

Методические рекомендации

Порядок приема, хранения, использования и реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов в стационарных организациях отдыха и оздоровления детей

Настоящие методические рекомендации разработаны в развитие Технических регламентов Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», положений санитарных правил СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Целью методических рекомендаций является обеспечение мер профилактики, направленных на недопущение возникновения и распространения среди детей пищевых отравлений и инфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами.

1. Требования к приему продовольственного сырья, пищевых продуктов.

1.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным (при перевозке скоропортящихся пищевых продуктов – изотермическим) транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Использование транспортного средства для перевозки пищевых продуктов допускается при условии проведения санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств, подтвержденной документально.

1.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их выгрузку, должны работать в санитарной одежде, иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

1.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные лагеря осуществляется при наличии документов,

подтверждающих их качество и безопасность: накладная, декларация о соответствии или сведения о ней в товарной накладной, документы ветеринарно-санитарной экспертизы (справка формы № 2 и № 4), маркировочные ярлыки на каждой единице транспортной тары.

Продукты, упакованные не в месте их изготовления, должны содержать информацию об изготовителе и юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, осуществляющих упаковывание пищевой продукции (его наименование и адрес места нахождения).

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

1.4. Входной контроль поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляется ответственным лицом детского оздоровительного лагеря. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

Не допускается прием замороженного мяса и мяса птицы (только охлажденное).

2. Требования к хранению продовольственного сырья, пищевых продуктов.

2.1 Поступившие пищевые продукты и продовольственное сырье хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

2.2. При хранении пищевых продуктов должно быть обеспечено соблюдение правил товарного соседства.

2.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

2.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в таре поставщика.

3. Требования к использованию продовольственного сырья, пищевых продуктов.

3.1. При приготовлении блюд, кулинарных изделий должно быть обеспечено соблюдение поточности технологических процессов.

3.2. При кулинарной обработке продовольственного сырья, пищевых продуктов должно быть обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

3.3. Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться раздельно в специально оборудованных цехах.

3.4. Обработка сырых яиц проводится в специально отведенном месте мясорыбного цеха, с использованием для этих целей промаркированных ванн и (или) емкостей, возможно использование перфорированных емкостей.

Инструкция о порядке обработки яиц должна быть размещена на рабочем месте.

3.5. При обработке овощей и фруктов должны быть соблюдены следующие требования:

- первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. 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 3 - 4 наружных листа;

- не допускается предварительное замачивание овощей;

- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов;

- овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды) допускается использовать только после термической обработки;

- варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается;

- сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой;

- фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

3.6. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы, рыбы проводят в соответствии с требованиями:

- для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;

- рыбу размораживают на производственных столах;

- мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать

на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

3.7. Перед использованием крупы должны промываться проточной водой.

3.8. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов, в том числе соков промывают проточной водой и протирают ветошью.

3.9. При приготовлении кулинарных блюд должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование в условиях варочного цеха;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- 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 не выше 4 +/- 2 °С;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

- охлаждение киселей, компотов следует производить в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе .

4. Требования к реализации пищевых продуктов, готовых блюд.

4.1. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

4.2. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С,

холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

4.3. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.

4.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса комиссионно (врач, заведующий производством, представитель администрации лагеря) проводится бракераж готового питания и отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар):

- порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр;

- пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками;

- отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

5. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом:

- для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;

- персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены;

- работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся

предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

- в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

- после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства;

- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье;

- лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача;

- к работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и профессиональную гигиеническую подготовку.