

# Гигиенические требования к устройству и организации работы пищеблока

# Нормативные документы по пищеблокам

- ▶ Профилактика пищевых отравлений в организованных коллективах заключается в правильной организации пищеблока, работа которого регламентируется следующими документами:
  1. СанПиН (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
  2. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

# Принципы организации работы пищевых блоков

# Типы пищеблоков

- ▶ По системе строительства пищеблоки делятся на:
  - 1) Централизованные (пищеблок входит в состав основного корпуса)
  - 2) Децентрализованные (пищеблок размещают в отдельно стоящем здании).
  
- ▶ По условиям работы пищеблоки делятся на типы:
  - 1) Работающие на сырье с полным циклом его обработки
  - 2) Работающие на полуфабрикатах
  - 3) Реализующие готовые блюда, поступившие из других предприятий общественного питания.
  
- ▶ Современные школы и детские сады в основном относятся ко второму и третьему типу.

# Принципы организации работы пищеблока

- ▶ Достаточный набор помещений, оборудования и инвентаря
- ▶ Соблюдение санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических правил на производстве (технологические процессы приготовления; условия хранения, реализации и сроки годности пищевых продуктов и готовых блюд; состояние оборудования и инвентаря; личная гигиена; дезрежим предприятия)
- ▶ Организация работы пищеблока по поточности - от сырья/поступившей продукции к готовой продукции
- ▶ Соблюдение правила не пересечения трех пар потоков (сырье-готовая продукция, чистая посуда-грязная посуда, персонал-посетители)
- ▶ Бракераж сырой/поступающей продукции (наличие документации, проверка внешнего вида, целостности тары и сроков годности) с ведением журнала входного контроля и готовой продукции (готовность блюд по органолептическим показателям) с ведением бракеражного журнала
- ▶ Ведение журнала здоровья (осмотр работников до начала трудовой смены на наличие заболевания верхних дыхательных путей и кожных покровов)
- ▶ Своевременные медицинские осмотры сотрудников пищеблока с оформлением личной медицинской книжки

# Набор помещений пищеблоков

1. **Складские помещения** - помещения для хранения сырья и/или полуфабрикатов и готовой продукции.
  2. **Производственные помещения** - помещения, где производится приготовление или доготовка готовых блюд, мытье кухонной и столовой посуды (если предприятие не работает на одноразовой посуде).
  3. **Административно-бытовые помещения** - помещения для обслуживающего персонала.
  4. **Технические помещения.**
- ▶ В школах перед обеденными залами необходимо устанавливать умывальники.
  - ▶ В дошкольных учреждениях питание детей должно быть организовано в групповых ячейках.

# Требования к раздаче блюд

1. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий - бракераж. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. проводившего органолептическую оценку (бракеражный журнал).
2. 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.

# Требования к раздаче блюд (продолжение)

3. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 ч с момента изготовления. Салаты и другие холодные блюда и напитки 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  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.
4. При составлении меню 2х - 3х-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.



# Суточная проба

- ▶ С целью контроля за доброкачественностью и безопасностью пищи на пищеблоках отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд.
- ▶ Суточную пробу от приготовленного блюда отбирают стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.
- ▶ Отобранные суточные пробы сохраняют не менее 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте холодильника при температуре +2 - +6 °С, в случае возникновения пищевого отравления, подвергаются исследованию.

# Перечень продуктов и блюд, запрещенных и разрешенных к реализации в детских организованных коллективах

- ▶ Приложение № 7 к СанПин 2.4.5.2409-08 «ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ»
- ▶ Приложение № 9 к СанПин 2.4.5.2409-08 «РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ»

# Медицинские осмотры

# Документация о медицинских осмотрах

- ▶ Медицинским осмотрам подлежат лица, работающие в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте согласно Приложению N 2 к приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. N 302н (ред. от 06.02.2018) "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" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.10.2011 N 22111)

# Медицинские осмотры

- ▶ Периодичность медосмотров - 1 раз в год.
- ▶ Участие врачей-специалистов
  - ▶ дерматовенеролог,
  - ▶ оториноларинголог,
  - ▶ стоматолог,
  - ▶ \*инфекционист

# Лабораторные и функциональные исследования

- ▶ рентгенография грудной клетки,
- ▶ исследование крови на сифилис,
- ▶ исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям,
- ▶ исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям,
- ▶ мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям

# Дополнительные медицинские противопоказания

## ► Заболевания и бактерионосительство:

- 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- 2) гельминтозы;
- 3) сифилис в заражном периоде;
- 4) лепра;
- 5) педикулез;
- 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;
- 10) оза

# Медицинские осмотры

- ▶ При проведении предварительных и периодических медицинских осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся:
- ▶ клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- ▶ клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких;
- ▶ биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.
- ▶ Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.



# Медицинские осмотры

- ▶ Участие специалистов, объем исследования, помеченных "звездочкой" (\*), - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.
- ▶ Участие врача-терапевта, врача-психиатра и врача-нарколога при прохождении предварительного и периодического медицинского осмотра является обязательным для всех категорий обследуемых.
- ▶ Дополнительные медицинские противопоказания являются дополнением к общим медицинским противопоказаниям.