

**краевое государственное казенное учреждение для детей-сирот
и детей, оставшихся без попечения родителей
«Ачинский детский дом № 1»**

СОГЛАСОВАНО

Представитель трудового
коллектива КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ С.В. Гладилин
« ____ » _____ 20 ____ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГКУ «Ачинский детский дом
№1»

_____ В.А. Антропова
« ____ » _____ 20 ____ г.

**САНИТАРНЫЕ
ПРАВИЛА, НОРМЫ И ТРЕБОВАНИЯ
по содержанию пищеблока КГКУ «Ачинский детский дом №1»**

(наименование профессии, должности или вида работ)

И-13-2017

Настоящие санитарные правила, нормы и требования по содержанию пищеблока краевого государственного казенного учреждения для детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей «Ачинский детский дом №1» (далее по тексту - Учреждение), разработаны на основании СанПиН 2.4.2.011-98, Постановление от 27.11.1998 г. №39, раздел 8.

1. Общие правила

1.1. Помещения пищеблока должны содержаться в чистоте, Уборка помещений должна производиться ежедневно.

1.2. Контейнеры с пищевыми отходами должны вывозиться не реже одного раза в сутки в соответствии с договором безвозмездной передачи с частным лицом.

1.3. Контейнеры с мусором должны вывозиться в соответствии с договором и утвержденным графиком специализированными предприятиями коммунального хозяйства.

1.4. Весь кухонный инвентарь и все оборудование пищеблока маркируется несмываемой краской или иным способом, обеспечивающим стойкость маркировки. Маркировка предусматривает указание вида продуктов, с которыми он соприкасается в процессе деятельности пищеблока (например: "м.в." - мясо вареное, "м.с." - мясо сырое, "о.в." - овощи вареные, "о.с." - овощи сырые и т.п.).

1.5. Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению. Не допускается пользование неисправным и ветхим инвентарем и оборудованием.

1.6. Категорически запрещено приготовление пищи впрок и использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи, приготовленной накануне, при приготовлении блюд. Запрещено смешивать пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии.

1.7. При взвешивании нельзя класть продукты непосредственно на весы. На чашу весов подстилают оберточную бумагу или другие упаковочные материалы.

1.8. Не допускается использование продукции, упавшей на пол или загрязненной иным путем. Такая продукция (санитарный брак) должна собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

1.9. Лица, занятые погрузкой, выгрузкой и переноской продуктов, должны быть обеспечены специальной санитарной одеждой, которой они должны пользоваться только во время проведения указанных работ.

1.10. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче продукции, мытью посуды и другим технологическим процессам подсобных рабочих, грузчиков, водителей и кладовщика, а также других лиц, которые по роду своей деятельности не должны соприкасаться с готовой продукцией.

1.11. К приготовлению, раскладке и порционированию кулинарной продукции не допускается привлекать воспитанников, педагогический состав и подсобный персонал учреждения.

1.12. При использовании элементов самообслуживания при сервировке столов и уборке грязной посуды и привлечении воспитанников к уборке обеденного зала, не допускается вход воспитанников в производственные и подсобные помещения пищеблока.

1.13. В производственных помещениях пищеблока не допускается хранение и ведение документации.

2. Уборка помещений, оборудования

2.1. Во всех помещениях пищеблока ежедневно (до или после работы) должна проводиться влажная уборка. А один раз в месяц - санитарные дни для проведения генеральной уборки с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.2. Не реже одного раза в год или чаще по мере необходимости проводится текущий ремонт помещений с побелкой, покраской помещений, оборудования и т.п.

2.3. На пищеблоке должен иметься график ежедневной уборки помещений и проведения санитарных дней с указанием времени частоты, способа уборки и дезинфекции, а также лиц, ответственных за Уборку.

2.4. Полы убирают в течение дня по мере загрязнения - подметают влажным способом, а затем моют теплой водой с применением моющих средств и вытирают насухо.

2.5. Уборку обеденного зала производят после каждого его посещения воспитанников. Уборка столов в обеденном зале должна осуществляться после каждого приема пищи с применением специально выделенной для этой цели ветоши. После каждого приема пищи столы моют горячей водой с моющим средством.

2.6. В помещении для разделки мясной, рыбной и пр. продукции полы не реже 2 раз в смену моют горячей водой с добавлением дезинфицирующего средства, а в конце смены 1%-м раствором хлорной извести.

2.7. Стены ежедневно протирают с применением моющих средств.

2.8. Оконные рамы и подоконники протирают увлажненной ветошью. Стекла и осветительную арматуру очищают от пыли и копоти не реже одного раза в неделю.

2.9. Двери моют с применением моющих средств ежедневно, особо тщательно - дверные ручки. Два раза в неделю промывают теплой водой полки, стеллажи, подтоварники складских помещений, свободные от продуктов.

2.10. По окончании работ умывальники, раковины и трапы должны тщательно очищаться, мыться и дезинфицироваться.

2.11. Производственное оборудование, разделочные столы и производственные моечные ванны должны мыться по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши.

2.12. Бытовые помещения не реже одного раза за смену тщательно убирают влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.13. Инвентарь для уборки (тазы, ведра, щетки, швабры) должен быть промаркирован (с указанием назначения инвентаря) и закреплен за отдельными помещениями. Уборочный инвентарь хранится в отдельном специально выделенном помещении или по помещениям, для уборки которых предназначен, в специальных шкафах или стенных нишах.

Для уборки должен использоваться только инвентарь, закрепленный за данным помещением.

2.14. Инвентарь для уборки по окончании работы должен быть тщательно очищен, промыт горячей водой и обработан дезинфицирующим раствором, для этой цели пользуются раствором с содержанием активного хлора не менее 500 мг/л (2%-м раствором хлорной извести или хлорамина).

2.15. Для уборки морозильных камер, холодильных шкафов и охлаждаемых шкафов должен быть выделен специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

2.16. Инвентарь для уборки санузлов (включая тряпки) должен иметь особую сигнальную маркировку (красного или оранжевого цвета), расположенную на видном

месте, и храниться в специальном шкафу в помещении санузла или в непосредственной близости от него. Использование этого инвентаря для уборки других помещений категорически запрещается.

3. Сбор отходов

3.1. Для сбора отходов и мусора в помещениях пищеблока должны быть металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема они должны очищаться, а по окончании работы промываться горячим (45-50° С) 2%-м раствором кальцинированной соды или другого моющего средства (в соответствии с инструкцией по его применению), а затем ополаскиваться горячей водой.

3.2. Не допускается осуществлять вынос пищевых отходов через раздаточные помещения пищеблока.

3.3. Тара, в которой доставляются сырье и полуфабрикаты, должна храниться и обрабатываться отдельно от тары, предназначенной для доставки готовых продуктов, в специально выделенном помещении, оборудованном трапом и моечными ваннами.

3.4. Металлические и деревянные ящики, кадки, бидоны, фляги, баки и ведра с крышками, кастрюли и т.п. после употребления очищаются, промываются горячим 2%-м раствором кальцинированной соды, ошпариваются кипятком, высушиваются и хранятся в местах, недоступных загрязнению. Так же обрабатываются бачки и ведра для пищевых отходов.

4. Столовая посуда

4.1. Мытье столовой посуды осуществляется механическим или ручным способом.

4.2. При ручном способе режим мытья столовой посуды предусматривает освобождение ее от остатков пищи и мытье щеткой в воде, имеющей температуру +50° С, с добавлением разрешенных моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению (1-я ванна). После этого посуда во 2-й ванне замачивается в растворе одного из дезинфицирующих средств (0,2%-й раствор хлорамина, гипохлорита кальция или натрия). В 3-й ванне посуда ополаскивается горячей проточной водой при температуре +65° С и просушивается в специальных шкафах или на решетках.

4.3. Ополаскивание посуды производят с применением шланга и душевой сетки.

4.4. Чайная посуда (чашки, стаканы, бокалы) после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1-я ванна), а затем (во 2-й ванне) ополаскивается горячей проточной водой и просушивается на специальных решетках.

4.5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением Разрешенных моющих средств (1-я ванна) ополаскивают горячей проточной водой (2-я ванна) и обеззараживают прокаливанием в воздушных стерилизаторах или жарочных шкафах в течение 2-3 мин. При температуре 250-300 град. С.

4.6. При использовании посудомоечной машины обработку посуды производят в соответствии с требованиями технической и эксплуатационной документации на машину, которая обязательно должна иметься на пищеблоке.

4.7. Не допускается осуществлять мытье столовой посуды в моечных кухонной посуды.

4.8. Вымытую столовую посуду сушат в сушильном шкафу на специальных полках или решетках, не допускается укладывать столовую посуду (тарелки) стопкой одна в одну сразу после обработки. Нельзя вытирать посуду полотенцем.

4.9. Для хранения чистых столовых приборов должны использоваться специальные ящики - кассеты. Приборы хранят вертикально, ручками вверх. Недопустимо хранить столовые приборы навалом, на подносах, в кухонной посуде и т.п.

4.10. Посуду для напитков (стаканы) хранят на чистых лотках (подносах) в перевернутом виде.

4.11. Сервировочные подносы моют в ваннах для столовой посуды горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают и протирают специально выделенными для этой цели маркированными салфетками.

4.12. По эпидемиологическим показаниям (во время карантина) режим мытья посуды предусматривает ее замачивание (после освобождения от остатков пищи) в растворе

дезинфицирующего средства с концентрацией активного хлора не менее 250 мг/л (1%-й раствор хлорамина или хлорной извести или раствор другого дезинфицирующего средства в концентрации, обеспечивающей содержание активного хлора не менее 250 мг/л) или кипятят в 2%-м растворе питьевой соды (гидрокарбоната натрия) в течение 15 минут, мытье в растворе разрешенного моющего средства, ополаскивание горячей водой.

5. Кухонные посуда, оборудование и инвентарь

5.1. Кухонные посуда, оборудование и инвентарь моются сразу же после использования. При мытье кухонной посуды и инвентаря сначала механически удаляются остатки пищи. Пригоревшую пищу предварительно отмачивают теплой водой с добавлением кальцинированной соды. Затем моют посуду с применением специальных моющих средств с помощью щеток и ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой.

5.2. Обработка и мытье разделочных досок и инвентаря (мясо/рыба) должны производиться в моечных ваннах.

5.3. Сушат кухонную посуду в перевернутом виде на решетчатых полках, или стеллажах, или в сушильных шкафах.

5.4. Для хранения кухонной посуды используют стеллажи, расположенные на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

5.5. Разделочные доски хранят в подвешенном состоянии или в кассетах на ребре. В пищеблоке должен всегда иметься запас новых разделочных досок.

5.6. Металлический кухонный инвентарь моют с применением моющих средств, ополаскивают и прокаливают в жарочном шкафу. Мелкий деревянный инвентарь моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают водой с температурой не ниже 65°C, а затем просушивают на решетчатых стеллажах.

5.7. Механическое оборудование по окончании работы разбирают, моют в теплой воде с добавлением моющих средств и многократно ополаскивают. Мелкие детали кипятят или прокаливают в жарочном шкафу, а крупные обрабатывают кипятком.

5.8. Ветошь, щетки и мочалки, применяемые для уборки оборудования, столов в обеденных залах, производственных и складских помещений, мытья посуды (столовой и кухонной) и инвентаря, должны храниться и обрабатываться отдельно.

5.9. Ветошь, щетки и мочалки ежедневно моют (стирают) с добавлением моющих средств и обрабатывают посредством кипячения в течение 15 минут в воде с добавлением соды питьевой (2%-й раствор - 20 г на 1 л воды) в специально выделенной для этой цели и промаркированной посуде. Щетки и мочалки, не выдерживающие обработку кипячением, можно обрабатывать замачиванием в 0,5%-м растворе хлорамина в течение 30 минут. После обработки ветошь, щетки и мочалки прополаскивают в чистой проточной воде, сушат и хранят в специально выделенной закрытой промаркированной таре.

6. Дезинфицирующие средства

6.1. Для дезинфекции полов и панелей стен, оборудования, инвентаря и кухонной посуды пользуются растворами дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению.

6.2. При использовании хлорсодержащих препаратов для этой цели пользуются растворами с содержанием активного хлора 200-250 мг/л (0,5-1%-й раствор хлорной извести или хлорамина). Наиболее загрязненные поверхности дезинфицируют препаратами с содержанием активного хлора до 400 мг/л (2%-й раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 5-10 мин.

6.3. При использовании хлорсодержащих препаратов для дезинфекции оборудования, инвентаря и посуды пользуются растворами с содержанием активного хлора 150-200 мг/л (0,5%-й раствор хлорной извести или хлорамина) с экспозицией не менее 60 минут. Производственные раковины, ванны, трапы и умывальники по окончании работ дезинфицируются раствором с содержанием активного хлора не менее 400 мг/л (2%-й раствор хлорной извести или хлорамина).

6.4. При уборке санузлов пользуются специально выделенной ветошью и дезинфицирующими средствами, специально предназначенными для этой цели, тщательно протирают вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки при посещении туалета.

6.5. При использовании хлорсодержащих препаратов для обработки санитарно-технических приборов и полов в санузлах пользуются растворами с концентрацией активного хлора не менее 500 мг/л (2-3%-й раствор хлорной извести или хлорамина).

6.6. Оборудование и инвентарь, предназначенные для первичной обработки овощей, должны ежедневно обрабатываться моющими средствами, а в весенне-летний период сезонного подъема заболеваемости псевдотуберкулезом и иерсиниозом (инфекционные кишечные заболевания), с марта по август включительно, должна также проводиться ежедневная дезинфекция оборудования и инвентаря, применяемого для первичной обработки овощей, 1%-м раствором хлорамина.

6.7. Кладовая, предназначенная для хранения овощей, используемых в пищу без термической обработки, не реже одного раза в месяц обрабатывается 3%-м осветленным раствором хлорной извести (после освобождения помещения от овощей).

6.8. Все применяемые моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены органами госсанэпиднадзора для использования. Их использование должно осуществляться в соответствии с областью применения, регламентируемой разрешительной документацией (сертификатом или заключением). На все используемые моющие и дезинфицирующие средства обязательно наличие инструкции по их применению, которая обязательно должна доводиться до сведения всех работников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

6.9. Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении, оборудованном стеллажами. Хранить пищевые продукты в этом помещении запрещается. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

6.10. Приготовление рабочих растворов хлорсодержащих препаратов должно производиться в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.5.021-94 "Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли", приложением 2.

7. Прочие правила

7.1. В моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используются для обработки инвентаря в других помещениях пищеблоков, вывешиваются инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, правил приготовления рабочих растворов.

7.2. Вывешиваемые инструкции по режиму обработки посуды и инвентаря должны содержать указания по использованию конкретного моющего (дезинфицирующего) средства, используемого в данный момент (или всех используемых средств).

7.3. Для мытья посуды в посудомоечных машинах должны использоваться только специально предназначенные для этой цели средства (в соответствии с инструкцией по применению, маркировкой на упаковке и сопроводительными документами).

7.4. Администрация обязана обеспечить наличие мыла и электрополотенец (или одноразовых индивидуальных полотенец) возле всех раковин для мытья рук.

7.5. Для борьбы с мухами и предотвращения их появления в теплый период года на окнах и фрамугах, используемых для проветривания, должны устанавливаться сетки.

7.6. Крышки емкостей для пищевых отходов должны плотно закрываться. Отбросы должны ежедневно удаляться, а емкости чистят и моют. Уличные мусоросборники должны очищаться при заполнении не более 2/3 их объема, ежедневно хлорироваться 10%-м раствором хлорной извести. Контейнеры для мусора должны устанавливаться не ближе 1,5 м от края площадки с твердым покрытием.

7.7. Все продукты должны храниться в плотно закрывающихся емкостях или шкафах, иметь крышки или накрываться марлей. Дежи для замеса теста также должны иметь специальные крышки или накрываться марлей.

7.8. Для предупреждения появления тараканов необходимо заделывать щели в перегородках, стенах, шкафах и т.п., не допускать скопления крошек и остатков пищи на столах, полках и под ними.

7.9. Для истребления мух применяются специальные электроловушки и липкая бумага.

7.10. Для уничтожения грызунов применяются механические средства истребления (ловушки, верши, капканы и т.п.).

7.11. Работы по дезинсекции и дератизации проводятся при необходимости специалистами дезинфекционной службы (специализированных предприятий, имеющих соответствующую лицензию), как правило, в день, предшествующий санитарному дню. Учреждение должно иметь постоянный договор на обслуживание с предприятием, осуществляющим работы по дезинсекции и дератизации. До начала обработки убираются или герметически закрываются все продукты, проводится влажное подметание, уборка и мытье полов и стен во всех помещениях, где будет проводиться обработка.

7.12. В соответствии с указаниями специалистов дезинфекционной службы проводится тщательная уборка помещений, где проводилась обработка. При проведении санитарного дня помещения, где проводилась дезинсекция или дератизация, убираются особо тщательно.

7.13. Ответственность за общее санитарное состояние пищеблока учреждения, соблюдение в нем санитарного режима несет руководитель.

7.14. Ответственность за состояние рабочего места, выполнение санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник учреждения.