

Соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке МКДОУ

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке ДОУ регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПин 2.4.3648- 20.

Ежедневно в ДОУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования.

Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в мочных ваннах, определения процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом, проведением йод-крахмальной пробы.

Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Вывешивать инструкции на стенах непосредственно на рабочих местах допускается только в случае, если они изготовлены в виде моющихся табличек (например, в ламинированном виде). Вывешивание инструкций в виде бумажных листов не допускается, поскольку это затрудняет проведение санитарной обработки стен.

Приведенные в приложении инструкции составлены в соответствии с СанПин 2.4.3648- 20. Данные инструкции являются примерными, приведенные в них режимы санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке рекомендуется уточнять с учетом указаний по использованию конкретных моющих и дезинфицирующих средств.

Приложение

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытьё полов;
- удаление пыли и паутины; протирание радиаторов; протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или мочную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится;

- мытьё стен;
- мытьё осветительной аппаратуры; очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

7. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.
 8. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.
 9. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху - ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.
 10. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.
- Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке**
1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
 2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.
 3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
 4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.
 5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь протирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:
 - удаление остатков пищи в бачки для отходов:
 - при возникновении случаев инфекционных заболеваний - замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
 - мытьё очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению: ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.
 2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.
 3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.
- Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
4. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.
 5. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
 6. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня протирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
 7. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0.5 м от пола.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.
2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.
3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.
4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.
5. Для работы в пищеблоке используются:
 - в холодном цеху – халат, косынка,
 - горячем цеху – халат, косынка,
 - для раздачи пищи в группы - халат, косынка, уборки помещений - темный халат.
6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закатывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.
7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат. после посещения - тщательно вымыть руки с мылом.
8. Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

Требования к производственному персоналу, обеспечивающему питание воспитанников ДООУ

Требования к квалификации производственного персонала Обязанности производственного персонала

Разработка должностных инструкций для производственного персонала

К производственному персоналу относятся работники ДООУ, занятые изготовлением кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: заведующий производством, шеф-повар, повар, кухонный работник. При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие критерии:

уровень профессиональной подготовки и квалификации. в т. ч. теоретические знания и умение применять их на практике;

способность к организации производственной деятельности (для заведующего производством, начальника цеха);

знание документов, касающихся профессиональной деятельности: соблюдение профессиональной этики поведения.

Требования к квалификации производственного персонала

Производственный персонал должен иметь специальное образование или пройти профессиональную подготовку на производстве с целью овладения знаниями, навыками и квалификацией для выполнения своих функций. Подготовка, квалификация и специализация производственного персонала столовых дошкольных образовательных учреждений (далее - ДООУ) должны соответствовать типу пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная). Работники обязаны систематически совершенствовать свои знания, квалификацию и профессиональное мастерство.

Прием производственного персонала на работу осуществляется на конкурсной основе по результатам квалификационных испытаний и социологического тестирования.

Обязанности производственного персонала

Производственный персонал должен обеспечить выпуск кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технической документации. Весь персонал обязан пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности при производстве продукции.

Кроме того, в обязанности производственного персонала ДООУ входит:

знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания, основ рационального питания для организованных контингентов детей (в т. ч. диетического (профилактического) питания), практических основ организации питания воспитанников ДОУ;

соблюдение должностных инструкций, тарифно-квалификационных характеристик и правил внутреннего трудового распорядка ДОУ;

соблюдение требований производственной санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;

знание и соблюдение основных действующих технических регламентов и национальных стандартов в отрасли, существующих сборников технологических нормативов и других технических документов (в соответствии с занимаемой должностью с учетом специфики организации или ее подразделения в ДОУ);

знание основ санитарного законодательства, законодательства о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов:

знание и соблюдение основных действующих санитарно-эпидемиологических правил, норм и гигиенических нормативов, требований санитарно-противоэпидемического и дезинфекционного режима на производстве;

знание основ санитарии и гигиены при работе в столовых образовательных учреждений, приемке и хранении продуктов, приготовлении блюд, правил личной гигиены, способов дезинфекции предметов производственного окружения и принципов использования дезинфицирующих средств;

знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности: соблюдение культуры и этики общения:

знание рациональной организации труда на рабочем месте и умение четко планировать работу.

Производственный персонал должен быть одет в санитарную одежду и обувь установленного образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта и изготовленную из материалов, допущенных в установленном порядке.

Производственному персоналу категорически запрещается появляться в помещении для приема пищи в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.

Все работники подлежат периодическому медицинскому освидетельствованию. Перед поступлением на работу персонал ДОУ обязан пройти предварительный медицинский осмотр и прослушать курс гигиенического обучения в соответствии с требованиями санитарных правил, пройти гигиеническую аттестацию. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, прививках и о гигиенической аттестации. К работе на производстве не допускаются лица, являющиеся источниками инфекционных заболеваний.

Разработка должностных инструкций для производственного персонала

Для каждой должности производственного персонала должна быть разработана должностная инструкция, устанавливающая обязанности, права и ответственность работника, требования к качеству выполняемых работ, профессиональному образованию, техническим знаниям и опыту работы. Должностные инструкции производственного персонала разрабатывает и утверждает администрация ДОУ, исходя из требований национальных и региональных стандартов, стандартов ДОУ, квалификационных характеристик (должностей), с учетом особенностей работы ДОУ или его производственного подразделения (пищеблока).

Примерные должностные инструкции для производственного персонала:

- Должностная инструкция шеф-повара
- Должностная инструкция повара
- Должностная инструкция кухонного работника

Нормативные документы

- Государственный стандарт РФ "Услуги общественного питания. Требования к персоналу. ГОСТ Р 509352007". утв. приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 № 473-ст
- Отраслевой стандарт "Общественное питание. Требования к производственному персоналу. ОСТ 28-195". утв. Роскомторгом 01.03.1995

