

ПРИКАЗ

15.08.2022г

№

Об актуализации информации по алгоритму контроля пищеблока

В целях контроля за наиболее опасными факторами в эпидемиологическом отношении при организации питания в МДОУ «Детский сад «Рябинка» р.п.Новая Майна» учитывать следующие особенности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Условия хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

1.1. Назначить ответственным Бизину Н.Е., завхоза, за соблюдение и выполнение условий требований к транспорту:

- транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специально предназначенными или специально оборудованными для таких целей транспортными средствами, которые должны быть в исправном состоянии, 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;

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

1.2. Назначить Мазурину Т.А., медицинскую сестру, ответственным за соблюдение и выполнение условий требований к персоналу:

- работники, занятые на работах, которые связаны с хранением и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством;

- лица, больные инфекционными заболеваниями и (или) с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, а также являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением и реализацией пищевой продукции.

1.3. Назначить ответственным Бизину Н.Е., завхоза, за соблюдение и выполнение условий требований к продукции:

- приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая, овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения

тепловой обработки (варка, запекание и другие);

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

- транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативными документами, в том числе обязательно: наименование пищевой продукции, количество пищевой продукции, дату изготовления и 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;

- сопроводительная документация, подтверждающая происхождение, качество и безопасность продукции, должна включать в себя:

- а) товарно-транспортную накладную;

- б) документы о безопасности продукции: копию декларации (или информацию в сопроводительных документах о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок ее действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший), на не переработанную продукцию животного происхождения (по определению в соответствии со статьей 4 ТР ТС 021/2011) - оригинал документа о проведении ветеринарно-санитарного экспертизы (справка, свидетельство), на специализированную пищевую продукцию (в соответствии с частью 1 статьи 24 ТР ТС 021/2011) - копию свидетельства о государственной регистрации;

- при оценке качества поступающей продукции должна проводиться оценка целостности упаковки и органолептическая оценка (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта);

- исключить прием следующих продуктов:

- без документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность;
 - без маркировки;
 - имеющих явные признаки недоброкачества;
 - без установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарных документов;
- рыбу, птицу без ветеринарных документов;
- мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- мясо быков, хряков и тощих животных;
- 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», «хлопушки»), 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;
- колбасы (согласно приложению № 6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1.4. Назначить ответственным Бизину Н.Е., завхоза, за соблюдение и выполнение условий хранения продовольственного сырья и пищевой продукции:

- этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенную непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции;

- крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях.

- 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);

- рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем;

- сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной;

- в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов, необходимо вести ежедневный визуальный контроль температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях;

- при хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения, установленные изготовителем (по информации на маркировке продукции);

- для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

1.5. Назначить, поворов- Тимофееву З.П. и Полагушину С.А.. ответственными для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

2. Технологический процесс и готовая кулинарная продукция.

2.1. Назначить Мазурину Т.А., медицинскую сестру ответственной за осуществление контроля по выполнению 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 яиц, соблюдение последовательности обработки, применение разрешенных для использования в пищевой промышленности дезинфицирующих средств;

- соблюдение требований к высоте слоя, температуре 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см);

- хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2°C;

- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов;

- запеканки готовятся из вареного мяса (птицы);

- котлеты из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут;

- гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

2.2. Назначить поваров и медицинскую сестру ответственными за осуществление контроля по соблюдению условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачи:

- готовые первые и вторые блюда с момента приготовления до отпуска могут находиться на горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления ;
- горячие блюда (супы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру от +60 до +65 °С, салаты, напитки - не ниже +15 °С;
- подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается;
- 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;

2.3. Назначить состав бракеражной комиссии, утвержденный приказом директора, Мазурину Т.А., медицинскую сестру ответственными за соблюдение и выполнение условий проведения бракеража готовой пищи и контроль за отбором и условиями хранения суточных проб готовой пищи:

- организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд;
- 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);
- суточная проба должна отбираться от каждой партии приготовленной пищевой продукции;
- отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции);
- суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°С до +6 С.

- отбор и хранение суточной пробы должен проводиться ответственным работником организации под руководством медицинского работника.

3. Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря.

3.1. Назначить Бизину Н.Е, завхоза, ответственным за соблюдение и выполнение условий требований к устройству и содержанию помещений:

- в помещениях не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные;
- внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений:
- поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа;
- поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;
- потолки должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению

конденсации влаги;

- открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых;
- двери производственных помещений должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов;
- запрещается ремонт производственных помещений одновременно с производством (изготовлением) пищевой продукции в таких помещениях.

3.2. Назначить Бизину Н.Е. завхоза, ответственным за соблюдение и выполнение условий требований к водоснабжению и канализации:

- при отсутствии воды или нарушениях работы внутренней системы канализации работу организации рекомендуется приостанавливать до устранения нарушений;
- 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, при подаче горячей и холодной воды, осуществляемой через смесители,
- в тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем

3.3. Назначить поваров и медицинскую сестру ответственными за соблюдение и выполнение условий требований к оборудованию и инвентарю:

- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантом маркировки:
- холодильное оборудование с маркировкой: «молочные продукты», «мясо», «рыба», «яйцо» и другие;
- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, и другие;
- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СО», «ВМ» «ВО»;
- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «яйцо чистое» и другие;
- не рекомендуется использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами и сколами.

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

4.1. Назначить медицинскую сестру ответственным за организацию предварительных и периодических медицинских осмотров:

- персонал пищеблока организации проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в соответствии с требованиями приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 № 29н «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», а также имеет личные медицинские книжки с отметками о прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований.

4.2. Назначить медицинскую сестру ответственным за осуществление контроля по соблюдению вакцинации 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, педагоги - 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 А без ограничения возраста (2 прививки) и дизентерии Зонне без ограничения возраста (ежегодно) - прививаются сотрудники пищеблоков.

4.3. Назначить медицинскую сестру ответственным за проведение ежедневных осмотров перед началом работы:

- медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

- лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

4.4. Назначить медицинскую сестру ответственным за осуществление контроля по соблюдению правил личной гигиены персоналом пищеблока:

- для профилактики попадания посторонних предметов в готовую продукцию работникам рекомендуется снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, короткостричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую спецодежду булавками;

- для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях и не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

5. Назначить ответственным медицинскую сестру ответственным за организацию проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации:

- все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке;

- в производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы должны подвергаться уборке после каждого использования;

- для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах;

- уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений;

- генеральную уборку всех помещений проводить один раз в неделю с использованием моющих и дезинфицирующих средств;

- в конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов. Рекомендуется проводить дезинфекцию всей столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их

применению.

- ванны для обработки столовой и кухонной посуды в производственных цехах по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45 °С) и дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению;

- в целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию;

- емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством);

- контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;

- использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается;

- контроль за качеством дезинфекции помещений пищеблока, оборудования, посуды и инвентаря:

- в туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

- 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);

- наличие в запасе достаточного количества дезинфицирующих средства с учетом кратности и объемов проводимой уборки (2-недельный запас);

- в целях контроля за соблюдением требований санитарных правил мытья столовой и кухонной посуды и разделочного инвентаря в предприятиях питания разрабатывается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Инструкция вывешивается в помещениях моечных в местах ручной мойки посуды и инвентаря:

1) 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°С при мытье посуды, не менее 65°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, протирачные машины);

- наличие в запасе достаточного количества моющих средств (2-недельный запас).

6. Назначить медицинскую сестру ответственным за осуществление контроля по организации питьевого режима:

- организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;

- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

7. помощникам воспитателей смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.

8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

