

приказом заведующего МБДОУ «Детский сад
приسمотра и оздоровления № 46 «Светлячок»

от 11.01.2021 № 22



«Светлячок»

1. Общие положения

1.5. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

организации питания в ДОУ

- выполнение требований настоящего Положения всеми работниками ДОУ;

- соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОУ;
- своевременное прохождение работниками ДОУ периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования ДОУ.

2.1. Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе:

- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного, моечного и другого оборудования ДОУ;
- обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих, дезинфицирующих средств, ветоши во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- своевременно проводит дезобработку всего помещения овощехранилища перед закладкой овощей;
- осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

2.2. Заместитель заведующего по воспитательной и методической работе осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, привития культурно-гигиенических навыков.

2.3. Кладовщик несет ответственность за:

- наличие сопроводительной документации, подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- своевременность доставки продуктов; точность веса, количество, качество и ассортимент выдаваемых со склада продуктов;
- сохранение до окончания реализации продукции маркировочных ярлыков (или их копий), тары поставщика и др.

Ведет следующую документацию: «Книга складского учета», «Тетрадь учета поступления продуктов питания».

Осуществляет входной контроль поступающих продуктов, результаты контроля регистрирует в **Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции**, поступающих на пищеблок.

Выдачу продуктов со склада на пищеблок производит в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 в день, предшествующий указанному в меню.

Обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформляет актом, обеспечивает наличие подписи представителя поставщика.

Пищевые продукты хранит в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Обеспечивает раздельное хранение зимних и ранних овощей. Своевременно перебирает овощи с целью удаления гнили и отходов.

Ежедневно осуществляет контроль:

- соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**;
- влажности воздуха в кладовой, результаты заносит в **Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**.

Ежемесячно проводит проверку остатков продуктов питания с бухгалтером по учету продуктов питания.

Ежеквартально совместно с комиссией по снятию остатков производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность заведующего.

Осуществляет сравнительный анализ цен на продукты питания в предложениях поставщиков с целью определения оптимальных.

Ежемесячно до второго числа следующего за отчетным месяца, предоставляет экономистам МКУ «Управление образования» г. Рубцовска заверенный подписью контрактного управляющего ДОУ, бухгалтера-куратора, подписью и печатью заведующего, Отчет о количестве и стоимости договоров, заключаемых ДОУ в соответствии с Федеральным

законом «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05 апреля 2013 г. № 44 ФЗ.

2.4. Калькулятор составляет на основании утвержденного заведующим десятидневного меню меню-требование на выдачу продуктов питания и предоставляет для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню. При составлении меню-требования учитывает следующее: определяет нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляет норму выхода блюд; при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывает его в конце списка; указывает в конце меню количество позиций используемых продуктов прописью; обеспечивает наличие в меню подписи калькулятора, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада, заведующего и бухгалтера; возврат и добор продуктов оформляет накладной не позднее 9.00 часов.

2.5. Повар обеспечивает следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- строгое соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока;
- строгий контроль соблюдения технологии приготовления и реализацией молочной, овощной и другой продукции;
- ежедневно осуществляет контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, результаты заносит в **Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**;
- ведение документации: «Журнал контроля санитарного состояния», **Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции**.

Своевременно проходит профилактический медицинский осмотр, не реже 1 раза в год проходит аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

2.6. Сотрудники пищеблока:

- работают только по утвержденному меню;
- строго соблюдают правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получают необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверяют их качество, не допускают использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производят согласно меню-требованию в присутствии медицинского работника или членов комиссии по питанию по утвержденному заведующим графику:
 - ✓ 7.00 – мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска
 - ✓ 7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака
 - ✓ 8.00 – 8.30 – мясо во 2 блюдо
 - ✓ 9.00 – тесто для выпечки
 - ✓ 10.00-11.00 – продукты в 1 блюдо /овощи, крупы/
 - ✓ 11.00 – масло во 2 блюдо
 - ✓ 12.00 – продукты для полдника
- ежедневно оставляют суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой;
- выставляют контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдают график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
- выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДОУ, медицинского работника, с обязательной регистрацией результатов контроля в **Журнале бракеража готовой пищевой продукции**, который ведется по установленной форме; при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдают только после устранения выявленных кулинарных недостатков;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохраняют до конца рабочего дня;

- при работе на технологическом оборудовании строго руководствуются инструкцией по охране труда;
- соблюдают санитарно-противоэпидемические требования, помещение пищеблока содержат в образцовой чистоте: ежедневно производят уборку (мытьё полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников), еженедельно с применением моющих средств проводят мытьё стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти; один раз в месяц проводят генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря;
- своевременно проходят профилактический медицинский осмотр, не реже 1 раза в год проходят аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям;
- неукоснительно выполняют Правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и технике безопасности, инструкции по работе с оборудованием;
- несут персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытьё посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику учреждения;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

2.7. Медицинский работник ежедневно контролирует соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- выполнение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- соблюдение требований к хранению продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- выполнение правил кулинарной обработки продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;
- витаминизация блюд;
- правильность отбора и хранения суточных проб.

Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в **Гигиенический журнал**. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Заносит данные о витаминизации блюд в **Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**.

2.8. Воспитатели обеспечивают организацию питания воспитанников (соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета), прививают культурно-гигиенические навыки.

2.9. Помощники воспитателей и младшие воспитатели обеспечивают условия для организации питания воспитанников (доставка пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, раздача пищи (масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню), мытье посуды и столовых приборов, столов (горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью), влажная уборка групповой после каждого приема пищи); проходят не реже 1 раза в год аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

2.10. Комиссия по питанию действует на основании приказа заведующего ДОУ, не реже трех раз в месяц осуществляет контроль организации питания в группах, на пищеблоке. Контроль производится с обязательным составлением акта.

2.11. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОУ и только в специальной одежде, обуви.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Организация питания воспитанников ДОУ возлагается на администрацию ДОУ и осуществляется его штатным персоналом.

3.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

3.3. Питание воспитанников ДОУ – четырехразовое: завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник, организуется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным приказом заведующего для двух возрастных категорий: для воспитанников с 1 года до 3-х лет и для воспитанников от 3 до 7 лет. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего ДОУ.

3.4. В ДОУ питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) с учетом следующего:

- при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно;
- при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;
- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет

соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, по каждому приему пищи.

3.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель, с учетом режима ДООУ для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «здорового питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассировка, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.7. Прием пищи организуется с интервалом 3 - 4 часа в помещении групповой ячейки.

3.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным заведующим ДООУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанными и утвержденными заведующим ДООУ. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.9. Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность, вид блюда (первое, второе, третье) и вес ёмкости, в которой доставляется блюдо.

3.10. График приема пищи воспитанниками ДООУ:

- ✓ завтрак (по возрастной группе) – 8.30;
- ✓ второй завтрак – 10.30;
- ✓ обед – 12.00;
- ✓ уплотненный полдник – 16.00

3.11. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в ДООУ и дома, родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников посредством вывешивания ежедневного меню в каждой групповой ячейке. В холле ДООУ вывешивается ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

3.12. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персоналом ДООУ проводится консультационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4. Организация питания работников ДООУ

4.1. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в ДООУ в период нахождения на работе. Норма питания определяется соответственно норме воспитанников дошкольного возраста.

4.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего ДООУ установленного образца.

4.3. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание работников». Оплата за питание осуществляется работником в период не более четырех дней после предоставления ведомости должностным лицом, ответственным за сбор денежных средств, согласно указанной сумме и заверяется подписью работника.

4.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка ДООУ.

4.5. В период карантина сотрудники питаются в специально отведенном месте, по утвержденному графику.

5. Требования к закупке и поставке пищевых продуктов в ДООУ

5.1. Закупка и поставка продуктов питания в ДООУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за счет средств городского бюджета.

5.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в ДООУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", примерным 10- дневным циклическим меню.

5.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.4. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПиН).

5.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком, специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

6.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком учреждения. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который ведется по установленной форме и хранится в течение года.

6.5. 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.

6.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

6.7. Контроль соблюдения температурного режима холодильного оборудования осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, который ведется по установленной форме и хранится в течение года.

- 6.8. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- 6.9. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.
- 6.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.
- 6.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см.
- 6.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.
- 6.13. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.
- 6.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 6.15. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 6.16. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно установленным требованиям, изложенным в СанПиН.
- 6.17. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета для детей от 1 года до 3 лет - 35 мг, для детей 3-х до 6 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.
- 6.18. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который ведется по установленной форме и хранится один год.
- 6.19. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 6.20. В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- изготовление на пищеблоке ДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья

(без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.22. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

7.1. Пищеблок ДООУ оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

7.2. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

7.3. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук), должны использоваться в соответствии с

инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- покрытие стола, для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);
- доски и ножи маркируются: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь маркируются и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу воспитанников в группе. Для персонала используется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах;
- посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах;
- не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

7.5. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

7.6. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

7.7. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

7.8. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

7.9. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

7.10. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

7.11. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением установленного температурного режима, просушивают в перевернутом виде на

решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

7.12. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

7.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу воспитанников в группе. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7.15. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

7.16. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, затем погружается в 0,03% раствор ДЕО-ХЛОП-ЛЮКС на 45 минут и ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (третья ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

7.17. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, затем погружают в 0,03% раствор ДЕО-ХЛОП-ЛЮКС на 45 минут и ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

7.18. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) погружают в 0,03% раствор ДЕО-ХЛОП-ЛЮКС на 45 минут и ополаскивают горячей проточной водой (третья ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

7.19. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

7.20. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

7.21. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моются горячей водой с использованием предназначенных для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

7.22. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.

7.23. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.24. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

7.25. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.