

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 03 АВГ 2017 / 05.09.2017

№ 1325-П / 292-л

г. Екатеринбург

*О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных
(оздоровительных) организациях Свердловской области*

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 01 июня 2012 года № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на период 2012 -2017 годы», Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 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», в целях совершенствования организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях Свердловской области по минимизации рисков инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЕМ:

1. Утвердить:

- 1) Алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение № 1);
- 2) Порядок межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях (приложение № 2).

2. Руководителям территориальных отделов здравоохранения по Горнозаводскому управленческому округу Г.А. Борисевич, Южному управленческому округу Н.И. Крахтовой, Западному управленческому округу Е.С. Жолобовой, главным врачам ГБУЗ СО «Ирбитская центральная городская больница» А.В. Чуракову, ГАУЗ СО «Красноурьинская городская больница» А.Н. Малькову обеспечить контроль за:

- 1) выполнением медицинскими организациями, оказывающими медицинскую помощь детям, Алгоритма контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение № 1);

2) исполнением Порядка межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях (приложение № 2);

3) использованием в работе отделений организации медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся (приложение № 3).

3. Руководителям государственных учреждений здравоохранения Свердловской области обеспечить:

1) выполнение Алгоритма контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений (приложение № 1);

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

3) использование в работе отделений организации медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся (приложение № 3);

4. Рекомендовать начальнику Управления здравоохранения Администрации города Екатеринбурга А.А. Дорнбушу:

1) организовать выполнение медицинскими организациями, оказывающими медицинскую помощь детям, 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 образовательных (оздоровительных) организациях (приложение № 2);

3) обеспечить использование в работе отделений организаций медицинской помощи обучающимся детских поликлиник федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся (приложение № 3).

5. Руководителям образовательных организаций, расположенных на территории муниципальных образований Свердловской области:

1) внедрить в работу образовательных организаций, расположенных на территории муниципальных образований Свердловской области, 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 образовательных (оздоровительных) организациях (приложение № 2);

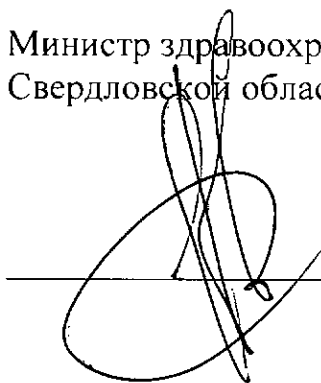
использование в работе федеральных рекомендаций по оказанию медицинской помощи несовершеннолетним обучающимся (приложение № 3).

6. Ответственность за выполнение настоящего приказа возложить на начальника отдела охраны прав детей и комплексной безопасности в системе

образования Министерства общего и профессионального образования Свердловской области А.В. Соложнина и начальника отдела организации медицинской помощи матерям и детям Министерства здравоохранения Свердловской области С.В Татареву.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя Министра общего и профессионального образования Свердловской области Н.В. Журавлеву и заместителя Министра здравоохранения Свердловской области Е.А. Чадову.

Министр здравоохранения
Свердловской области



И.М. Трофимов

Министр общего и
профессионального образования
Свердловской области



Ю.И. Биктуганов

Приложение № 1
к приказу Министерства здравоохранения
Свердловской области
Министерства общего и
профессионального образования
Свердловской области
от 03.08.2017 № 1215-П
05.09.2017 № 292-П

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 пениод (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 в 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 тоших 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, исключая 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 ассортимента перечня вырабатываемой продукции (меню, меню-раскладок);

наличие на каждое кулинарное изделие, блюдо утвержденных технико-технологических 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 рецептур 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;

олады, 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°С;

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 кура, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашенные 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 накрыванию 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 ёмкостей 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, протирачные 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.

Приложение № 2
к приказу Министерства здравоохранения
Свердловской области
Министерства общего и
профессионального образования
Свердловской области
от 03.08.2017 № 1325-12
05.09.2017 и 292-12

**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.

Приложение № 3 к приказу
 Министерства здравоохранения
 Свердловской области
 Министерства общего и
 профессионального образования
 Свердловской области
 от 03.08.2017 № 1325-В
05.09.2017 № 292-У

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**