

*Директору
и зав. м.к.м.*

Соблюдение санитарно-гигиенического режима в пищеблоке ДОУ

Выполнение санитарно-гигиенических правил в пищеблоке ДОУ регламентируется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.2660-10).

Ежедневно в ДОУ должна осуществляться проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, мытья посуды и оборудования. Правильность мытья посуды проверяется путем измерения температуры воды в моечных ваннах, определения процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов экспресс-методом, проведением йод-крахмальной пробы.

Также необходимо отслеживать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках; проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

Каждый сотрудник пищеблока должен быть ознакомлен под роспись с инструкциями по режиму работы в пищеблоке. Вывешивать инструкции на стенах непосредственно на рабочих местах допускается только в случае, если они изготовлены в виде моющихся табличек (например, в ламинированном виде). Вывешивание инструкций в виде бумажных листков не допускается, поскольку это затрудняет проведение санитарной обработки стен.

Приведенные в приложении инструкции составлены в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10. Данные инструкции являются примерными, приведенные в них режимы санитарной обработки предметов производственного окружения в пищеблоке рекомендуется уточнять с учетом указаний по использованию конкретных моющих и дезинфицирующих средств.

Приложение

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

3. Еженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

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

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь стирают, просушивают и убирают в чистую тару.

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний – замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.

2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.

3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.

4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.

5. Для работы в пищеблоке используются:

- в холодном цеху – халат, косынка;
- горячем цеху – халат, косынка;
- для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
- уборки помещений – темный халат.

6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.

8. Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

Дата размещения: 14.11.2011

Источник: Журнал "Медицинское обслуживание и организация питания в ДООУ" №11 2011 года

[Добавить комментарий](#)

[К списку статей](#)