

Требования к содержанию ДОЛ определяются следующими документами:

1. общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденные Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 (главы 1 – 5) (сокращенно – ОСЭТ);

2. специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций, утвержденные постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 № 663 (сокращенно – ССЭТ);

3. санитарные нормы и правила «Требования к оздоровительным организациям для детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 декабря 2012 г. №

4. санитарные нормы и правила «Требования к санаторно-курортным организациям для детей, взрослых и детей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 26 июня 2015 г. № 83 (сокращенно – СанНиП по ДСО);

5. санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Гигиенические требования к устройству, оборудованию и эксплуатации плавательных бассейнов и аквапарков», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 22 сентября 2009 г. № 105 (сокращенно – СанНиП по плав. бассейнам);

6. санитарные нормы и правила «Требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению помещений жилых и общественных зданий», Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека естественного, искусственного и совмещенного освещения жилых зданий», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 июня 2012 г. № 82 (сокращенно – СанНиП и ГН по освещенности);

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июня 2019 г. № 74 «О проведении обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих» (сокращенно – Постановление по медосмотрам);

. Инструкция 1.1.11-11-17-2003 «Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации должностных лиц и работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов, питьевой воды и пестицидов, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения и для инженерно-технических работников, организаций и предприятий различных форм собственности», утвержденная постановлением заместителя Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 15 августа 2003 г. № 90 (сокращенно – Инструкция по гиги. обучению);

санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и пищевых

продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г.

№ 32 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю).

10. санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22 декабря 2003 года №183 (сокращенно – СанНиП по произв. контролю профил. мероприятий);

11. санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь, утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180 (сокращенно – СанНиП по физиол. нормам);

12. Инструкция 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С-витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 сентября 2006 г. № 132 (сокращенно – Инструкция по С-витаминизации);

13. постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования» (сокращенно – пост. СовМина по нормам питания).

14. постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 ноября 2019 г. № 106 «Об утверждении Инструкции о порядке организации диетического питания» (сокращенно – Инструкция по диетпитанию).

Данные санитарные правила можно скачать на сайте министерства

з

д

Основные требования:

а Руководитель организации должен обеспечить: санитарно-эпидемиологическое благополучие в организации, в том числе прохождение административных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, предусмотренных законодательными актами; реализацию мер по запрету курения (потребления) табачных изделий, использования электронных систем курения, систем для потребления табака на территории и в помещениях организации.

н В организациях для взрослых, в которых разрешено курение, должны быть оборудованы в установленном порядке специальные места на их территориях или комнаты для курения и обозначены указателем "Место для курения".

я Отдельные категории работников организаций должны проходить обязательные медицинские осмотры при поступлении на работу и в дальнейшем периодические медицинские осмотры в порядке, установленном Министерством здравоохранения по согласованию с Министерством труда и социальной защиты.

Гигиеническое обучение должны проходить: руководители оздоровительных организаций для детей, работники объектов питания - перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в год; работники плавательных бассейнов (уборщики помещений, операторы хлораторных установок, медицинские сестры) и прачечных организаций - перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 2 года; работники водопроводных сооружений и канализационного хозяйства (слесари-сантехники) - перед поступлением на работу и в дальнейшем один раз в 3 года.

Прием в организацию для детей осуществляется при представлении медицинской справки о состоянии здоровья, а в случае направления на санаторно-курортное лечение - выписки из медицинских документов.

В оздоровительную организацию для детей принимаются дети в возрасте с 6 лет, в профильный оздоровительный лагерь труда и отдыха - в возрасте с 14 лет, в палаточный лагерь - в возрасте с 12 лет.

Допускается прием в палаточный лагерь детей в возрасте с 9 лет, прошедших специальную подготовку и имеющих опыт участия в туристских походах.

В организациях для детей устанавливается следующая наполняемость отрядов (отделений): не более 20 детей в возрасте от 3 до 6 лет; не более 30 детей в возрасте от 6 до 18 лет

В организациях для детей начало смен допускается только при готовности помещений, территории, инженерных коммуникаций, объектов питания к приему детей. Готовность к работе оздоровительных организаций для детей определяется в порядке, установленном местными исполнительными и распорядительными органами, с оформлением подтверждающих готовность документов: актов приемки оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с круглосуточным пребыванием детей, за исключением палаточного лагеря, оздоровительного (спортивно-оздоровительного) лагеря с дневным пребыванием детей по формам, установленным Республиканским центром по оздоровлению и санаторно-курортному лечению населения; санитарных паспортов профильного оздоровительного лагеря труда и отдыха, неподвижного профильного оздоровительного палаточного лагеря по формам, установленным Министерством здравоохранения. Подтверждающие готовность документы должны оформляться не позднее чем за 3 дня до даты открытия на весь период оздоровительного сезона. Руководитель передвижного палаточного лагеря не позднее чем за 3 дня до начала работы должен определить безопасный маршрут передвижения, места стоянок продолжительностью более одних суток, питания детей, закупки пищевых продуктов и продовольственного сырья (далее - пищевые продукты), расположения организаций здравоохранения, связи, источников хозяйственного и питьевого водоснабжения с оформлением маршрутного листа.

Территория организации должна быть благоустроена, оснащена централизованными системами водоснабжения, канализации (в том числе дождевой) или водонепроницаемыми выгребными.

На территории организации не должно быть бродячих животных

Площадка для сбора отходов должна: быть удалена на расстояние не менее 20 метров от окон жилых зданий, физкультурно-спортивных сооружений, площадок для отдыха (игр); иметь твердое покрытие, ограждение с 3 сторон, которое должно быть выше емкостей для сбора отходов.

Емкости для сбора отходов должны быть в технически исправном состоянии, оборудоваться крышками, иметь маркировку с указанием вида отходов.

В организациях: должны быть выделены отдельные санитарные узлы для работников;

унитазы в санитарных узлах должны устанавливаться для детей до 10 лет в закрывающихся без запора полукабинах, для детей от 11 лет - в закрывающихся на запор полукабинах, для взрослых - в закрывающихся на запор полукабинах (кабинах);

туалетные кабины должны быть укомплектованы держателями для туалетной бумаги, урнами, а унитазы - накладными сиденьями.

В случае использования унитаза взрослыми и детьми унитазы дополнительно должны оборудоваться детскими гигиеническими сиденьями; умывальники должны быть укомплектованы дозаторами с жидким мылом, электрополотенцами или бумажными салфетками (разовыми полотенцами), а умывальники, предназначенные для медицинских работников и работников объектов питания, - дополнительно дозаторами с антисептиками.

В организациях для детей санитарные узлы должны быть раздельными (для девочек и для мальчиков) с 5-летнего возраста.

В организациях должна обеспечиваться следующая оптимальная температура воздуха: в жилых (спальных) помещениях, помещениях для отдыха (игр) - плюс 20 - плюс 22 °С;

в помещениях медицинского назначения - плюс 21 - плюс 24 °С;

в душевых для детей - не ниже плюс 25 °С;

в ваннах, душевых для взрослых (в холодный период года) - не ниже плюс 18 °С.

Относительная влажность воздуха в основных помещениях организаций должна быть 30 - 60 процентов.

Использование древесностружечных и древесноволокнистых плит, полимерных материалов для ограждения отопительных приборов не допускается.

жилые (спальные) помещения в организациях для детей должны быть раздельными (для девочек и для мальчиков) с 7-летнего возраста.

МИНИМАЛЬНЫЙ СОСТАВ ПОМЕЩЕНИЙ И САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ В ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ (СПОРТИВНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ) ЛАГЕРЯХ С ДНЕВНЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДЕТЕЙ

1. Помещения для отдыха (игровые) на каждый отряд из расчета не менее 2 кв. метров на 1 ребенка.

2. Помещения для занятий детским творчеством площадью не менее 36 кв. метров на отряд.

3. Спальни площадью не менее 3,5 кв. метра на 1 ребенка и наполняемостью не более 15 мест.

4. Медицинский кабинет, спортивный зал, библиотека, объект питания, раздевалка для верхней одежды и обуви, кладовая для спортивного инвентаря и игрового материала.

5. Санитарные узлы (из расчета 1 унитаз на 15 девочек, 1 умывальник на 30 девочек, 1 унитаз и 1 умывальник на 20 мальчиков, 1 лотковый писсуар на 40 мальчиков).

6. Комната личной гигиены (из расчета 1 кабина на 70 девочек).

Примечание. Должны быть созданы условия для мытья ног детей перед дневным сном.

Спальные помещения организаций должны оборудоваться кроватями с твердым ложем по числу мест, жилые - дополнительно прикроватными тумбочками (комодами), стульями, шкафами для одежды.

Не допускается использование табуреток и скамеек вместо стульев. Располагать мебель необходимо таким образом, чтобы к ней был обеспечен удобный подход.

Для детей старше 3 лет допускается использовать двухъярусные кровати, в которых второй ярус огражден на высоту не менее 30 сантиметров и расстояние между ярусами обеспечивает возможность сидения на первом ярусе с прямой спиной, а также пристенные кровати-трансформеры (двухъярусные или ленточные).

В оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей допускается использование пристенных кроватей-трансформеров двухъярусных или ленточных, трехуровневых кроватей из комплекта мебели для групп продленного дня, раскладушек с непрогибающимся ложем.

Все помещения и оборудование помещений организаций, включая спортивное, спортивный инвентарь, санитарно-техническое, торгово-технологическое, необходимо содержать в чистоте.

Влажная уборка всех помещений и оборудования в организациях должна проводиться в течение дня по мере необходимости с применением моющих средств при открытых форточках и фрамугах и в отсутствие отдыхающих.

В организациях дезинфекции подлежат: резиновые коврики в душевых и ерши для унитазов - в конце рабочего дня; накладки на унитазы - во время уборки; емкости, помещения для хранения грязного белья - после освобождения от грязного белья; грязное постельное белье из медицинских изоляторов; санитарная одежда работников - после работы с грязным бельем (перед стиркой или во время стирки).

Перед началом каждой смены, заселением отдыхающих должна проводиться генеральная уборка жилых (спальных) и других помещений с применением моющих средств и средств дезинфекции в соответствии с инструкциями по применению.

Генеральная уборка помещений объекта питания должна проводиться перед началом каждой смены и в дальнейшем не реже одного раза в неделю.

Моющие средства и средства дезинфекции должны храниться в специально отведенных помещениях (местах), недоступных для отдыхающих.

Игрушки необходимо мыть ежедневно теплой водой с применением моющих средств. Дезинфекция игрушек проводится по эпидемическим показаниям. Ковры в организациях должны ежедневно очищаться пылесосом или влажной щеткой.

Необходимо выделять отдельный уборочный инвентарь для: помещений медицинского назначения (в том числе отдельный для каждой из палат медицинского изолятора);

объектов питания организаций (в том числе отдельный для производственных помещений для сырой продукции и отдельный для производственных помещений для готовой продукции);

поверхностей выше пола;

санитарных узлов.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную маркировку и храниться отдельно от иного уборочного инвентаря в санитарных узлах или специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь после использования должен промываться горячей водой с моющими средствами и просушиваться.

Стирка постельного белья, полотенец (далее - белье) на дому запрещается.

Хранить грязное белье необходимо в специальном помещении или в прачечной.

Грязное белье из медицинского изолятора должно быть промаркировано. Сбирать, хранить, транспортировать и стирать грязное белье из медицинского изолятора необходимо отдельно от иного белья. Перед стиркой или во время стирки белье из медицинского изолятора должно дезинфицироваться.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЖИМУ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Режим дня в организациях для детей с круглосуточным пребыванием должен предусматривать достаточную для оздоровления и с учетом возраста детей продолжительность ночного сна (10,5 - 9,5 часа в зависимости от возраста), дневного сна (2 - 1,5 часа в зависимости от возраста), пребывания на открытом воздухе (не менее 5 часов), свободного (личного) времени, а также необходимую двигательную активность, кратность питания.

Для детей I - IV классов в оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей должен быть организован дневной сон.

Допускается не организовывать дневной сон в оздоровительных (спортивно-оздоровительных) лагерях с дневным пребыванием детей с продолжительностью оздоровления до 9 дней, в спортивно-оздоровительных лагерях, размещаемых на базе специализированных учебно-спортивных учреждений, училищ олимпийского резерва, физкультурно-спортивных сооружений. (в ред. постановления Совмина от 29.09.2023 N 636)

В организациях дети могут выполнять работы по самообслуживанию, уборке территории, кроме хозяйственной площадки, уходу за растениями, сервировке обеденных столов и иные работы, разрешенные в

рамках общественно полезного труда в учреждениях образования.

Запрещается привлекать детей (за исключением находящихся в палаточных лагерях) к приготовлению блюд, мытью посуды и обеденных столов, к мытью пола в обеденном зале и производственных помещениях объекта питания, к розливу или порционированию готовых блюд, кроме самообслуживания за своим столом

В профильных оздоровительных лагерях труда и отдыха трудовая деятельность должна быть организована с соблюдением следующих требований, направленных на предупреждение причинения вреда здоровью детей:

должны соблюдаться требования Трудового кодекса Республики Беларусь, в том числе труд детей должен быть организован только в первую половину дня и продолжительностью не более 23 часов в неделю (4 часа 36 минут в день) для детей в возрасте от 14 до 16 лет, не более 35 часов в неделю (7 часов в день) - в возрасте от 16 лет и старше.

Нормы выработки должны составлять для детей в возрасте от 14 до 15 лет - не более 60 процентов, от 16 до 17 лет - не более 75 процентов нормы выработки для взрослых и быть дополнительно снижены на 20 - 30 процентов в случае трудоемкой работы;

допускается привлекать детей в возрасте от 14 до 16 лет к работам согласно перечню легких видов работ, которые могут выполнять лица в возрасте от четырнадцати до шестнадцати лет, установленному Министерством труда и социальной защиты;

должны выполняться предельные нормы подъема и перемещения несовершеннолетними тяжестей вручную, установленные Министерством здравоохранения; дети должны быть обеспечены специальной одеждой, обувью и другими средствами индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемых работ;

сбор урожая с использованием ручного труда допускается проводить на полях, обработанных в текущем году пестицидами III - IV классов опасности, при представлении руководителю (учредителю) оздоровительного лагеря труда и отдыха руководством хозяйства документов, подтверждающих истечение допустимого срока выхода (содержание остаточных количеств пестицидов в почве и растениях);

через каждые 45 минут работы должны быть перерывы продолжительностью от 10 до 15 минут; при длительности труда в течение 7 часов в день должен предусматриваться дополнительный перерыв для приема пищи и отдыха продолжительностью не менее 60 минут.

Физическое воспитание, купание детей должны быть организованы с учетом состояния здоровья, возраста, физической подготовленности и закаленности ребенка.

Пребывание детей под открытыми солнечными лучами допускается только в головных уборах.

Купание детей допускается организовывать не ранее чем через 1,5 часа после еды. Купание с наступлением темноты запрещается.

Проведение спортивно-массовых мероприятий должно осуществляться под контролем медицинских работников.

Питание

Питание отдыхающих в организациях должно отвечать научно обоснованным принципам рационального питания. Питание в объектах питания организаций должно организовываться преимущественно на основе примерных двухнедельных рационов с учетом установленных норм питания, норм физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, сезонности (летне-осенний и зимне-весенний), должно быть разнообразным, соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям по химическому составу, режиму приема пищи. Примерные двухнедельные рационы разрабатываются организациями или субъектами общественного питания, утверждаются руководителем субъекта общественного питания и (или) руководителем организации. Питание в объектах питания допускается организовывать по предварительному заказу блюд и кулинарных изделий (далее - блюдо) или свободному выбору блюд, кроме питания детей в возрасте до 10 лет.

Приготовление блюд осуществляется по разработанным технологическим картам (рецептурам) блюд.

Для детей и взрослых, находящихся на диетическом (лечебном и профилактическом) питании, дневной (суточный) рацион подлежит коррекции в соответствии с рекомендациями врача. В случае необходимости должны разрабатываться отдельные от общих рационы диетического (лечебного и профилактического) питания (для больных целиакией, фенилкетонурией и других). Для лиц, получающих данное питание, допускаются отклонения от установленных норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом необходимости их замены.

Субъектом общественного питания или организацией должна быть разработана программа производственного, в том числе лабораторного, контроля за соответствием пищевой и энергетической ценности приготавливаемых блюд рецептурам, меню-раскладкам, а также за безопасностью питания на основании оценки рисков или идентификации опасностей.

Выдача готовых блюд в объектах питания организаций должна осуществляться после проведения органолептической оценки качества блюд членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством готовых блюд (бракеражном журнале).

В объектах питания организаций следует покрывать обеденные столы чистой скатертью или использовать салфетки под каждый прибор.

При транспортировке запрещается розлив молока и кисломолочных продуктов в промежуточные емкости.

Товаросопроводительные документы (их копии), этикетки (ярлыки) на таре производителя должны сохраняться до окончания реализации пищевых продуктов.

Сельскохозяйственная продукция растительного происхождения, выращенная в организациях, может использоваться для питания отдыхающих при наличии результатов лабораторных исследований указанной продукции, подтверждающих ее соответствие гигиеническим нормативам.

Пищевые продукты в объектах питания организаций должны храниться по видам продукции (сухие и консервированные; хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые, гастрономические; овощи, фрукты и ягоды) с соблюдением установленных изготовителем условий их хранения и сроков годности и в условиях, обеспечивающих предотвращение их порчи и загрязнения.

Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи хранятся в сухом темном вентилируемом помещении, овощехранилище или холодильнике.

В овощехранилище перед загрузкой овощей должны быть проведены очистка и ремонт (при необходимости). Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, включая полуфабрикаты, субпродукты охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбаса, сосиски, сардельки и другое) должны храниться в упаковке производителя или в транспортной маркированной таре.

Яйца должны храниться в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше плюс 20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.

Молоко и кисломолочные продукты должны храниться в таре производителя.

Сыпучие продукты должны храниться в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, индивидуальной упаковке, картонных коробах на подтоварниках либо стеллажах.

Состав производственных помещений и торгово-технологического оборудования, их взаимное расположение должны обеспечить последовательность (поточность) технологического процесса приготовления блюд, исключение встречных потоков чистой и грязной посуды.

Для соблюдения технологического процесса объекты питания организаций должны быть обеспечены в необходимом количестве торгово-технологическим оборудованием (электрическое и механическое), санитарно-техническим оборудованием, посудой (столовой, кухонной, для хранения пищевых продуктов), моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в соответствии с законодательством.

Электрическое торгово-технологическое оборудование, производственные столы и ванны, разделочные доски и ножи, кухонная посуда должны быть отдельными для сырых и готовых пищевых продуктов.

При отсутствии в объектах питания организаций производственных цехов производственные столы и производственные ванны на производственных участках должны иметь соответствующую маркировку: "МС" (мясо сырое), "РС" (рыба сырая), "СП" (сырая продукция), "СО" (сырые овощи), "ГП" (готовая продукция), "Салат", "Х" (хлеб). Аналогично маркируются разделочные доски и ножи, кухонная посуда для работы в производственных цехах (участках).

Дополнительно выделяются разделочная доска, нож и кухонная посуда для сырого мяса птицы - "МП".

Кухонная посуда для приготовления пищи должна использоваться в соответствии с маркировкой "Супы", "Горячие блюда", "Напитки". Алюминиевую кухонную посуду допускается использовать только для приготовления и временного (до одного часа) хранения блюд. Использование столовой посуды из алюминия не допускается.

Пластмассовую посуду допускается использовать для хранения сырых и сухих пищевых продуктов, а также в качестве столовой посуды для одноразового использования.

Мытье столовой посуды должно быть преимущественно механизировано. Режим мытья столовой посуды в посудомоечной машине должен соответствовать технической документации по использованию посудомоечной машины.

Требования к мытью посуды ручным способом, сушке посуды:

ТРЕБОВАНИЯ К МЫТЬЮ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ, СУШКЕ ПОСУДЫ

1. Столовую посуду необходимо мыть горячей проточной водой с использованием 2 или 3 посудомоечных ванн в следующем порядке:

в первую очередь в первой и третьей ванне моются чашки или стаканы, затем столовые приборы;

в последнюю очередь в трех ваннах моются тарелки и салатницы;

моющие средства должны использоваться в первой ванне в соответствии с инструкцией по применению, во второй ванне - в количестве в два раза меньше;

в третьей ванне посуда должна ополаскиваться горячей проточной водой.

Кухонную посуду, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования, посуду для буфетных, кухонь-столовых необходимо мыть с использованием двух отдельных посудомоечных ванн (мытьё, ополаскивание).

Допускается использование одной посудомоечной ванны. Столовая и кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали электрического оборудования

ополаскиваются проточной горячей водой с температурой не ниже плюс 50 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой или решеток.

2. После мытья необходимо: столовые приборы, металлический кухонный инвентарь и детали электрического оборудования просушивать в сушильных (жарочных) шкафах, сухие столовые приборы хранить в кассетах ручками вверх;

столовую и кухонную посуду, кухонный инвентарь просушивать на металлических стеллажах, полках или решетках с поддонами;

чистые разделочные доски, ножи хранить непосредственно на рабочих местах в металлических кассетах либо в подвешенном состоянии;

подносы после каждого использования протирать чистыми салфетками, а в конце дня промывать горячей водой с добавлением моющих средств;

салфетки или щетки для мытья посуды, салфетки для протирания столов после использования промывать проточной водой с добавлением моющего средства, высушивать и хранить в закрытых промаркированных емкостях.

В течение дня интервал между предыдущим и последующим приемами пищи должен составлять не более 4 часов, между основными приемами пищи (завтрак, обед, ужин) - не менее 3 часов.

Количество приемов пищи, включая дополнительные к основным приемам (второй завтрак и (или) полдник, второй ужин), должно быть не менее 3 - в оздоровительных организациях для детей с дневным пребыванием детей, не менее 5 - в организациях для детей с круглосуточным пребыванием детей.

Горячее питание детей осуществляется по дневным (суточным) рационам питания на основе примерных двухнедельных рационов питания.

В период неисправности электрического торгово-технологического оборудования, недопоставок пищевых продуктов или по другим объективным причинам проводится равноценная по пищевой и энергетической ценности замена блюд.

В пути следования на транспорте или во время экскурсий должны быть организованы питание детей и питьевой режим с использованием упакованной питьевой воды.

Питание детей должно быть щадящим по химическому составу и способам приготовления.

Из способов приготовления блюд преимущественно должны использоваться запекание, варение, приготовление на пару.

В питании детей должны использоваться: диетические яйца, нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина);

мясо цыплят-бройлеров, кур или индейки потрошенных первого сорта (категории), субпродукты первой категории;

колбасы и сосиски вареные с маркировкой для детей дошкольного и школьного возраста или высшего сорта (не более одного раза в неделю в организациях для детей с дневным пребыванием детей, двух раз в неделю - с круглосуточным пребыванием детей);

из жиров - масло из коровьего молока и растительные масла;

богатые пектином кондитерские изделия (зефир, мармелад, джем); йодированная соль;

преимущественно охлажденные, а незамороженные мясные полуфабрикаты.

В питании детей не должны использоваться пищевые продукты, не отвечающие принципам детской диететики.

ПЕРЕЧЕНЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, НЕ ОТВЕЧАЮЩИХ ПРИНЦИПАМ ДЕТСКОЙ ДИЕТЕТИКИ

1. Консервы (маринованные, консервированные) негерметичные, с бомбажем, изготовленные в домашних условиях.

2. Закусочные консервы овощные (из обжаренных корнеплодов, в том числе фаршированных).

3. Закусочные консервы рыбные, изготовленные из рыбы, предварительно обработанной подсушкой, жарением или копчением (консервы рыбные в томатном соусе, маринаде или желе, консервы-паштеты, рыбо-растительные консервы, шпроты и другое).

4. Свиное сало.

5. Маргарин и другие гидрогенизированные жиры.

6. Костные бульоны, за исключением куриного.

7. Субпродукты, кроме говяжьего и свиного языка, сердца, печени.

8. Паштеты мясные.

9. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

10. Острые соусы, кетчупы, маринованные овощи, приготовленные с использованием столового уксуса.

11. Пищевые продукты с острым вкусом (горчица, хрен, перец красный и черный, уксус).

12. Сухарики с острым вкусом.

13. Чипсы (как изделия, приготовленные во фритюре).

14. Сухие пищевые концентраты супов и гарниров быстрого приготовления.

15. Кофе натуральный.

16. Тонизирующие, в том числе энергетические, напитки.

17. Газированные напитки.

18. Карамель, в том числе леденцовая.

19. Жевательная резинка.

0. Грибы.

Для организации питьевого режима детей должна использоваться упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры, или кипяченая вода.

Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) не более 4 часов

Дополнительные требования к организации питания детей в целях профилактики кишечных инфекций

использование остатков блюд от предыдущего приема и приготовленных накануне, одноименных блюд в течение 2 дней подряд;

использование для приготовления блюд мяса и яиц водоплавающей птицы;

замораживание охлажденных мяса, мяса птицы, рыбы или их повторное замораживание;

переливание перед раздачей из потребительской тары в другие емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков;

использование сырого и пастеризованного молока в упаковке более 1 килограмма в натуральном виде без предварительного кипячения;

изготовление: сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

блинчиков с сырым мясным фаршем, макарон с мясным фаршем ("по-флотски") и рубленым яйцом;

студней, зельцев, мясных и рыбных заливных блюд;

кондитерских изделий с кремом;

изделий во фритюре;

окрошки и других холодных супов;

паштетов, форшмака из сельди;

яичницы-глазуньи;

холодных напитков и морсов (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья, кваса

Мясо, мясо птицы и кролика, рыба должны размораживаться в дефростере.

Мясо сельскохозяйственных животных, мясо птицы и кролика допускается размораживать в условиях холодильника при температуре плюс 2 - плюс 6 °С в течение 48 часов, рыбу и рыбные продукты всех наименований мороженые и глазированные - в течение 24 часов. (часть вторая п. 74 в ред. постановления Совмина от 15.11.2022 N 780)

Допускается размораживание мяса, мяса птицы и кролика замороженных, рыбы и рыбных продуктов всех наименований мороженых и глазированных на воздухе в мясо-рыбном цехе в течение не более 6 часов, рыбы и рыбных продуктов (кроме рыбного филе) - в холодной воде, температура которой не выше плюс 12 °С, из расчета 2 литра на 1 килограмм рыбы с добавлением соли (7 - 10 граммов на 1 литр)

Запрещаются нахождение и хранение в производственных помещениях для готовой продукции необработанных яиц в фасовочной таре. Яйца необходимо варить в течение 10 минут после закипания воды

Загрязненные землей овощи (корнеплоды и огурцы грунтовые) должны храниться отдельно от других свежих овощей, фруктов, ягод и иных пищевых продуктов.

Допускается хранить очищенные сырые овощи в подсоленной воде не более 2 часов.

Неочищенные и очищенные отварные овощи допускается хранить не более 6 часов, салаты перед заправкой - не более 2 часов при температуре плюс 2 - плюс 6 °С.

Овощи, фрукты, используемые для приготовления блюд в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень и ягоды - промываться охлажденной кипяченой водой.

Кочаны капусты перед бланшировкой должны разрезаться на 2 - 4 части. Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их отпуском.

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ

В объектах питания организаций должны быть созданы условия для соблюдения работниками личной гигиены, отдельного хранения их личной и чистой санитарной одежды, хранения грязной санитарной одежды, а также должен предусматриваться санитарный узел.

При ношении санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду.

Работникам объектов питания организаций необходимо: соблюдать правила личной гигиены - следить за чистотой одежды и обуви, санитарной одежды, мыть руки перед каждым этапом технологического процесса и после посещения туалета;

при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке, выдаче и порционировании блюд, нарезке хлебобулочных изделий использовать одноразовые перчатки с их сменой после каждого использования;

ежедневно перед началом смены регистрировать данные о состоянии своего здоровья в специальном журнале "Здоровье" по форме, установленной Министерством здравоохранения;

при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний сообщить об этом руководителю субъекта общественного питания или руководителю организации, обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работникам объектов питания организаций во время приготовления блюд запрещается носить украшения, закалывать санитарную одежду булавками, а также курить на рабочем месте

Заведующий ОГДиП О.П.Новик