

# САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧОБЛОКУ

## Набір приміщень

Харчоблоки дитячих закладів оздоровлення та відпочинку незалежно від їх місткості повинні мати повний набір обробних цехів.

Харчоблок (їдальня) повинен включати приміщення обідніх залів, виробничі, складські, побудові та технічні.

До групи виробничих приміщень обідніх залів повинні входити власне обідні зали, вестибюль з гардеробом і санвузлами, умивальні, роздавальні, а також кімнати дітсестри, обслуговуючого персоналу.

Обідні зали таборів розраховуються на одночасне обслуговування усіх дітей у одну зміну з розрахунку  $1,0 \text{ м}^2$  на 1 місце. Кількість місць у обідньому залі не повинна перевищувати 120. Для дітей молодшого шкільного віку рекомендується виділяти зали місткістю не більше ніж 100 дітей. У дитячих оздоровчих таборах літнього функціонування допускається розміщення вмивальників на відкритих терасах поблизу входів у обідні зали.

До групи виробничих приміщень повинні входити приміщення первинної обробки продуктів (овочів, яєць), заготовочні м'яса, риби, овощей; цехи по приготуванню гарячих і холодних страв, кондитерських виробів, приміщення для нарізування хліба, буфетна, мийні столового та кухонного посуду.

До групи складських приміщень входять охолоджувальні камери, кладові сухих продуктів, овощей, хліба, кладові інвентаря, тари, приміщення для мийки тари.

При харчоблоці може бути передбачена тільки кладова продуктів добового запасу з 1 - 2 охолоджувальними камерами, а в господарській зоні - сховища і продовольчий склад з охолоджувальними камерами.

Розміщення технологічного і холодильного обладнання повинне забезпечити зручний зв'язок між приміщеннями і передбачати послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, **використаного і чистого посуду**, руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях.

У кожному виробничому цеху їдальні повинні бути раковини для миття рук з підведеною через змішувачі гарячою і холодною водою, обладнані пристроями для обполіскування рук дезінфекційним розчином.

Раковини повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.

Приміщення їдалень повинні утримуватись у чистоті, для чого після кожного прийому їжі необхідно проводити ретельне прибирання, миття підлоги, протирання меблів, підвіконня, миття і дезінфекцію раковин, унітазів тощо.

Зберігати мийні та дезінфекційні засоби належить у промаркованому посуді в спеціально виділених місцях.

Для подрібнення сирих продуктів та продуктів, що пройшли теплову обробку, повинне використовуватися окреме механічне обладнання, а в універсальних машинах - змінні механізми.

Технологічне обладнання для обробки сирих і готових продуктів повинно мати відповідне маркування.

Санітарна обробка технологічного обладнання повинна проводитись відповідно до інструкції по експлуатації кожного виду обладнання.

Розрубувальний стілець для м'яса повинен бути зроблений з твердих порід дерева і пофарбований зовні. По закінченні роботи його робочу поверхню зачищають ножом і посипають сіллю, а бокову частину миють гарячою водою. В міру зношування та виникнення глибоких тріщин та зарубок поверхню розрубувального стільця зачищають.

**Столи**, призначені для обробки харчових продуктів, повинні бути цільнометалеві з нержавіючої сталі або дюралюмінію.

Допускаються столи, покриті оцинкованим залізом з закругленими кутами (тільки для обробки сирого м'яса та риби). Для приготування тіста повинні бути столи з дерев'яних твердих порід (дуб, бук, ясень, береза) без щілин, гладко обстругані.

Обробні дошки повинні бути промарковані згідно з видом продуктів, що на них обробляються: „СМ” – сире м'ясо, „ВМ” – варене м'ясо, „СР” – сира риба, „ВР” – варена риба, „ОС” – овочі сирі, „ВО” – варені овочі, „Г” – гастрономія, „О” – оселедці, „Х” – хліб.

Аналогічно повинні бути промаркіровані обробні ножі та виробничі столи.

Після кожної операції обробні дошки чистять **ножем від залишків продуктів**, миють гарячою водою з додаванням миючих засобів, ошпарюють кип'ятком і зберігають поставленими на ребро на стелажах у спеціальних касетах в цеху, за яким вони закріплені.

Виробничий інвентар, у тому числі і виробничі столи, після миття миючими засобами і обполіскування обливають кип'ятком.

Обробний та інший дрібний інвентар миється і зберігається безпосередньо у виробничих цехах (м'ясному, холодному та ін.). Великий за розміром інвентар допускається мити в мийних кухонного посуду.

Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, повинна відповідати не менше як **трикратній кількості місць** закладу.

У їдальнях **забороняється** використання емальованого посуду з пошкодженою емаллю, фаянсового посуду з тріщинами або з битими краями; алюмінієвий та дюралюмінієвий посуд може використовуватись тільки для короткочасного зберігання їжі.

**Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають** на стелажах на висоті не менше як 0,5 - 0,7 м від підлоги. Чисті столові прибори зберігають в залі у спеціальних ящиках-касетах. Забороняється зберігання їх на підносах розсипом. Чистий столовий посуд зберігають в закритих шафах або на ґратах на ребрі.

Щітки, ганчірки для миття посуду та підносів після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають у спеціально виділеному місці.

У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентаря.

### **Схема постачання, транспортування**

Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається засновником (власником) закладу при погодженні з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень комісіями повинна надаватися перевага прямим поставкам та поставкам із найменшою кількістю посередників. Постачальники продуктів харчування і продовольчої сировини, складають разом із засновником (власником), керівником закладу графіки і маршрути постачання.

У схемі постачання вказується постачальник, його адреса, продукт харчування, який буде постачатись, час транспортування продовольчої сировини і харчових продуктів, **які швидко псуються**, з урахуванням графіків завозів. Схема постачання повинна бути обов'язково погоджена з контролюючою і територіальною СЕС. У разі зміни постачальника під час оздоровчого сезону – обов'язкове погодження з СЕС.

і погоджують їх із територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

**Транспортування** харчових продуктів необхідно проводити в умовах, що забезпечують їх зберігання і запобігання від забруднення.

Транспортування харчових продуктів забезпечується спеціальним транспортом з маркіровкою "продукти". Кузови таких машин з середини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм і забезпечуються змінними стелажми.

При транспортуванні харчових продуктів власним транспортом він повинен бути обладнаний спеціальною тарою (скринями, ящиками для м'ясопродуктів).

Швидкопсувні продукти та кулінарні вироби перевозять у закритій маркірованій тарі холодильним або ізотермічним автотранспортом.

**Транспортування повинно проводитись в ізотермічному транспорті при наявності льоду не більше 3 годин, без льоду – не більше 1 години.**

**Транспорт для перевезення продуктів повинен мати санітарний паспорт**, що видається органами держсанепідслужби на термін 6 міс. - для продуктів, що особливо швидко псуються; для продуктів, що не швидко псуються – не більш ніж на 1 рік. У паспорті вказується номер автомашини, прізвище відповідального за санітарний стан транспорту,

обладнання, наявність санітарного огляду.

Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не повинні використовуватися для перевезення інших товарів!

Водій, експедитор та інші особи, що одержують, перевозять продукти повинні мати при собі особові медичні книжки та санітарний одяг (халат, рукавиці).

**Тара**, у якій привозять продукти, повинна бути промаркована і використовуватися тільки за призначенням. Клейончасті та інші мішки, металічні та дерев'яні ящики, діжки, бідони, фляги і контейнери з полімерних матеріалів і т. ін.

Після використання необхідно очищати, промивати водою з 2% розчином кальцинованої соди (20г препарату на 1 л води), обливати кип'ятком, висушувати і зберігати у місцях, неприступних для забруднення.

### **Харчові продукти**

Харчові продукти, які надходять на склади їдалень дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, повинні відповідати вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходитись у справній чистій тарі та супроводжуватися документами, які засвідчують їх безпеку та якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) з вказівкою дати виготовлення, кінцевого терміну їх реалізації.

Не допускається приймати харчові продукти без **супроводжувальних документів**, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. У супроводжувальних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого строку зберігання. Супроводжувальні документи (товарно-транспортна накладна, декларація виробника (якісне посвідчення), висновок держсанепідекспертизи, сертифікат) необхідно зберігати до кінця реалізації продукту.

Контроль за якістю поступаючі на харчоблок продуктів, що швидко псуються, відображається в бракеражному журналі по формі.

Забороняється зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах (холодильних шафах, побутових холодильниках) повинні суворо дотримуватись правила товарного сусідства.

Всі холодильні установки в їдальні повинні бути оснащені спиртовими або електричними термометрами для контролю температурного режиму зберігання харчових продуктів. Термометри встановлюються на видному місці, віддаленому від дверей та випарників. Результати щоденного контролю температури записуються у спеціальний журнал. Контроль за додержанням температурного режиму зберігання харчових продуктів забезпечує адміністрація оздоровчого закладу та їдальні.

## У харчування не повинні включатися

- гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава
- гриби
- молоко, сир кисломолочний, сметана без термічної обробки
- кров'яні, ліверні ковбаси, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту)
- яйця і м'ясо водоплавних птахів
- консервовані продукти домашнього виготовлення
- кондитерські вироби з кремом
- субпродукти
- газовані напої
- консерви непромислового виготовлення
- напівфабрикати ( млинці, котлети, голубці тощо)
- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення
- птицю і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками
- крупи, борошно, фруктові та інші продукти, заражені коморними шкідниками
- овочі і фрукти з ознаками гнилі
- швидкопсувні продукти з закінченим строком реалізації або на межі його закінчення
- продукцію рослинництва без посвідчення якості.

Згідно п.17 спільного наказу МОЗ України і МОН України № 242/329 від 01.06.2005, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України від 15.06.2005 №661/10941 у харчуванні дітей не повинно бути:

**сухариків, чіпсів, „Мівіна” та інших не корисних для дитини харчових продуктів, які містять харчові добавки, синтетичні барвники, консерванти, підсолоджувачі, смако-ароматичні добавки, глутамат натрію тощо.**

**У закладі категорично забороняється приготування:**

- кислого молока та інших кисломолочних продуктів
- млинців з м'ясом
- макарон по флотськи
- кремів, морсів, напоїв, квасів
- холодцю, заливних блюд, фаршмаку
- виробів у фритюрі
- паштетів
- нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною
- салатів з рослинною олією ( без наявності цеху холодних закусок та погодження СЕС)
- виробів із м'ясної обрізі, свинячих баків, [діафрагми](#), крові
- рулетів із м'якоті голів.

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ:**

- використання сирого і пастеризованого пляжного молока у натуральному виді без кип'ятіння
- перелив фасованих кисломолочних напоїв (кефір, ряжанка) - порціонування проводиться безпосередньо із пляшок, пакетів, стаканів, або видають у дрібно фасувальній промисловій упаковці.

**Прийняті на зберігання продукти харчування** перекладають у чисту, промарковану тару у відповідності до виду продукту. Тара повинна бути призначена для зберігання харчових продуктів.

**При зважуванні харчових продуктів харчування забороняється класти їх**

**безпосередньо на ваги.** Продукти повинні зважуватися у тарі або на чистій клейонці, папері.

**Зберігання продуктів проводиться згідно прийнятої класифікації по умовам зберігання.**

**Крупи, борошно, макаронні вироби,** цукор, сіль зберігають у тарі постачальника на підтоварниках або стелажах. Невелику кількість крупи або борошна зберігають у пристінних скринях із кришкою, висота наповненого в скриню борошна, крупи не повинна перевищувати 1 м. Скрині періодично промивають 1 % розчином кальцинованої соди і добре просушують.

**Хліб** – зберігають у лотках на стелажах, полицях або шафах. Двері в шафах повинні мати отвори для вентиляції. Прибирання шаф необхідно проводити шляхом змивання з полиць крихт спеціальними щітками, ретельно протирати їх з використанням 1% стового оцту.

**М'ясні, рибні** – зберігають у холодильниках для сирової продукції. Охолоджені м'ясні туші (напівтуші, четвертинки) підвішують на гачках так, щоб вони не торкалися між собою, із стінами та підлогою приміщення. Допускається зберігати заморожене м'ясо на стелажах та підтоварниках. Субпродукти, птицю, рибу зберігають у тарі виробника. Для кращої циркуляції повітря між ящиками, коробками рекомендується вкладати дерев'яні рейки.

**Молочні** - Сметану, сир в холодильній камері зберігають у тарі з кришкою.

Забороняється залишати ложки, лопатки у тарі з сиром та сметаною, їх необхідно зберігати у спеціальному посуді і після користування промивати водою.

**Масло вершкове** у холодильній камері зберігають у заводській тарі або брусками, загорнутими у пергамент, у лотках; топлене масло - у флягах. Масло коров'яче, топлене та інші харчові жири забороняється зберігати разом з продуктами з сильним запахом.

**Великі тверді сири** в холодильній камері зберігають без тари на чистих стелажах. При складанні сирів між ними повинні бути прокладки із картону або фанери. Дрібні сири зберігаються у тарі на полицях або стелажах.

**Гастрономічні** - ковбаси, сосиски зберігають в тарі виробника або в спеціальній тарі.

**Яйця** зберігають в коробках на підтоварниках у сухих і прохолодних приміщеннях окремо від інших продуктів.

**Картоплю і коренеплоди** зберігають у [сухому і темному приміщенні](#), капусту на окремих стелажах; квашені та солоні огірки у бочках при температурі до + 10 °С. Плоди, зелень зберігають у ящиках у прохолодному місці.

**Овочі і фрукти** повинні зберігатися у сухому, добре вентиляваному приміщенні у скринях або на стелажах, що містяться на відстані не менше 15 см від підлоги, при температурі повітря 3 - 5° С.

Для попередження захворювання ієрсиніозом необхідно дотримуватись правил зберігання овочів та захисту їх від мишовидних гризунів.

**Категорично забороняється зберігання готових овочевих страв і їх напівфабрикатів**

**навіть у холодильниках.**

### **Неприпустиме приготування овочевих страв напередодні.**

Овочі, які ідуть для приготування овочевих страв, необхідно обчистити, обов'язково вилучити підгнилі, ретельно вимити і обдати кип'ятком. Якщо обчищені овочі зберігають у холодильнику, то перед подачею в їжу їх знову треба вимити і обдати кип'ятком.

Регулярне проведення заходів по винищенню гризунів, створення непроникних перекриттів в їдальнях, овочесховищах, недопущення зволоження овочів та інших продуктів при їх зберіганні, дотримання правил технологічної обробки овочів, інших продуктів, недопущення зберігання виготовлених страв, у тому числі і в холодильниках, одночасна реалізація виготовлених овочевих страв дозволять запобігти захворюванням ієрсиніозами.

### **Сирі та готові продукти повинні зберігатися окремо!**

**Терміни реалізації харчових продуктів повинні відповідати діючій нормативно-технічній документації на кожен вид харчової продукції.**

**Маркувальний ярлик в обов'язковому порядку повинен зберігатися до повного використання продукції!**

Категорично забороняється зберігати продукти харчування на підлозі.

### **Вимоги до обробки сировини та приготування страв**

**Для приготування страв необхідно суворо дотримуватись поточності виробничого процесу.**

Обробка сирих та готових продуктів повинна **проводитись у відповідних цехах.**

М'ясний фарш зберігається не більше 6 годин при температурі 2 - 6 °С. При відсутності холоду зберігати фарш категорично забороняється.

**Кулінарна обробка** харчових продуктів проводиться у відповідності з вимогами нормативних [документів згідно з ДСТУ](#), ТУ У, збірника рецептур, технологічних карт, при дотриманні санітарних правил для підприємств громадського харчування:

- овочі, призначені для салатів, варяться у неочищеному вигляді, зберігаються не більше 6 годин, чищення варених овочів проводиться у варочному цеху;
- овочі, що вживаються у натуральному вигляді, треба добре промивати проточною водою до і після очищення; замочування овочів до кулінарної обробки забороняється;
- салати готують у холодних цехах або при допомозі спеціального інвентаря;
- для збереження смакової та вітамінної цінності продуктів їжу готують на кожен прийом і реалізують протягом однієї години з моменту приготування. Овочі, картоплю слід нарізати перед варінням, закладати у киплячу воду і варити у

закритому кришкою посуді. Свіжу зелень слід закладати у готові блюда під час роздачі;

- другі страви з вареного м'яса (курей), а також подрібнене м'ясо, що подається до першої страви, повинні піддаватися вторинній термічній обробці – кип'ятіння у бульйоні, і зберігатися у ньому до роздачі;
- яйця варять 10 хвилин після закипання води;
- сирні запіканки повинні бути завтовшки не більше 3-4 см і виготовлятися в шафі для жаріння впродовж 20-30 хвилин;
- сосиски, варені ковбаси видаються для харчування після термічної обробки (при варінні 5 хвилин з моменту закипання);
- котлети, биточки з м'ясного та рибного фаршу, риба шматками повинні обжарюватися на сковороді або на листі з обох боків протягом 3 - 5 хвилин, потім доготовлюються у жарочній шафі при температурі 250 - 280° С протягом 5 - 7 хвилин;
- тривалість теплової обробки битків при приготуванні на пару повинна бути не менше 20 хв.

Органолептичними ознаками готовності м'ясних виробів є виділення безколірного соку у місці проколу та сірий колір на розрізі продукту, при цьому температура у центрі готових виробів повинна бути не нижче 85 °С для натуральних січених виробів і не нижче 90 °С для виробів з котлетної маси.

При повній готовності птиці стегнова кістка на зломі не повинна бути червоного чи рожевого кольору.

### **Вимоги до видачі готових страв**

При роздачі гарячі страви (супи, соуси, напої) повинні мати температуру не нижче 75 °С, другі страви та гарніри не нижче 65 °С, холодні супи, напої - не вище 14 °С.

**Готові страви можуть** знаходитись на марміті або плиті не більше 2-3 годин.

**Гастрономічні вироби, овочі на видачу повинні порціонуватись безпосередньо перед видачею.**

Охолодження киселів, компотів, молока, виготовлених в плитних казанах, належить проводити **тільки в холодному цеху**, малодоступному для сторонніх осіб.

Забороняється залишати на другий день швидкопсувні продукти: супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре, м'ясо відварене.

### **Меню-розкладка**

Приблизні двотижневі меню затверджуються керівником закладу, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей, за погодженням із територіальною установою держсанепідслужби.

Перед приготуванням готових страв медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку (комірником, кухарем) за підписом керівника оздоровчого закладу складається щоденне меню, меню-розклад. При цьому використовується приблизне двотижневе меню, «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів» чи картотека страв, норми харчування, наявні продукти, продовольча сировина.

При складанні меню обіду необхідно передбачити приготування чотирьох страв з орієнтовним об'ємом: салат - 50, 75, 100 г, перша страва - 200, 250 г, друга (з м'яса, риби, сиру, яєць та гарніру з круп і овочів) - 50/75, 70/100 г, третя (компот, сік, чай, кисломолочні продукти) - 150-180 г. У меню обідів м'ясо використовується 3-4 рази на тиждень, риба, яйця - по одному разу, сир кисломолочний, сир твердий - по 1-2 рази.

До складу сніданку необхідно включати гарячу страву або випічку (бутерброд) та склянку молока (чай, какао, кавовий напій, сік натуральний). На підвечірок рекомендується кисломолочний напій, чай, какао, кава злакова з випічкою (хлібом). У меню необхідно включати достатній асортимент овочів (свіжих, солоних; зелені), фруктів (свіжих, консервованих, сухих), соків.

У виняткових випадках при відсутності продуктів, вказаних у наборі, заміну їх слід проводити у відповідності з таблицею заміни продуктів.

З метою кращого оздоровлення дітей, на організм яких впливають малі дози іонізуючої радіації, важливо не тільки забезпечити потребу в основних **харчових речовинах і енергії**, але й профілактичну дію (антиоксидантна і сорбентова дія).

Дуже доцільним є вживання таких продуктів, як свіжі ягоди, фрукти, овочі, гречана крупа, м'ясні, рибні та молочні продукти.

Зв'язують та прискорюють виведення радіонуклідів з організму клітковина, пектин, які містяться у фруктах, фруктових соках з м'якоттю, житньому хлібі, мармеладі, зефірі, джемі, яйцях, вівсяній та гречаній крупі.

У щоденному меню-розкладі вказується вихід кожної страви, назва страв, загальна кількість кожного продукту (вага брутто), використаного для виготовлення страв, у чисельнику – на одну дитину, у знаменнику – на всіх дітей. Щоденно в обідній залі (поруч із місцем видачі готових страв) вивіщується денне меню з позначенням проти кожної страви виходу порцій. На харчоблоці повинні бути списки дітей, які перебувають на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування. У меню таких дітей не рекомендується включати бульйони з кісток і риби. У процесі приготування страв

використовують такі технологічні прийоми, як відварювання, тушкування, запікання. Одночасно обмежується кількість солі: на 1 л першої страви - 6-10 г, на 1 кг крупи - 20-30 г солі для розсипчастих каш та 50-60 г - для рідких.

### **Бракераж готової продукції**

**Видача готових страв** дозволено лише після зняття проби медпрацівником або іншою відповідальною за харчування особою (кухар не може відповідати за знання проби).

**Проби знімаються** безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі дітям після рівномірного перемішування страви в об'ємі, що не перевищує одну порцію, **відповідно до переліку страв**, які наведено у меню-розкладці, за температури, за якої вживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими параметрами: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі, наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано очищені овочі тощо).

**Зняттю проби не підлягають** продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

**Фактичний об'єм перших, третіх страв** встановлюється відповідно до місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

**Результати зняття проби** заносяться до журналу "Бракераж готової продукції" відповідальною за зняття проби особою.

**Видача їжі** дозволяється тільки за наявності запису у наведеному журналі "до видачі дозволяю" (кожної страви окремо) та особистого підпису відповідальної особи.

Журнал "Бракеражу готової продукції" повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

### **Добова проба**

Щодня завідувачем виробництва (кухарем) необхідно відбирати добові **проби кожної страви раціону**, які є показником якості роботи кухарів закладу.

**Добова проба відбирається** перед видачею їжі школярам з казана у присутності медпрацівника або відповідальної за харчування особи в чистий посуд із кришкою (попередньо перекип'ячений).

Проби відбирають **в об'ємі** порції для дитини віком 7-10 років (початкові класи), **зберігають** у спеціально відведеному в холодильнику місці **при температурі від +2 до +6° С**.

Проби страв кожного приймання їжі **зберігаються впродовж доби**, до завершення аналогічного приймання їжі наступного дня, наприклад, сніданок - до закінчення сніданку наступного дня, обід - до закінчення обіду наступного дня.

Порції готових страв, у тому числі добові проби, а також проби, які відбирають при здійсненні бракеражу, не оплачуються кухарем, медпрацівником чи особою, відповідальною за зняття проб.

### **Гігієнічні вимоги до утримання приміщень харчоблоків**

**Усі приміщення їдальні** необхідно щодня ретельно прибирати, підмітати вологим способом та мити підлогу, обмітати павутину, видаляти пил, протирати меблі, радіатори, підвіконня.

Щотижня з використанням мийних засобів **повинно проводитися миття стін**, освітлювальної арматури, чищення скла від пилу, кіптяви і т.

Прибирання виробничих приміщень, миття обладнання та інвентарю, а також прибирання обідніх залів повинні проводитись після кожного прийому їжі. Прибирання повинно проводитись спеціально виділеним технічним персоналом.

Між змінами необхідно проводити генеральне прибирання з наступною дезінфекцією усіх приміщень, обладнання і інвентарю.

Інвентар для прибирання (тази, відра, щітки, ганчірки) повинен бути промаркованим, закріпленим за окремими приміщеннями (спальні, кухні, їдальня, ізолятор, санвузол тощо) і зберігатися чистими – окремо на спеціальних нішах, полицях.

Окремо зберігається і має сигнальне фарбування (червоний колір) інвентар, призначений для прибирання санвузлів. Весь інвентар після використання слід промивати гарячою водою з використанням мийних і дезінфекційних засобів.

**При чергуванні на кухні та в їдальні** діти не допускаються до готування їжі, чищення варених овочів, роздачі готової їжі, різання хліба, миття чайного, столового та кухонного посуду, розносу гарячої їжі.

При організації чергування в їдальні доцільно передбачати їх тривалість не більше половини дня. Чергування дітей по їдальні і території табору повинно бути не частіше одного разу у 7-10 днів. Чергові повинні бути оглянуті лікарем, мати спецодяг. Для чергових в їдальні повинні бути створені умови для дотримання правил особистої гігієни, окремі рушники.

З метою попередження спалахів інфекційних захворювань у дитячих закладах оздоровлення та відпочинку держсанепідслужба рекомендує **не залучати дітей до чергування в їдальні**, так як діти можуть бути джерелом інфекції!

**КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТАННЯ ПРИМІЩЕНЬ  
ХАРЧОБЛОКІВ ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДІВ НЕ ЗА ПРИЗНАЧЕННЯМ!  
Особиста гігієна працівників харчоблоків**

**У кожному виробничому цеху їдальні повинні бути раковини для миття рук з підведеною через змішувачі гарячою і холодною водою, обладнані пристроями для обполіскування рук дезінфекційним розчином.**

**Раковини повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.**

**На роботу допускаються тільки особи, які мають дані про проходження медичного огляду.**

**На харчоблоці необхідно працювати в спеціальному одязі (халат, куртка, косинка чи ковпак). Забороняється в спецодязі відвідувати місця загального користування і відвідувати туалет.**

**Необхідно ретельно мити руки з милом після кожної роботи, пов'язаної із забрудненням рук, і головне після відвідування туалету.**

**Категорично заборонений допуск до роботи хворих працівників та прикривання ними захворювань!**

Щоденний медичний огляд працівників гарячого, холодного цеху харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань, катарів верхніх дихальних шляхів; у разі виявлення осіб з гнійничковими захворюваннями, опіками, катарами верхніх дихальних шляхів до роботи у цих цехах не допускаються, а переводяться на іншу роботу; результати вносяться у журнал встановленої форми.

**Якщо кухар захворів, а тим більше виникли дискомфортні явища у шлунку, -необхідно негайно звертатись до лікаря табору!**

**ДОТРИМАННЯ ПРАВИЛ ПРОТИЕПІДЕМІЧНОГО РЕЖИМУ НАХАРЧОБЛОЦІ  
ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДІВ**

За дотриманням правил протиепідемічного режиму на кухні і їдальні відповідають працівники кухні і їдальні.

Контроль за дотриманням санепідрежиму на харчоблоці закладу здійснює медичний працівник.

М'ясорубки після використання розбираються, промиваються в содовому розчині, ополіскуються, після чого обдаються окропом і просушуються.

Усі розділочні дошки і ножі після сніданку, обіду і вечері після того, як їх помили, ошпарюються крутим кип'ятком.

**Миття столового посуду** проводиться механічними миючими машинами або ручним способом. При митті ручним способом повинні бути обладнані:

а) для столового посуду - трьохгніздні ванни, у третій з них слід мати спеціальні решітки і гнучкий шланг з душовою насадкою для ополіскування вимитого посуду; у місці приєднання ванни до каналізації передбачаються повітряні розриви не менше 20 мм від верхньої прийомної лійки;

б) для миття стаканів, кухлів передбачаються двохгніздні ванни.

**Режим миття посуду при ручному способі повинен бути наступним:**

а) механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;

б) у першому гнізді ванни миття щіткою у воді, що має температуру 50° С, з додаванням дозволених МОЗ України мийних засобів;

в) дезінфекція посуду проводиться у другому гнізді ванни з додаванням дозволених МОЗ України деззасобів (концентрація та експозиція - згідно методичних вказівок на них); гіпохлориту кальцію (натрію);

г) ополіскування посуду у третьому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° С, для чого посуд загрузається у металеві сітки;

д) просушування посуду у сушильних шафах, на спеціальних полицях або решітках.

**Режим миття скляного посуду:**

а) механічна очистка;

б) миття з використанням мийних засобів і знезаражування;

в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° С;

г) прокалювання вимитих приборів у парочних або духових шафах протягом 2 - 3 хвилин; шафах-стерилізаторах ШСС-80; чисті столові набори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори) в металевих касетах, які повинні щоденно промиватися. Забороняється зберігання наборів внаслідок на підносах і тарілках.

**Режим миття кухонного посуду:**

Харчоварочні котли очищують від залишків їжі і миють у гарячій воді (45 - 50° С) з додаванням дозволених мийних засобів **з допомогою щіток з ручкою**, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65° С. Дозволяється ополіскувати харчоварочні котли, каструлі і

т. ін. за допомогою гнучкою шлангу з душовою насадкою. Для миття кухонною посуду необхідно встановлювати двохгніздні ванни затверджених типорозмірів.

**Чашки** після миття та знезараження в сухожаровій шафі ставити на попередньо ошпарений підніс і зберігати в недоступному для мух місті.

**Сита, серветки**, марлю для проціджування і віджимання продукту (страви) після використання промивають у гарячій воді з мийними засобами, після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей необхідно збирати у спеціально промарковані ємності, які не повинні наповнюватися більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

**Столи миють** гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари.

Ганчір'я після використання кип'ятять у 2% розчині соди, (у кінці зміни) просушують і зберігають в промаркованій ємності з кришкою.

Для збору харчових відходів повинна бути спеціальна ємність, яка після роботи очищається і ретельно промивається 2% розчином кальцинованої соди або деззасобу, ополіскується гарячою водою і просушується.

Підлога їдальні і кухні миється 2-3 рази на день з використанням мийних засобів та провітрювання приміщень їдальні.

**Генеральне прибирання** їдальні, кухні проводиться 1 раз на тиждень з використанням дезінфектанту; а також після закінчення кожної зміни.

**Інвентар для прибирання приміщень** (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра, швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписується червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки пришивається гудзик червоного (жовтогарячого) кольору.

**Використовувати хімічні препарати мають право лише спеціалісти з дезінфекційної справи.** На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

**Вхід до приміщення харчоблоку забороняється** стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль (нагляд) відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу.

**Категорично забороняється проведення ремонтних робіт** під час функціонування харчоблоку. Після будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

**На дезінфекційний засіб обов'язково повинні бути наступні документи:**

- свідоцтво про державну реєстрацію;

- методичні вказівки (інструкція) із застосування дезінфекційного засобу, які затверджені МОЗ України;
- сертифікат якості.

## Додаток 1

### Терміни зберігання продуктів, що швидко

### та особливо швидко псуються

| Найменування продуктів                      | Термін зберігання | Температура зберігання |
|---------------------------------------------|-------------------|------------------------|
|                                             | Не більше         |                        |
| М'ясні напівфабрикати великими шматками*    | 48 годин          | Від +2° +6°            |
| Печінка: охолоджена                         | 24 години         | - » -                  |
| заморожена                                  | 48 годин          |                        |
| М'ясо птиці: охолоджене                     | 48 годин          | - » -                  |
| заморожене                                  | 72 години         |                        |
| Ковбаси варені: вищого ґатунку              | 72 години         | - » -                  |
| першого ґатунку                             | 48 годин          |                        |
| Сосиски, сардельки вищого і першого ґатунку | 48 годин          | - » -                  |

|                                                    |                            |                 |
|----------------------------------------------------|----------------------------|-----------------|
| Риба всіх найменувань охолоджена                   | 24 години                  | Від 0° до - 2°  |
| Риба і рибні продукти всіх найменувань морозені**  | 48 годин                   | - » -           |
| Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін           | 36 годин                   | Від +2° до + 6° |
| Кефір                                              | 36 годин                   | - » -           |
| Сметана ( фляжка )                                 | 72 години                  | - » -           |
| Сметана фасована                                   | Згідно терміну на упаковці | - » -           |
| Сир жирний і знежирений                            | 36 годин                   | Від 0° до – 2°  |
| Масло вершкове (брусочками)                        | 6 годин                    | - » -           |
| Яйця                                               | 21 доба                    | - » -           |
| Продукція дитячих молочних кухонь                  | 24 години                  | - » -           |
| Капуста білокачанна свіжа зачищена                 | 12 годин                   | - » -           |
| Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат): зелень | 18 годин                   | Від +2° до +6°  |
| корінь                                             | 24 години                  | - » -           |
| Цибуля зелена оброблена                            | 18 годин                   | - » -           |
| Кріп оброблений                                    | 18 годин                   | - » -           |

Овочі відварені неочищені

6 годин

- » -

**Примітка:**

\* морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при  $t^{\circ}$  нижче  $0^{\circ}\text{C}$  – до 5 діб.

\*\* морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при  $t^{\circ}$  -  $4^{\circ}$  -  $6^{\circ}\text{C}$  – до 14 діб при умові дотримання **температурного режиму**, вологості і виключення повторної дефростації.

\*\*\* масло вершкове (упаковка) – згідно терміну та умовам, які вказано на упаковці.

**Додаток 2**

**Рекомендована маса порцій ( у грамах) для дітей різного віку**

Прийоми їжі, блюда

Маса порції

6-11 років

12-14 років

Сніданок

Каша або овочеве блюдо

300

300-400

Кавовий напій ( чай, какао)

200

200

Обід

Салат

60-80

100-150

Суп

300-400

400-450

|                     |         |         |
|---------------------|---------|---------|
| М'ясо, котлети      | 100     | 120     |
| Гарнір              | 150-200 | 180-230 |
| Компот              | 200     | 200     |
| Полудник            |         |         |
| Кефір( молоко)      | 200     | 200     |
| Печиво              | 40/90   | 40/100  |
| Фрукти              | 100     | 100     |
| Вечеря              |         |         |
| Овочеve блюдо, каша | 300     | 400     |
| Чай                 | 200     | 200     |
| Хліб на весь день   |         |         |
| Пшеничний           | 150     | 200     |
| Житній              | 75      | 125     |

### Додаток 3

**Форма заповнення журналу по контролю за якістю поступаючих на харчоблок продуктів, що швидко псуються**

1. Дата надходження.
2. Найменування продукту.
3. Кількість продукту.
4. № накладної.
5. Якість перевірених продуктів.
6. Кінцевий термін реалізації.
7. Дата реалізації.
8. Залишок продукту.
9. Підписи перевіряючих.

**Б. Форма заповнення журналу по контролю за якістю готової їжі (бракеражний)**

1. Дата.
2. Найменування готової продукції (сніданок, обід, полудник, вечеря).
3. Якість продуктів.
4. Прізвище, ім'я, по батькові присутнього при закладці страв.
5. Найменування страв.
6. Вихід страв (за нормою, фактично).
7. Оцінка страв:
  - органолептична (смак, колір, запах);
  - виконання меню;
  - доброякісність;
  - правильність кулінарної обробки;
  - С- вітамінізація.
8. Санітарний стан харчоблоку.
9. Дозвіл на видачу.
10. Підписи членів комісії.

**Додаток 4**

**Картка-розклад страви**  
**(для картотеки страв)**

Найменування страви

| Продукти | Маса   | Маса  | Хімічний склад |      |           | Енергетична<br>цінність |
|----------|--------|-------|----------------|------|-----------|-------------------------|
|          | брутто | нетто | білки          | жири | вуглеводи |                         |