности должна отвечать требованиям безопасности к питьевой воде;

д) при организации питьевого режима с использованием кипяченой воды:

- воду кипятят в течение не менее 5 мин. от момента закипания;
- кипяченую воду меняют каждые 3 ч., перед сменой воды емкость полностью освобождается от остатков воды и тщательно ополаскивается;
- в месте размещения емкости с кипяченой питьевой водой необходимо обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов.

Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 275
Ю.А. Ефимова
«22» _____ 2017 г.



Порядок межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях

Организация питания несовершеннолетних и организация контроля за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации осуществляется руководителем образовательной (оздоровительной) организации.

С целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательных (оздоровительных) организациях руководитель медицинской организации обеспечивает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях медицинского работника отделения организации медицинской помощи обучающимся детской поликлиники. Согласно алгоритму контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение N 1) медицинский работник принимает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях не реже 1 раза в 10 дней.

При выявлении нарушений медицинский работник регистрирует их в журнале учета проверок, информирует о выявленных нарушениях руководителя медицинской организации и руководителя образовательной (оздоровительной) организации.

Руководитель образовательной (оздоровительной) организации устанавливает сроки устранения выявленных нарушений.

В случае, если нарушения не устранены в установленный срок, а также при угрозе жизни и здоровью детей руководитель медицинской организации во взаимодействии с руководителем образовательной организации информирует территориальный орган Роспотребнадзора о выявленных нарушениях с предложением о проведении проверки организации, обеспечивающей питание в образовательной организации.