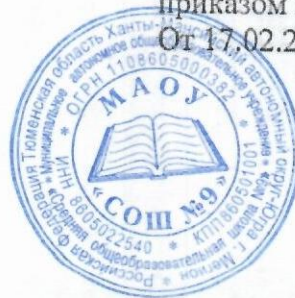


Согласовано:
Протокол Совета родителей
От 05.02.2020 №2

Утверждено
приказом МАОУ «СОШ № 9»
От 17.02.2020 № 176/О



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания воспитанников
Муниципального автономного общеобразовательного учреждения
«Средней общеобразовательной школы № 9»
«дополнительный корпус «детский сад «Совенок»»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9» «дополнительный корпус «детский сад «Совенок» (далее – Положение) разработано на основании статьи 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 №26, нормативно-методических документов законодательства по разделу «Гигиена питания», методических рекомендаций «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденные Минздравом СССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87, 11-4/6-33 от 13.03.1987 г., Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями), Федерального Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ (ст. №1728) от 30.03.1999г., Инструкции по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом Российской Федерации от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановления СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений».

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №9» «дополнительный корпус «детский сад «Совенок» (далее – школа/сад).

1.3. Школа/сад самостоятельно осуществляет организацию питания в и обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в школе/саду.

1.4. Основными задачами организации питания детей в школе/саду являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков пищевого поведения.

1.5. Положение содержит требования к организации питания в школе/саду.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, выдача блюд из пищеблока по установленным нормам, получение блюд из пищеблока по установленным нормам и режимом дня, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляется работниками школы/сада в соответствии с их функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается непосредственно на сотрудников, участвующих в организации питания дошкольников, в целом - на саму школу/сад.

1.8. Настоящее положение действует с момента его утверждения до отмены, либо замены новым.

1.9. В настоящее положение могут быть внесены изменения в случае изменения законодательства, регламентирующего нормы, предусмотренные настоящим положением.

2. Организация питания на пищеблоке школы/сада

2.1. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в школе/саду 12 часов, используется следующий норматив:

воспитанники школы/сада получают четырехразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак составляет 25% суточной калорийности, 2-й завтрак – 5%, обед — 30—35%, уплотненный полдник — 30-35%.

2.2. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности могут колебаться в пределах $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.3. Питание в школе/саду осуществляется в соответствии с перспективным примерным двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденным уполномоченным лицом школы.

2.4. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. При наличии названий, которые не отражают состава блюда (салат витаминный), в меню-раскладке указывается все ингредиенты блюда. В примерном двухнедельном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день, или в смежные дни.

2.5. Ежедневно, в меню включаются молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях для диетического питания формируются отдельным локальным актом. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.6. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13 Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам. Замена продуктов является вынужденной мерой в исключительных случаях и не должна проводиться постоянно.

2.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается уполномоченным лицом школы. На каждое блюдо разрабатывается технологическая карта, утвержденная уполномоченными лицами школы.

2.8. Для детей в возрасте от 2 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) шеф-поваром и кладовщиком оформляется документ о возврате продуктов с указанием причины. В меню-требование

вносятся изменения и заверяются подписью уполномоченного лица школы. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.10. Питание детей обеспечивается в соответствии принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдается установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.11. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.13. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов в школе/саду, проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед их выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. При использовании в рационе витаминизированных продуктов, согласно утвержденному меню, витаминизация не проводится.

2.15. Непосредственно, после приготовления пищи, отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 грамм. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняются в течении не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф повар/заведующий производством.

2.16. Выдача пищи в группы осуществляется только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд проверяется и должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. В журнале отмечается результат снятия пробы каждого блюда.

2.17. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику утвержденному уполномоченным лицом школы на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 по каждой возрастной группе. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

2.18. Получение готовой продукции с пищеблока осуществляется младшими воспитателями при наличии спецодежды. Выдача пищи производится в специализированную промаркированную посуду по весу в соответствии с количеством присутствующих детей.

2.19. Ежедневно, воспитателями и медицинской сестрой, ведётся учет присутствующих (питающихся) детей с занесением данных в Журнал учета пребывания детей в школе/саду.

2.20. Медицинские работники контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

2.21. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют о питании детей: размещая меню на раздаче, в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Получение пищи из пищеблока в группу осуществляется строго по графику, разработанному на основании СанПиН 2.4.1.3049-13 по каждой возрастной группе.

3.2. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.3. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи детьми.

3.4. Перед раздачей пищи детям, младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

3.6. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. В группах пища раздается младшими воспитателями порционно мерной посудой в соответствии с возрастом детей.

3.9. Подача блюд и приём пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;

- дети приступают к приёму первого блюда;

- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приёмом третьего блюда.

3.10. В группах раннего возраста, детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

3.11. Отходы собираются в специальные емкости и подлежат утилизации в соответствии с санитарными правилами и нормами.

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.14. В школе/саду организуется питьевой режим. Использование кипяченой питьевой воды разрешено, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Порядок учёта продуктов питания при организации питания

4.1. Ежедневно шеф-повар/заведующий производством составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании количества присутствующих детей, которые фиксируются в журнале учета пребывания детей в детском саду ежедневно с 08.00 до 09.00 утра.

4.2. На следующий день, до 08.30 часов, медицинская сестра/воспитатели проверяют фактическое присутствие воспитанников в группах, информацию о количестве детей передают на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения объема блюда.

4.4. С последующим приёмом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в школе/саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 07.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку или первичную обработку (чистку);
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.5. Возврату подлежат продукты такие, как яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.6. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.7. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением учредителя школы.

4.8. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается согласно норм бюджетирования школы.

4.9. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже/не выше установленной.

4.10. Учёт продуктов питания на складе проводится путём отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям в количественном выражении.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в пищеблоке осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство).

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции, либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо пищеблока школы/сада.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале – журнале бракеража. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

5.2. Поставку продуктов в школу/сад осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа школы.

5.3. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению школы/сада всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов, определяются аукционной документацией и заключённым контрактом/договором.

5.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов проверяются условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

5.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

5.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

5.7. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

5.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

5.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

5.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику и в соответствии с требованиями к проведению генеральной уборки в пищеблоке (приложение к настоящему положению).

6. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

6.1. Заведующий производством/шеф - повар:

- создает условия для организации питания детей;
- несет персональную ответственность за организацию питания детей в школе/саду;
- ведёт делопроизводство согласно номенклатуре по пищеблоку.

6.2. Распределение обязанностей по организации питания между сотрудниками школы, отдельно пищеблока, отражаются в их должностных инструкциях.

6.3. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6.4. Ежедневно, перед началом работы, шеф-поваром/заведующим производством проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина.

катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Шеф-повар/заведующий производством не допускает или немедленно отстраняет от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускает к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

6.5. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6.6. В моечных столовой и местах с кухонной посудой, возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешиваются инструкции по правилам мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций используемых моющих и дезинфицирующих средств, и способов приготовления рабочих растворов. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся и используются в соответствии с санитарными правилами и нормами.

6.7. Кухонные рабочие обеспечивают надлежащее состояние всех помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13, в том числе проведение генеральной уборки в соответствии с Требованиями к проведению генеральной уборки в пищеблоке (приложение к положению).

7. Производственный контроль за организацией питания детей

7.1. В школе/саду обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей.

7.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в школе осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов;
- соответствие с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;

- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;

- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;

- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания, проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

7.5. В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, отдельно проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого

заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов. А также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

7.6. Во внутришкольном контроле значатся и вопросы организации и качества питания.

7.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в школе/саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), общественность.

8. Констатирующие определения

8.1. В данное положение могут вноситься изменения. Дополнения и изменения оформляются приложениями. Информация об изменениях размещается на сайте школы.

Приложение
к Положению об организации питания
воспитанников Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 9»
«дополнительный корпус «детский сад «Совенок»

Требования к проведению генеральной уборки в пищеблоке «дополнительный корпус «детский сад «Совенок»

Основные задачи проведения генеральной уборки в пищеблоке - устранение загрязнений технологического оборудования, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств.

Генеральная уборка в пищеблоке проводится один раз в месяц, предусматривает мероприятия ежедневной уборки, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники пищеблока.

Для проведения генеральной уборки используются моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;
- обработка всех поверхностей, включая полки хранения продуктов, с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники;
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор и жалюзи (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока

- Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Освободить от продуктов полки.
- Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.
- Шаг 4. Протереть поверхности мебели, полок, шкафов, стеллажей, ветошью смоченной плиткой моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного взаимодействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих средств.
- Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 минут.
- Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (приложение).
- Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Примечание: если в пищеблоке (в холодном цехе) установлена бактерицидная лампа, необходимо ее включить после нанесения дезинфицирующего средства на стены и полы. Сведения о работе бактерицидной лампы, времени включения и подпись ответственного за режим работы лампы необходимо указать в Журнале кварцевания.

В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции – мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;

- во второй секции – ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65°С). Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением.

Внимание:

При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке необходимо тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Важно:

Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках. При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока – на высоту 1,8 м.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Все раковины, установленные в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатываются моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств.

К сведению:

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Внимание.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд. Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

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.

Приложение
к пошаговой инструкции
проведения генеральной
уборки пищеблока
«дополнительного корпуса
детский сад «Совенок»

Журнал учета проведения генеральных уборок

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Фамилия, проводившего уборку	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку