

**Вопросы
обеспечения санэпидрежима
в детских дошкольных
учреждениях**

- Федеральный закон «О санитарно –
эпидемиологическом благополучии
населения»

№ 52 – ФЗ от 30.03.1999г.

Ст. 38. В дошкольных и других образовательных учреждениях независимо от организационно-правовых форм должны осуществляться меры по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, в том числе по организации их питания, и выполняться требования санитарного законодательства.

СанПиН 2.4.4.3155-13

**«Санитарно-эпидемиологические
требования к устройству,
содержанию и организации работы
стационарных организаций отдыха и
оздоровления детей»**

Функционирование дошкольных организаций осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарным правилам, выданного органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

**Федеральный закон «О ЛИЦЕНЗИРОВАНИИ ОТДЕЛЬНЫХ
ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
№ 99 – ФЗ от 04.05.2011г.**



Статья 12. Перечень видов деятельности, на которые требуются лицензии

- **40) образовательная деятельность (за исключением указанной деятельности, осуществляемой негосударственными образовательными учреждениями, находящимися на территории инновационного центра "Сколково");**
- **Статья 9. Лицензия действует бессрочно.**



**Основные гигиеническое
и противоэпидемические мероприятия,
проводимые медицинским
персоналом в дошкольных организациях:**

- - медицинские осмотры детей при поступлении в учреждения с целью выявления больных;
- - систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- - работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- - распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;

- - один раз в неделю осмотр детей на педикулез, результаты осмотра заносят в специальный журнал.



В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации.

Прием детей после санации допускается в дошкольные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза;

- - ежедневно в ясельных группах ведется карта стула детей;
- - сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием детского учреждения;



- - организацию и проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- - работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- - медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- - **контроль за пищеблоком и питанием детей;**
 - - ведение медицинской документации.

Прием детей, впервые поступающих в дошкольные организации, осуществляется на основании медицинского заключения, выданного в установленном порядке.



- Ежедневный утренний прием детей проводят воспитатели, которые опрашивают родителей о состоянии здоровья детей.
- Медицинский работник осуществляет прием детей в ясельные группы и в случаях подозрения на заболевание - в дошкольных группах.



- **Выявленные больные дети или дети с подозрением на заболевание в дошкольные организации не принимаются.**
 - **Заболевших в течение дня детей изолируют от здоровых детей (временно размещают в изоляторе) до прихода родителей или направляют в лечебное учреждение.**

После перенесенного заболевания, а также отсутствия более 3 дней (за исключением выходных и праздничных дней) детей принимают в дошкольные организации только при наличии справки участкового врача-педиатра с указанием диагноза, длительности заболевания, проведенного лечения, сведений об отсутствии контакта с инфекционными больными, а также рекомендаций по индивидуальному режиму ребенка-реконвалесцента на первые 10 - 14 дней.



Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала:

- **Персонал дошкольных организаций проходит медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.**



- **Каждый работник дошкольных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.**



Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья"



Персонал дошкольных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды; коротко стричь ногти.

У помощника воспитателя дополнительно должен быть фартук и косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.



Работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

В дошкольных организациях допускается оборудование санитарного узла для персонала в детской туалетной комнате в виде отдельной закрытой туалетной кабины.

Перед входом в туалетную комнату следует снимать халат и после выхода тщательно вымыть руки с мылом.

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

Для работников дошкольных организаций следует предусмотреть не менее 3 комплектов санитарной одежды.



Иммунизация работников ДДУ

Федеральный Закон
«Об иммунопрофилактике
инфекционных болезней»
№ 157 –ФЗ от 17.09.1998 г.



Основные положения

Федерального закона № 157 –ФЗ

от 17.09.1998 г.:

- **Ст.5 п.2 Отсутствие профилактических прививок влечет:**
 - **Временный отказ в приеме граждан в образовательные и оздоровительные учреждения в случае возникновения массовых инфекционных заболеваний или при угрозе возникновения эпидемий**

Постановление Правительства РФ

№ 825 от 15.07.1999 г.



*«Об утверждении перечня работ,
связанных с риском заражения
инфекционными болезнями и
требующими обязательного
проведения профилактических
прививок»*

**12. Работы во всех типах и видах
образовательных учреждений.**



*Мероприятия, направленные
на предупреждение заноса и
распространения
инфекционных заболеваний в
детских дошкольных
организациях.*

Учреждения должны быть обеспечены водой, отвечающей требованиям к питьевой воде.



Водоснабжение и канализация должны быть централизованными.

В неканализованных районах здания дошкольных организаций оборудуют внутренней канализацией, при условии устройства выгребов или локальных очистных сооружений.



В помещениях пищеблока, буфетных, медицинского назначения, туалетных устанавливают резервные источники горячего водоснабжения с обеспечением жесткой разводки к местам пользования.

Температура воды, подаваемой к умывальникам и душам, должна быть не ниже 37 град. С и не выше 60 град. С.

Питьевой режим:

- Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.
- **Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.**

Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных организаций



- Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).
- Влажную уборку в спальнях проводят после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.

- **Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой.**
- **Один раз в год их подвергают сухой химической чистке.**

Все помещения ежедневно и неоднократно проветриваются в отсутствие детей.

Сквозное проветривание проводят не менее 10 минут через каждые 1,5 часа.

Проветривание через туалетные комнаты не допускается.

- **Унитазы оборудуются детскими сидениями или гигиеническими накладками, изготовленными из материалов, безвредных для здоровья детей, допускающих их обработку моющими и дезинфицирующими средствами.**
- **В туалетных помещениях устанавливают настенные или навесные вешалки с индивидуальными ячейками для детских полотенец и предметов личной гигиены, хозяйственные шкафы, шкаф для уборочного инвентаря.**



• Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации.

- Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, ежедневно.
- Горшки моют после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств.
- Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

- **Уборочный инвентарь для туалета маркируют ярким цветом и хранят в туалетной комнате в специальном шкафу.**
- **Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.**



- **Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами 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.**
 - **Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.**

- **Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.**
- **Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.**



- Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), 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.**
- **Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать. Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.**

- **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.**

- **Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки, периодически выносить на воздух.**
- **Один раз в год постельные принадлежности подвергаются химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.**



- Смену постельного белья, полотенец проводят по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируют.
- Постельное белье, кроме наволочек, маркируют у ножного края.
- На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников.
- Чистое белье доставляют в мешках и хранят в шкафах.



- **Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, не доступных для детей.**
- **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.**

- **Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.**
- Окна снаружи и изнутри моют по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Обработка игрушек:

- **Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моют проточной водой (температура 37°C) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.**
- **Пенолатексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатывают согласно инструкции изготовителя.**

Обработка игрушек:

- Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытьё, стирка), используются только в качестве дидактического материала.**
- Игрушки моют или стирают ежедневно в конце дня, а в ясельных группах - 2 раза в день.**
- Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.**

***Требования к
оборудованию пищеблока,
инвентарю, посуде,
приготовлению пищи.***

**Каждая группа помещений
(производственные,
складские, санитарно-
бытовые) оборудуются
раздельными системами
приточно-вытяжной
вентиляции с механическим и
естественным побуждением.**



Стены помещений пищеблока, буфетных, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, следует облицовывать глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья детей, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту 1,8 м для проведения влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- **Основные производственные помещения пищеблока размещают на первом этаже.**
- **Кладовые не размещают под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.**
- **Не следует размещать складские помещения для хранения пищевых продуктов (сухих, сыпучих) в подвальных помещениях.**

- **На пищеблок, работающий на полуфабрикатах, должны поступать мытые или очищенные овощи, полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные), отвечающие гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.**
- **Полуфабрикаты могут поступать от дошкольных организаций или от базового предприятия (комбината) питания, расположенных в оптимальной транспортной доступности, позволяющей соблюдать сроки и условия транспортировки полуфабрикатов.**



- **Пищевые блоки должны быть оборудованы необходимым технологическим и холодильным оборудованием.**
- **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.**

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



- - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
 - - для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;



- - доски и ножи должны быть промаркированы: "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";
- - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- - кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

- **Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.**
- **Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.**
- **Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.**
- **Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65 °С.**



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

- в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств;**
- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.**
- Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.**



- **Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.**

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

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

- **Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $2/3$ объема.**
- **Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды.**



- В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;
- еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.;
- Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

- **Пищевые продукты, поступающие в дошкольные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.**

- Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6$ °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.
- При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.
- Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.



- Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.



- **Крупы, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.**
- **Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-м раствором столового уксуса.**

- **Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении.**
- **Капусту - на отдельных стеллажах, в ларях.**
- **Квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 град. С.**
- **Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С.**
- **Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.**

- **Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.**

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
 - - в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:



- - котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;
- - суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе;
- рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

- - 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 4 +/- 2 °С;
- - яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- - при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;



- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- - гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- - колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

- **Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 ... +65 °С.**
- **Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.**
- **С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.**

- Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

- **Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.**
- **Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.**



- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-м растворе уксусной кислоты или 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- **Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.**
- Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.
 - Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- **Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.**

- **Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.**
- **Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.**

- **Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.**
- **В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.**
- **Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.**

**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 г.**



Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.

Посуду с пробамми маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.



Благодарю

за внимание !