

УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ЗАБАЙКАЛЬСКОМУ КРАЮ



Требования, предъявляемые санитарно- эпидемиологическими правилами и нормами к оздоровительным организациям в части организации питания детей

Заместитель начальника
отдела надзора за питанием
населения, условиями
обучения и воспитания
Комарова Инна Владимировна

Требования, предъявляемые санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами к оздоровительным организациям в части организации питания детей



- ◎ 1. Объемно-планировочные и конструктивные решения пищеблока:
- ◎ при отсутствии цехового деления или зонирования на пищеблоке возможен перекрест технологического процесса, *так отмечены случаи приготовления готовых блюд и в этот момент на пищеблок привозят пищевую продукцию.*
- ◎ *Из-за отсутствия условий для соблюдения личной гигиены персонала (умывальных раковин с подводкой холодной воды, мыла, полотенце) может послужить обсеменению готового продукта, т.к. на упаковке поступающего пищевого сырья и продукции бактерий (микробов) содержится в большом количестве.*

Приготовление картофельного пюре



Отсутствие оборудования для приготовления картофельного пюре, в результате чего готовят вручную, без перчаток



- ◎ Линия раздачи играет не маловажную роль, пример-контрольное блюдо как правило не в «поле зрения», а где то на пищеблоке.



- **Отсутствие на пищеблоке достаточного технологического и производственного оборудования, инвентаря может повлиять на качество приготовления блюд.**
- Отсутствие или недостаточность производственных столов на пищеблоке для приготовления блюд, *отдельного стола для птицы, а также некачественная обработка производственных столов для сырой продукции с применением дезинфекционных средств* может привести к некачественной готовой продукции, возникновению инфекционных заболеваний,
- *так сырые овощи для салата нарезаются на столе с маркировкой «Сырая продукция», который в период приготовления блюд не обрабатывают после каждого использования, т.е., здесь же нарезали морковь и лук, свеклу на борщ и здесь же огурцы на салат, который идет без термической обработки.*
- *Или используется комбайн для нарезки овощей без использования разных насадок для готовой и сырой продукции.*

- ⊙ Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться отдельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:
- ⊙ - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
- ⊙ - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
- ⊙ - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
- ⊙ - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
- ⊙ Отсутствие, не соблюдение маркировки посуды и инвентаря, нарушение условий хранения могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний









Маркировка
разделочного инвентаря пищеблока
Готовая продукция

Доски

"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень

Ножи

"В.М" - вареное мясо
"В.Р" - вареная рыба
"В.О" - вареные овощи
"В.К" - вареные куры

Гастрономия

"Х" - хлеб
"З" - зелень







- ⦿ **Требования к мытью и обработке: посуды, продукции, инвентаря**
- ⦿ В санитарных правилах имеется требование по обработке упаковки (например- консервы, сок) под проточной водой перед вскрытием. Условий практически нет, минимум быстрого решения в период проверки - это приобретение ветоши и емкость для обработки.
- ⦿ Также сок из упаковки нельзя переливать в чайник или кувшин, для исключения вторичного загрязнения готового продукта.
- ⦿ Обработка овощей и фруктов в ваннах для мытья кухонной посуды, отсутствие дуршлагов для обработки овощей и фруктов.

Требования к мытью посуды на пищеблоке

➤ Три этапа:

- 1.Обезжиривание.
 - 2.Обеззараживание.
 - 3.Ополаскивание в проточной воде.
- Используются
- моющие, чистящие и
 - дезинфицирующие средства,
 - разрешенные к применению.



Мытье кухонной посуды

производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- ▶ механическая очистка от остатков пищи;
- ▶ мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ▶ ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- ▶ просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

- Столовые обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- *Отмечены случаи недостатка посуды, в результате между приемами пищи по отрядам, быстро осуществляется мытье стеклянной посуды, в результате чего, остатки жира на оборотной стороне тарелки не промываются.*
- ***Не запрещено использовать одноразовую посуду.***
- *Некачественная обработка посуды, не соблюдение температурного режима обработки посуды (мытьё при 45 градусах и ополаскивание проточной водой при 65 градусах), не прокаливание столовых приборов после мытья и ополаскивания могут повлиять на возникновение Кишечной инфекции норовирусной этиологии, которая проявляется ярко выраженной кишечной симптоматикой (рвота, понос, повышение температуры тела) и характеризуется быстрым течением.*
- *Отмечено хранение чистых стаканов на подносах один на одном, либо из-за отсутствия условий для просушивания хранятся на подносах в воде.*

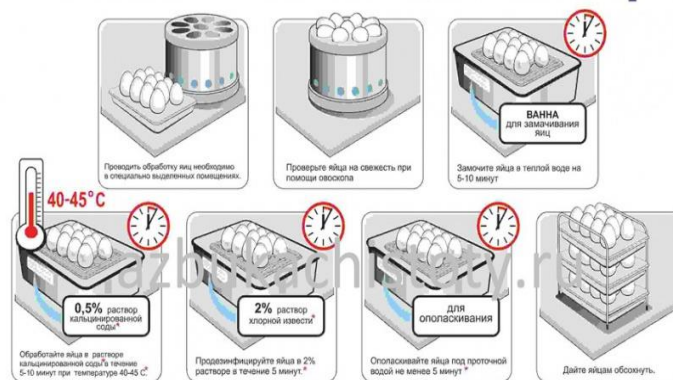
- Отмечены случаи хранения чистой кухонной посуды на разделочных столах для сырой продукции -мясо, рыба и т.д.. В результате при нарезке мяса возможно попадание в чистую кастрюлю, которую перед приготовлением пищи не моют
- 50% моечных ванн для мытья столовой посуды не имеют маркировку объемной вместимости, что свидетельствует о не проведении расчета моющих и дез.средств при мытье и обработке.
- Если мерная ложка для моющих и дезинфекционных средств и есть на пищеблоке, то расчет количества этого моющего средства в две секции для мытья столовой посуды (мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции, затем во второй секции ванны в воде с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше) не производится.

Обработка сырых яиц

- 8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:
- I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
- II – обработка в 0,1 % растворе сульфохлорантина и других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.



ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



* Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.

⊙ **Общие принципы здорового питания детей, которые могут обеспечить наиболее эффективную роль алиментарного фактора в поддержании их здоровья, следующие:**

⊙ а) энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

⊙ б) сбалансированность рациона по белкам и аминокислотам, пищевым жирам и жирным кислотам, витаминам, минеральным солям и микроэлементам;

⊙ в) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;

⊙ г) оптимальный режим питания, *согласно примерному меню: 10 - дневное меню в палаточных или 14 (18)-дневное меню для загородных, с дневным пребыванием детей, труда и отдыха.*

⊙ д) технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

⊙ е) учет индивидуальных особенностей детей (в т.ч. непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

⊙ ж) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

- ⊙ В соответствии с этими принципами рационы питания должны включать все основные группы продуктов, а именно - мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.
- ⊙ И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.
- ⊙ Недостаточное использование рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов ведет к снижению потребления полинасыщенных жирных кислот, микронутриентов: витаминов (С), кальция, йода, цинка и т.д.

Рацион здорового питания формируется из:

- продуктов на основе зерна, в т.ч. цельного;



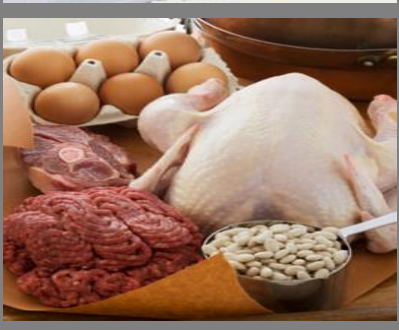
- разнообразных фруктов и овощей;



- обезжиренных и низкожирных молочных продуктов;



- нежирного мяса, птицы, рыбы, бобовых, яиц и орехов.



Источников углеводов, пищевых волокон, витаминов группы В

Источников углеводов, пищевых волокон, витамина С, фолиевой кислоты, каротиноидов и минорных биологически активных веществ

Источников белка, витаминов группы В, кальция

Источников белка, железа, витаминов А, D, группы В

- ⊙ При разработке примерного меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
- ⊙ Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания -варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
- ⊙ В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.

- ⊙ ***Завтрак** должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Рекомендуется включать овощи и фрукты (с дневным пребыванием) - 20-30%.*
- ⊙ ***Обед** должен включать закуску (салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, должны быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром; сладкое блюдо –(с дневным пребыванием); напиток -35-40%.*
- ⊙ ***Полдник** включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд-10-15%.*
- ⊙ **Ужин** может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки -20-30%.
- ⊙ **Второй ужин** включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое).

- Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур.
- Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.
- ⦿ *Фактически есть случаи отсутствия сборников блюд, или ссылка в меню на сборник для дошкольных организаций.*
- ⦿ *При отсутствии технологических карт или приготовление блюда без использования ТК возможно нарушение последовательности процесса приготовления блюд, например на обед второе блюдо: «курица порционная с тушеной капустой» - не подвергалась вторичной термической обработке (кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут), после смешивания капусты тушеной с порционированным мясом птицы, согласно технологической карте.*

- ◉ В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.
- ◉ Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.
- ◉ При отсутствии продукта должна быть замена по белкам и углеводам, в связи с этим по Белку тот же творог можно заменить на говядину, рыбу и яйцо, которых тоже ограничено.
- ◉ Есть факты превышения содержания жиров в блюде, а это приводит к ожирению, а не нарастанию мышечной массы в период оздоровления детей.

РАЦИОН ПИТАНИЯ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ФОРМИРОВАНИЕ НАБОРА ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ, ОБЕСПЕЧИВ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ И ЭНЕРГИИ С УЧЕТОМ ИХ ВОЗРАСТА

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для детей возрастных групп:	
	с 7 до 10 лет	с 11 лет и старше
Белки (г)	77 / 63 / 63 / 87	90 / 76,5 / 76,5 / 75
Жиры (г)	79 / 70 / 70 / 97	92 / 85 / 85 / 83
Углеводы (г)	308 / 305 / 305 / 421 (допускается 335 за счет фруктов -ЛДП)	360 / 370,2 / 370,2 / 363 (допускается 383 за счет фруктов-ЛДП)
Энергетическая ценность - калорийность (ккал) <*>	2251 / 2100 / 2100 / 2900 (2359 при увеличении углеводов)	2628 / 2550 / 2550 / 2500 (2720 при увеличении углеводов)

- ⊙ Белки - выполняют пластическую, энергетическую, гормональную, защитную функции.
- ⊙ Жиры (липиды) - являются важнейшими источниками энергии
- ⊙ Углеводы - являются основными источниками энергии для человека
- ⊙ Энергетический баланс - равновесное состояние между поступающей с пищей энергией и ее затратами на все виды физической активности.
- ⊙ Витамин С участвует в окислительно-восстановительных реакциях, функционировании иммунной системы, способствует усвоению железа. Дефицит приводит к рыхлости и кровоточивости десен, носовым кровотечениям вследствие повышенной проницаемости и ломкости кровеносных капилляров.
- ⊙ Йод участвует в функционировании щитовидной железы, обеспечивая образование необходимых гормонов роста и дифференцировки клеток всех тканей организма человека. Недостаточное поступление приводит к эндемическому зобу с гипотиреозом и замедлению обмена веществ, артериальной гипотензии, отставанию в росте и умственном развитии у детей.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА

Название блюд	Масса порций в граммах для детей	
	8 - 10 лет	11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 220	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и другие)	200	200
Нарезка из свежих овощей (без заправки)	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 350
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному
примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых
пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами,
равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с
таблицей замены пищевых продуктов, что должно быть подтверждено
необходимыми расчетами.



○ санитарно-эпидемиологическая экспертиза фактического меню показала, что объемы порций в граммах на одного ребенка для детей в возрасте с 7 до 11 лет занижены и составляют:

○ масса порции блюд на завтрак: «Каша, овощное блюдо» - 215 гр при норме 220 гр.

○ на полдник «Творог» - 80 гр при норме 100 гр,

○ на ужин «Овощное блюдо, каша» - 150 гр при норме 220 гр.

○ для детей в возрасте с 11 лет и старше:

○ на завтрак : «Каша, овощное блюдо» (в граммах) - 245 гр при норме 250 гр.

○ на полдник «Творог» (в граммах) -90 гр при норме 100 гр.

○ Приготовлены блюда «лимонный напиток» и «салат из капусты с помидорами», которых нет в утвержденном примерном меню

⊙ Невыполнение норм питания выявлялось преимущественно в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в связи с поздним финансированием. Занижение норм питание в среднем составило 1,3%.

⊙ В 25 (4,2%) учреждениях края с дневным пребыванием детей было зафиксировано отсутствие творога, занижение объема порций.

⊙ Необоснованная замена продуктов в оздоровительных учреждениях:

⊙ - масло растительное для заправки салата на уксусную эссенцию;

⊙ - для приготовления соуса сметана была заменена на пасту сметанную с заменителем молочного жира.

- Детям не рекомендуется ряд продуктов и блюд.
- К ним относятся продукты, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира, и, в частности, копченые колбасы, закусочные консервы, жирные сорта говядины, баранины и свинины, некоторые специи (черный перец, хрен, горчица).
- Продукты, собственной консервации, что имеет место быть (например – малосольные огурцы), не проводится пастеризация (стерилизация) продукта.
- использование консервированных огурцов с применением уксуса, а не лимонной кислоты, которая не раздражает слизистую желудочно-кишечного тракта.

- При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
- - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения); *Масло сливочное для картофельного пюре или гарниров разогретое а не вскипяченное также может привести к дисфункции кишечника.*
- - омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят 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 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
- *Неисправное технологическое оборудование, неисправный регулятор температур духового шкафа может привести к нарушению приготовления омлета, запеканки и т.д.*

- При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности обязательно должна быть товарно-транспортная накладная, в которой указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции (например выдают продукты на сутки и удаляют упаковку, в случае если они были на остатке - в основном это вафли, конфеты, сахар-песок).
- Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, по договору поставки.
- Отсутствие документов на продукцию приводит к снятию с реализации продукции, арест, уничтожение, а следовательно нарушение приготовления блюда на момент, непредвиденная замена блюд, в конце концов затраты и т.д.

- ◉ В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.
- ◉ На пищеблоке ведется **Журнал Здоровья**.
- ◉ *Имеются случаи работы поваров с порезами на руках, заклеены пластырем, но без перчаток.*
- ◉ *Источником заражения являются носители стафилококка, а именно работники с нагноившимися ранами, заболеваниями кожи, с ангинами, воспалениями верхних дыхательных путей больные животные с маститами или гнойными заболеваниями обсеменённые продукты, молоко и молочные продукты творог, сыры, кремовые кондитерские изделия, консервы в масле.*
- ◉ **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую, в графе отсутствие часа поступления скоропортящегося продукта грозит нарушением приготовления блюда и возникновением инфекционного заболевания из просроченной продукции, например творог изготовлен в 11 час, а через 72 часа в 14:00 начали готовить запеканку, это говорит о том, что он просрочен.**

- Блюдо в журнале Бракеража готовой продукции прописано должно быть как в сборнике рецептов, технологической карте и примерном меню, меню-раскладке, т.е. - котлета на пару, а не жареная котлета, или салат Витаминный, а не салат из овощей.
- Мы при отборе проб определим!! процесс приготовления, а родитель увидит, что написано в меню.
- В результате может родиться заболевание, обращение и т.д..
- Отбор суточной пробы проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные промаркированные

- Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона, в соответствии с инструкцией к препарату.
- Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм **не допускается.**
- Витаминизация чая не проводится, так как подача чая +15 град, а закладка аскорбиновой кислоты до +14 градусов
- О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация должна

- С начала летней оздоровительной кампании 2017 г. в крае зарегистрировано два очага групповой заболеваемости острой кишечной инфекцией вирусной этиологии
- В процессе обследования лагерей выявлены нарушения на пищеблоке (несоблюдение маркировки инвентаря при приготовлении салатов, отсутствие контроля за температурным режимом в холодильниках, несоблюдение правил мытья фруктов и овощей, несоблюдение дезинфекционного режима).
- Подводя итог можно отметить, что для безопасных условий для отдыха и оздоровления детей, достижения эффективности оздоровления высоких показателей необходимо организовать подготовительную работу, направленную на оснащение необходимым оборудованием и квалифицированным персоналом, имеющими специальное образование и практику работы в детских оздоровительных учреждениях
- - организацию питания детей, на обеспечение их безопасными пищевыми продуктами и на выполнение установленных норм питания согласно примерному меню.