



АДМИНИСТРАЦИЯ ТУРИНСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ ТУРИНСКОГО
ГОРОДСКОГО ОКРУГА»
(МКУ «УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ»)**

ПРИКАЗ

19 сентября 2017г.

№ 209/1-П

г. Туринск

***О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных
(оздоровительных) организациях Туринского городского округа***

В соответствии с Президента Российской Федерации от 01.06.2012 №761 «О национальной стратегии действий в интересах детей на период 2012-2017 годы», Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 №822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях», приказом Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 03.08.2017/05.09.2017 №1325-П/292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области», в целях совершенствования работы по соблюдению санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях Туринского городского округа, сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Руководителям образовательных организаций:

1) Внедрить в работу утвержденный Алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение № 1);

2) Обеспечить:

исполнение Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательной организации (приложение № 2);

использование в работе федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся (приложение №3).

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на специалиста информационно-аналитического отдела МКУ «Управление образованием» О.В. Полушину.

Заместитель начальника



О.А. Евсюкова

Алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений

Контроль за соблюдением требований санитарного законодательства на пищеблоке образовательной (оздоровительной) организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений должен осуществляться в соответствии с требованиями правовых актов, регламентирующих требования к обеспечению качественного и безопасного питания в образовательных (оздоровительных) организациях для детей и подростков:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (далее ТР ТС 021/2011);

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. № 55.

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 и 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),

Таким образом, вся система контроля за безопасностью пищевой продукции и процессов ее изготовления, хранения, реализации в организации выстраивается с учетом разработанной и внедренной системы контроля за безопасностью.

Однако с точки зрения контроля за наиболее опасными факторами в эпидемиологическом отношении рекомендуется учитывать следующие особенности:

1. 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 поддающееся 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 весенний-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;

транспортная тара 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 з 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.

Достоверность сведений из накладной о документах, подтверждающих качество продукции необходимо проверять в реестрах Росаккредитации, расположенных **в открытом доступе на сайте fsa.gov.ru.**

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;

крупы, 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 раз 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, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала;

2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция:

Выбор технологии изготовления:

оценка ассортиментного перечня вырабатываемой продукции (меню, меню-раскладок);

наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных техникотехнологических 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 рецептов 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 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3-4 см);

хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре 4 +/- 2 °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 °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 °С до раздачи не более 1 часа;

оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °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.

Более подробно требования к соблюдению технологии приготовления блюд и термической обработке по каждому виду организаций указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

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

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

для дошкольных образовательных учреждений: горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С;

для питания обучающихся горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °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 °С не более 30 минут;

свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи;

изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей; не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 ± 2 °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 проведением бракеража готовой пищи:

выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек,

результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (проводится бракераж каждого блюда - оценивается внешний вид, вкус, цвет, консистенция, готовность, масса порционных блюд на соответствие технологии изготовления блюда)

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 $+2 - +6$ °С, посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

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:

Устройство и содержание помещений.

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 раз 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°C; 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;

в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

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 курица, "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.

3. 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, в соответствии с требованиями приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда",

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

для работников пищеблоков общеобразовательных учреждений и учреждений

начального и среднего профессионального образования - не реже 1 раза в 2 года,

для организаторов питания в школах, учреждениях начального и среднего профессионального образования - не реже 1 раза в год,

для работников пищеблоков загородных сезонных детских и подростковых оздоровительных учреждений - перед началом работы,

не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное обучение с последующей переаттестацией

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 накрытию 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.

Более подробно требования к соблюдению правил личной гигиены по каждому виду организаций указаны в профильных санитарных нормах и правилах.

Контроль за хранением и утилизацией пищевых отходов.

Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно 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.

4. 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.

Дезинфекция оборудования, инвентаря, всей столовой посуды и столовых приборов проводится в соответствии с профильными СанПиН, дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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.

в рамках производственного контроля за качеством проводимой уборки организуется проведение лабораторных исследований по проверке активности действующего вещества;

наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средства с учетом кратности и объемов проводимой уборки (рекомендуется иметь 2-х 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°C при мытье посуды, не менее 65°C 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-х недельный запас моющих средств при наличии условий для организации их хранения).

5. 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.

6. 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,

г) при организации питьевого режима бутилированной водой:

поставщиком представляются документы подтверждающие ее качество и безопасность;

в месте размещения установки с водой необходимо обеспечить наличие достаточного количества чистой посуды для питья, в том числе одноразовой, емкость для сбора грязной посуды или одноразовых стаканов;

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

обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя;

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.

Порядок межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) 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 Алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение № 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.

Перечень федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся

1. Комплексная оценка эффективности оздоровления в загородных стационарных организациях отдыха и оздоровления детей
2. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям воспитания и обучения в образовательных организациях
3. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации физического воспитания в образовательных организациях
4. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях
5. Медицинская профилактика болезней органов пищеварения (по МКБ-10 XI класс K00-K93) у обучающихся в образовательных организациях
6. Мониторинг поведенческих факторов риска здоровью несовершеннолетних обучающихся в образовательных организациях
7. Противоэпидемические и профилактические мероприятия по предупреждению распространения инфекционных и паразитарных заболеваний в образовательных организациях
8. Медицинский допуск несовершеннолетних к пребыванию в организациях отдыха и оздоровления
9. Алгоритм взаимодействия врача по гигиене детей и подростков медицинской организации с территориальными органами федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и другими учреждениями по вопросам охраны здоровья несовершеннолетних.

Федеральные рекомендации по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся размещены на сайте НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НЦЗД» Минздрава России (www.niigd.ru): в разделе **Медицинская помощь в образовательных организациях Федеральные рекомендации оказания ПМСП несовершеннолетним обучающимся в образовательных организациях.**

