

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

СОДЕРЖАНИЕ:

Требования к транспортированию и качеству поступающего сырья и пищевых продуктов.....	4
Требования к условиям хранения и срокам годности сырья и пищевых продуктов.....	7
Требования к технологии приготовления пищи и качеству готовых блюд и кулинарных изделий.....	9
Требования к санитарно-противоэпидемическому режиму пищеблока и обработке посуды.....	13
Требования к выполнению правил личной гигиены персоналом пищеблока.....	17
Требования к питанию организованных детских коллективов, перевозимых железнодорожным транспортом.....	17
Приложения.....	19
Список литературы.....	22

Питание детей, воспитывающихся в образовательных оздоровительных учреждениях, должно обеспечивать физиологические потребности ребенка в энергии и пищевых веществах, а также быть безопасным для его здоровья.

Безопасность питания гарантирует обоснованная уверенность в том, что приготовленная пища не может нанести вред здоровью детей.

В процессе хранения и переработки сырья и пищевых продуктов в них могут накапливаться условно патогенные и патогенные микроорганизмы, способные вызвать массовые инфекционные и неинфекционные заболевания, поэтому особое внимание при организации коллективного питания детей уделяется вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия. Оно обеспечивается работой всего персонала учреждения, однако основные функции возложены на медицинских работников, в обязанности которых входит ежедневный контроль на всех этапах продвижения продукта от момента его поступления в учреждение до выдачи приготовленных блюд.

Требования к транспортированию и качеству поступающего сырья и пищевых продуктов

Транспортирование сырья и пищевых продуктов в образовательные учреждения должно проводиться в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения по пути следования с мелкооптовых баз, базовых предприятий и магазинов. Для перевозки продуктов выделяют специальные транспортные средства (автомашины, фургоны и др.) с закрытым кузовом, имеющим изнутри гигиеническое покрытие. Для удобства перевозки продуктов мелкими партиями в несколько учреждений кузов оборудуют стеллажами и ячейками. Скоропортящиеся продукты, особенно в теплое время года, перевозят охлаждаемым или изотермическим транспор-

том, обеспечивающим сохранение в пути температурных режимов. Транспорт маркируют, на него оформляется санитарный паспорт. Категорически запрещено доставлять продукты в детские учреждения случайным транспортом, а также использовать продуктовые машины для перевозки людей и непищевых продуктов. Ежедневную очистку и мытье машин обеспечивает водитель. Лица, сопровождающие продукты во время транспортирования, а также осуществляющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) и иметь личную медицинскую книжку.

Сырые и пищевые продукты перевозят в закрытой маркированной таре, удобной для транспортировки и санитарной обработки. Этим требованиям отвечают: контейнеры, лотки, ящики, фляги и другие емкости с плотно закрывающимися крышками. При перевозке продукты не должны контактировать друг с другом. Особого контроля требуют качество и чистота тары для доставки продуктов, идущих в питание детей без дополнительной тепловой обработки (масло, хлеб, сыр). Санитарными правилами запрещено использовать в качестве тары производственный инвентарь пищеблока (кастрюли, ведра, котлы), так как он не отвечает требованиям транспортирования и его нельзя выносить за пределы образовательного учреждения. Обработка оборотной тары организуется, как правило, на базовом предприятии. В случае обработки тары на пищеблоке образовательного учреждения должны быть выделены специальные места (помещения), оборудованные трапом и моечными ваннами. Использование моечных ванн для кухонной или столовой посуды при обработке оборотной тары представляет эпидемиологическую опасность и потому запрещается. После употребления тару очищают и промывают 2 % раствором кальцинированной соды, ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65 °C и высушивают. Чистую тару хранят на стеллажах отдельно от посуды кухни.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступившие в учреждение, должны соответствовать нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Медицинский работник совместно с кладовщиком обязан ознакомить-

Сыпучие продукты должны храниться в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями. Муку, крупу, сахар, макаронные изделия хранят в мешочной таре и картонных коробках на решетчатых подставках (подтоварниках) на расстоянии от пола не менее 15 см. Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах, причем ржаной и пшеничный раздельно. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции, расстояние нижней полки шкафа от пола не менее 35 см.

В овощной кладовой, оборудованной ларями, стеллажами, подтоварниками, хранят картофель, корнеплоды и другие овощи. Квашеные и соленые овощи хранят в бочках; плоды и зелень в ящиках. Помещение кладовой должно быть темным, с хорошей вентиляцией и температурой не выше 12 °C. Рядом с овощной кладовой рекомендуется оборудовать помещение (цех) для первичной обработки овощей (сортировка, мытье, чистка), чтобы не загрязнять производственные помещения пищеблока.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

Скоропортящиеся (мясо, птица, рыба, сыр, масло сливочное) и особо скоропортящиеся продукты (молоко, кефир, сметана, творог, сосиски) хранят в холодильных ёмкостях. Как правило, сырье и готовые продукты помещают в отдельных холодильных камерах. Для хранения суточного запаса продуктов используют бытовой холодильник. Однако в небольших дошкольных учреждениях, имеющих всего одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается совместное хранение сырых и готовых продуктов, но при условии соблюдения правил товарного соседства (на отдельных полках, в закрытой посуде). Скоропортящиеся продукты хранятся в соответствии с установленными для конкретных видов продукции температурными режимами. Особо скоропортящиеся продукты хранят при температуре +2...+6 °C, сроки их годности приведены в табл. 1.

Информация о сроках годности пищевых продуктов содержится в этикетке или упаковке: указывается час, день, месяц, год выработки особо скоропортящихся продуктов и продуктов детского питания; день, месяц и год — скоропортящихся продуктов; месяц и год — нескоропортящихся продуктов.

Сроки годности продукта определяются с момента его изготовления и включают время хранения на складе предприятия изготовителя, транспортирования, а также продолжительность хранения в складских помещениях образовательных учреждений.

Таблица 1
Условия хранения, сроки годности
особо скоропортящихся продуктов при температуре 4±2 °C*

Наименование продукции	Срок годности, ч
Полуфабрикаты мясные бескостные крупнокусковые	48
Полуфабрикаты из мяса птицы (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе)	48
Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)	24
Колбасы вареные, сосиски, вырабатываемые по ГОСТу высшего и первого сорта	72
Молоко, сливки пастеризованные (в цистернах, флягах, потребительской таре)	36
Жидкие кисломолочные продукты	72
Сметана	72
Творог и творожные изделия	72
Рыба всех наименований охлажденная	48 (при t 0...-2 °C)
Филе рыбное	24 (при t 0...-2 °C)

*Сроки годности и условия хранения стерилизованных и ультравысокотемпературно обработанных продуктов и указаны на упаковке.

Требования к технологии приготовления пищи и качеству готовых блюд и кулинарных изделий

Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах. В дошкольных учреждениях небольшой вместимости допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении, но на разных столах.

Для приготовления вкусной, питательной, легкоусвояемой, безвредной пищи, максимально сохраняющей витамины и пищевые вещества, необходимо строго соблюдать посточность технологических процессов: холодная (первичная) и тепловая (вторичная) обработка.

Холодная обработка обеспечивает подготовку продукта либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты), либо для дальнейшей тепловой обработки (мясо, птица, рыба, овощи). От того, насколько правильно выполняются приемы холодной обработки, зависит как сохранность в продукте пищевых веществ, так и безопасность приготовленных блюд. Разработанные правила холодной обработки продуктов должны соблюдать работники пищеблока, а контролировать — медицинские работники.

Замороженное мясо размораживают в дефростере либо медленно на воздухе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание размороженного мяса не проводится.

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельный разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять 7—10 г соли на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе.

Овощи и корнеплоды чистят непосредственно перед их приготовлением. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч.

Особой тщательности требует обработка овощей, используемых для приготовления салатов из сырых овощей, так как порченые и плохо промытые овощи могут стать причиной различных заболеваний. Овощи необходимо перебрать, удалить гнилые и поврежденные, промыть, очистить и повторно тщательно промыть. С капусты снимают 3 верхних листа, их можно использовать для приготовления супов, солянок. Зелень для удаления песка и земли предварительно замачивают в холодной воде. Салаты из свежих овощей го-

тят непосредственно перед едой и хранят не более 15 мин, заправляют солью и растительным маслом перед выдачей. Для профилактики иерсинеоза овощи урожая прошлого года (капуста, свекла, морковь, репчатый лук) могут включаться в рацион в натуральном виде (салат, целиком) только до марта месяца.

Фрукты, в том числе цитрусовые, тщательно моют водой.

Тепловая обработка продуктов, из которых приготавливают различные блюда, должна обеспечить высокие вкусовые качества пищи и ее безопасность. Основными способами тепловой обработки являются варка, тушение, запекание, обжаривание, припускание, пассерование. Самые надежные из перечисленных способов с гигиенических позиций — варка, тушение и запекание. При этом обеспечивается достаточно глубокое прогревание пищи, что гарантирует профилактику пищевых отравлений и глистных инвазий. Большую опасность представляют жареные изделия из мясного и рыбного фарша, так как внутри изделий не может быть достигнута температура 100 °С. К тому же нередко температура в помещении пищеблока, где готовят фарш, бывает довольно высокой, т.е. создаются условия для дополнительного загрязнения. Поэтому приготовленные из фарша изделия (битки, котлеты) не рекомендуется длительно хранить на разделочном столе, а следует немедленно пускать в тепловую обработку.

В профилактических целях в детских учреждениях принята *двухэтапная тепловая обработка* изделий из мяса и рыбы. Котлеты, биточки из мясного фарша, рыбу кусками вначале обжаривают с двух сторон в течение 5—10 мин. до образования легкой корочки, а затем помещают в жарочный (духовой) шкаф, где их доводят до готовности при температуре 250—270 °С в течение 5—10 мин. При таком режиме обработки продукт доводится до готовности по органолептическим показателям, причем внутри изделия достигается температура, достаточная для уничтожения патогенной микрофлоры. Допускается также жарка в жарочном шкафу при температуре 250—270 °С в течение 20—25 мин. без предварительного обжаривания на плите.

Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение

5–7 мин. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 мин. с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

Для приготовления омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5–3,0 см и готовят 8–10 мин. при температуре жарочного шкафа 180–200 °С. В образовательных учреждениях не готовят омлет из меланжа.

Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180–200 °С в течение 20–30 мин., при высоте слоя 3–4 см. Сырники подлежат повторной 3–5-минутной обработке в духовом шкафу.

Рис и макаронные изделия отваривают в 6-кратном объеме воды (на 1 кг продукта — 6 л воды), промывка гарниров не допускается.

Яйца варят 10 мин. с момента закипания воды.

Молоко кипятят не более 2–3 мин. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может использоваться только для приготовления изделий из теста, выпекаемых при высокой температуре (250–270 °С).

В целях профилактики возникновения и распространения в детских коллективах инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний запрещено:

- готовить блинчики с мясом и творогом из непастеризованного молока, макароны по-флорентийски, кондитерские изделия с кремом, морсы, квас, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре;
- употреблять фляжное молоко без кипячения, непастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке, грибы, простокваша-самоквас в качестве напитка.

Не рекомендуется использовать в питании детей продукты, содержащие пищевые добавки (ароматизаторы, красители, загустители и др.) искусственного происхождения, жевательную резинку, чипсы, копчености, майонез, уксус, хрен, перец, горчицу, маринованные овощи и фрукты, острые соусы, натуральный кофе и др.

Кефир и ряженку порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы и чашки.

В детских коллективах может использоваться только свежеприготовленная пища. Сроки хранения первых и вторых блюд на горячей плите не должны превышать двух часов. Запрещено смешивать свежеприготовленную пищу с остатками блод, изготовленных ранее в тот же день, а тем более на кануне.

Блюда, приготовленные заранее для ужина детей круглогодичной группы дошкольного учреждения, необходимо охладить и хранить при температуре 4±2 °С. Перед раздачей пищу вновь разогревают.

Выдача готовых блюд разрешена только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции, при этом указывается результат органолептической оценки, включая оценку степени готовности каждого кулинарного изделия (прил. 1).

В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи отбирают двухсуточную пробу питания в объеме 100,0 г (гарниры, первое и третье блюда); порционные изделия (котлеты, сыр, куры) отбирают целиком. Пробу помещают в стерильную (прокипятить) стеклянную посуду с крышкой, гарниры и салаты в отдельную посуду. Пробу хранят в холодильнике при температуре 2–6 °С в течение 48 ч.

Контролирует правильность отбора и хранения пробы медицинский работник. При возникновении в коллективе заболеваний детей проводится микробиологическое исследование пробы для определения источника инфекции.

Требования к санитарно-противоэпидемическому режиму пищеблока и обработке посуды

Санитарно-противоэпидемический режим — это комплекс профилактических и санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на санитарное благополучие, предупреждение возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний среди детей в организованных коллективах.

Состав и площади производственных помещений пищеблока, его оборудование, оснащенность производственным инвентарем должны обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм. Технологическое оборудование на пищеблоке размещают так, чтобы были условия для правильной последовательности (поточности) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья и готовой продукции.

Для обработки и разделки сырых и готовых продуктов должно быть выделено раздельное технологическое оборудование и инвентарь с соответствующей маркировкой. Раздельный инвентарь закрепляют за рабочими местами. Доски и ножи маркируют: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «КО» — квашеные овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Гастрономия», «Зелень», «Хлеб», «Сельдь». В целях профилактики сальмонеллеза для обработки кур необходимо иметь отдельную доску «СК» — сырые куры.

Все помещения пищеблока необходимо содержать в чистоте, для чего постоянно проводят текущую влажную уборку; в конце дня моют полы, стирают пыль с мебели, радиаторов, подоконников, моют и дезинфицируют раковины и туалеты. Санитарную обработку технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моют моющими и дезинфицирующими средствами, затем промывают горячей водой и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Еженедельно с применением моющих средств моют стены, очищают изнутри стекла и осветительную арматуру. Не реже одного раза в месяц проводят генеральную уборку и дезинфекцию помещений. При необходимости в установленном порядке организуют дезинсекцию и дератизацию.

Для уборки производственных, складских помещений, обеденного зала, а также туалетов, выделяют раздельный уборочный инвентарь, который используют строго по назначению и хранят в специально отведенных местах (нишах, шкафах). Инвентарь для уборки туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно от другого инвентаря. В конце дня по окончании уборки весь инвентарь промыва-

ют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивают и хранят в чистом виде. Для забора воды, предназначенной для мытья пола, в тамбре туалета устанавливают отдельный кран на уровне 0,5 м от пола.

Для сбора отходов и мусора в производственных помещениях ставят педальные бачки или металлические ведра с крышками, которые в конце рабочего дня очищают, промывают 2 % раствором кальцинированной соды, ополаскивают и просушивают.

Большое эпидемиологическое значение придается качеству обработки кухонной, столовой посуды, инвентаря и обеденных столов.

Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования в двухсекционных металлических моечных ваннах. С посуды удаляют остатки пищи, затем моют с применением моющих средств (прил. 2) щетками и ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают водой с добавлением кальцинированной соды (20 г на 1 л воды). Металлический кухонный инвентарь после сполоскания прокаливают в жарочном шкафу.

Мытье столовой и чайной посуды и приборов осуществляют механическим или ручным способом.

В школах, школах-интернатах, оздоровительных учреждениях для мытья посуды ручным способом устанавливают трехсекционные ванны для столовой посуды и приборов и двухсекционные — для чайной посуды. Ванны присоединяют к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки.

В дошкольных учреждениях допускается использование 2- и 3-секционных ванн, оборудованных непосредственно в буфетных каждого группового помещения.

При ручном способе обработки посуды придерживаются следующего режима:

Столовую посуду и приборы очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой, моют в первой секции ванны водой температурой не ниже 40 °C с добавлением разрешенных моющих средств, затем во второй секции в воде той же температуры с добавлением в два раза меньше моющих средств, чем в первой ванне. Ополаскивают посуду, по-

мещенную в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой в третьей секции; посуда просушивается на решетчатых полках и стеллажах. Столовые приборы после обработки ошпаривают кипятком либо проекаливают в жарочных шкафах. Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических кассетах, которые ежедневно моют.

Чайную посуду моют в первой секции с добавлением моющих средств и ополаскивают во второй секции, температура воды соответственно 40 и 65 °С

Шетки для мытья посуды в конце рабочего дня очищают, замачивают в горячей воде с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Обеденные столы до и после каждого приема пиши моют горячей водой с моющим средством и ополаскивают чистой водой.

Дезинфекцию посуды проводят в случае карантина в учреждении, а также в период всплеска инфекционных заболеваний в городе. Для этого в дошкольных учреждениях следует иметь дополнительную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Вместо обработки посуды погружением в дезинфицирующие растворы рекомендуется использовать сухожаровые шкафы.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

В моечных отделениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств (прил. 3) и правил их приготовления.

Требования к выполнению правил личной гигиены персоналом пищеблока

К работе на пищеблоке допускаются здоровые сотрудники, прошедшие предварительный при поступлении и периодические медицинские осмотры, а также профессиональную гигиеническую подготовку. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка.

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви, надевать санитарную одежду, подбирать волосы под косынку, коротко стричь ногти, тщательно мыть руки с мылом перед началом работы и после посещения туалета, снимать санитарную одежду при посещении туалета, снимать ювелирные украшения, не курить, не принимать пищу на рабочем месте.

Ежедневно перед началом работы все работники пищеблока обязаны сделать запись в журнале «Здоровье» об отсутствии у них катаральных явлений верхних дыхательных путей, а также признаков кишечной дисфункции (прил.1).

Медицинский работник следит за современным и правильным заполнением журнала «Здоровье», осматривает открытые поверхности тела работников кухни на наличие гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ссадин и ожогов, а также осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний верхних дыхательных путей.

Требования к питанию организованных детских коллективов, перевозимых железнодорожным транспортом

Особого внимания заслуживает безопасность организации питания детей, перевозимых по железной дороге в летние оздоровительные учреждения и на экскурсии. Сопровождающие организованный детский коллектив взрослые и медицинский работник должны контролировать питание в пути.

При нахождении детей в пути следования в течение одних суток школьники обеспечиваются «сухим пайком». Ассортимент продуктов, входящих в набор, согласовывают с центром гостинодепартамента.

При нахождении детей в пути двое и более суток должно быть организовано полноценное горячее питание в вагонах-ресторанах пассажирских поездов. В этих случаях ассортимент блюд и изделий для питания детей в обязательном порядке согласовывают с директором вагона-ресторана пассажирского поезда, а также с центром госсанэпиднадзора на железнодорожном транспорте в месте формирования состава.

В обязанности медицинской сестры входит снятие пробы готовых блюд перед выдачей их детям с записью в бракеражном журнале вагона-ресторана. Кроме того, медсестра проверяет санитарное состояние зала, где будут питаться дети, качество мытья посуды и соблюдение правил личной гигиены персоналом вагона-ресторана.

Независимо от формы питания проводники совместно с сопровождающими детский коллектив взрослыми обеспечивают детей питьевой водой и чаем не менее трех раз в сутки.

Пассажирские вагоны и вагоны-рестораны должны быть обеспечены доброкачественной питьевой водой в соответствии с санитарными требованиями. Пищевые продукты по показателям безопасности должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество.

* * *

Только ежедневное, строгое и тщательное соблюдение всех перечисленных выше правил и требований может стать основанием для уверенности в том, что питание в учреждении не представляет опасности для детей.

Приложения

Приложение 1

Журнал бракеража продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок

Дата и время поступления продуктов	Наименование продукта	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта	Отметка о качестве продукта	Конечный срок реализации продукта (по дням)	Фактическая реализация продукта (по дням)	Подпись лиц, осуществляющих приемку продуктов	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой продукции

Дата изготовления продукта	Наименование блюда (кулинарного изделия)	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта	Разрешение к реализации	Подпись членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6

Журнал «Здоровье»

Дата осмотра	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность работника пищеблока	Наличие гнойничковых заболеваний; нагноивающихся порезов, ссадин, ожогов	Подпись медработника	Наличие катаральных явлений ВДП; признаков кишечной дисфункции	Подпись работника пищеблока
07 июня	Романова О.С.	повар	отсутствуют	Иванова	отсутствуют	Романова

Приложение 2

**Список разрешенных средств
для мытья кухонной и столовой посуды***
(придерживаться инструкции, указанной на этикетке)

№ п/п	Наименование препарата	Способ и доза применения	
		Для ручной обработки	Для автоматической обработки
1	Посудомой	5 г (1 ч. л.) на 1 л воды	10 г (1 ст. л.) на 10 л воды
2	Блик	5 г (1 ч. л.) на 2 л воды	10 г (1 ст. л.) на 10 л воды
3	Жемчуг	25 г на 2,5 л воды	—
4	Жемчуг-2	16 г на 2 л воды	—
5	Жемчуг-М	12 г на 4 л воды	—
6	Агат	5 г на 1 л воды	—
7	Вильва	5 г на 1 л воды	—
8	Синтетическое моющее средство «Прогресс»	5 г на 1 л воды	—
9	Другие средства (в т.ч. импортные), разрешен- ные в установленном для указанных целей порядке		

*После обработки средством посуду тщательно промыть водой.

Приложение 3

**Список дезинфицирующих средств,
разрешенных к использованию при проведении
профилактической, текущей и генеральной уборки
(в соответствии с рекомендациями, указанными на этикетке)**

№ п/п	Наименование препарата	Область применения
1	Нейтральный гипохлорил кальция (НГК) 0,25 и 0,5 % растворы	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники), по- суда; сантехоборудование, квачи и уборочный инвентарь (0,5%)
2	Пероксидат фторида калия (ПФК)	Текущая, профилактическая и за- ключительная дезинфекция
3	Раствор хлорной извести 0,5–1,0 %	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники), про- тирание жесткой мебели, об- работка квачей
4	Раствор хлорамина 0,5 %	Чистка ковров, обработка поме- щения, дезинфекция посуды, обеззараживание рук персонала
5	Сульфохлорантин 0,2 % раствор	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники), ков- ры
6	Амфолан 3 % раствор	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники), сан- техоборудование, обработка гор- шков
7	Полисепт 1 % раствор	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники)
8	Перамин 1 % раствор	Поверхности помещения (пол, стены, двери, подоконники), чи- стка ковров
9	Кальцинированная сода 2 % раствор	Мытье тары, емкостей для сбора пищевых отходов
10	Чистяще-дезинфицирующие средства: Белка, Блеск-2, Санита, Санитарный, Дезус, Дезэф, Прогресс, Доместос	Обработка санитарно-техниче- ского оборудования (раковины, унитазы)
11	Раствор йодопирина 1 % и 0,25 %-0,5 % водный рас- твор хлоргексидина биглю- коната	Обработка рук персонала
12	Другие средства (в т.ч. им- портные), разрешенные в установленном для указан- ных целей порядке	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон № 53-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.00 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Приказ Минздрава РФ № 122 от 14.04.00 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».
4. Приказ Минздрава РФ от № 229 29.06.00 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготавлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
7. СанПиН 2.4.11249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
8. СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях».
9. СП 2.4.990-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».
10. СанПиН 2.4.4.1201-03 «Гигиенические требования к устройству, содержанию, оборудованию и режиму работы специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации».
11. СанПиН 2.4.4.1251-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к учреждениям дополнительного образования детей (внешкольные учреждения)».
12. СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей».
13. СП 2.4.969-00 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».
14. СП 2.5.1277-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к перевозке железнодорожным транспортом организованных детских коллективов».
15. СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».
16. СанПиН 2.1.4. 1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
17. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».