**Требования к внешнему виду и личной гигиене персонала пищеблоков**

1. **Ежегодно проходить обязательный медицинский осмотр.**
2. **Ежегодно проходить гигиеническое обучение.**
3. **Быть в чистой санитарной одежде (смена санитарной одежды ежедневно).**
4. **Использовать полный комплект (волосы убраны под колпак или косынку).**
5. **В рабочее время запрещается носить кольца, серьги, булавки.**
6. **Соблюдать гигиену рук, мыть руки с жидким мылом и обрабатывать антисептиком:**

**- перед началом работы,**

**- после каждой технологической операции,**

**- после посещения туалета,**

**- при загрязнении рук (например после приемки продуктов, после реализации буфетной продукции, после текущей уборки и т.д.).**

1. **Ногти должны быть коротко острижены, без лака.**
2. **На рабочем месте не курить, не принимать пищу.**
3. **Пользоваться одноразовыми перчатками:**

**- при выдаче и порционировании блюд,**

**- при приготовлении блюд без последующей термической обработки.**

1. **Личную и санитарную одежду хранить раздельно.**
2. **При посещении туалета снять санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения санитарного узла тщательно вымыть руки с применением жидких моющих средств и антисептических средств.**
3. **Ежедневно до начала работы зарегистрироваться в журнале «Здоровье».**

**Требования к содержанию помещений пищеблоков**

1. На пищеблоке должен иметься запас моющих и дезинфицирующих средств (примерно на 1 месяц работы). Безопасность используемых средств (в том числе для мытья посуды) и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.
2. Окна должны быть засетчены.
3. В производственных цехах пищеблока не должно быть посторонних предметов (вещей), не использующихся при производстве (изготовлении) пищевой продукции.
4. **Текущие уборки помещений пищеблока.**

4.1. Проводятся ежедневно с применением **моющих средств** по окончании приготовления пищи для первой и второй смены и с **применением дезсредств** в конце рабочего дня.

4.2. Уборке подлежат помещения и оборудование пищеблока: полы, дверные ручки, подоконники, производственные столы, поверхности технологического и холодильного оборудования, санитарно-техническое оборудование (ванны, умывальники).

4.3. Уборка обеденных залов с применением моющих средств проводится после каждого приема пищи и с применением дезсредств в конце рабочего дня.

1. **Генеральная уборка помещений пищеблока.**

5.1. Проводится **не реже 1 раза в неделю**. Генеральной уборке подлежат дополнительно стены, осветительная арматура, двери, зонты и каналы вентсистемы, световые проемы и рамы окон – т.е. все поверхности моются с применением дезсредств.

1. 6. **Уборочный инвентарь** (ветошь, швабра, ведро) должен быть:

1. - выделен раздельный для заготовочных помещений, доготовочных помещений, складов, обеденного зала и соответственной промаркирован. Для туалета иметь сигнальную маркировку. Хранится раздельно: для туалета – в санузле, для помещений пищеблока – в выделенном месте;

- ветошь должна быть раздельная для пола и выше пола,

- после использования должен подвергаться мойке и дезинфекции хранится в чистом виде.

Требования к режиму мытья кухонной посуды

Для мытья кухонной посуды должны быть установлены 2 моечные ванны достаточного объема (должна помещаться самая большая кастрюля).

К ваннам должна быть подведена холодная и горячая проточная вода. Ванная для ополаскивания должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой.

Ванны должны быть промаркированы с наружной стороны с указанием номера ванны и уровней объема воды.

Моющие средства для кухонной посуды используются в концентрациях, указанных производителем на этикетке или в инструкции по применению.

Кухонная посуда, кухонный инвентарь, детали технологического оборудования подвергаются санитарной обработке в следующем порядке:

1. Механически очищается от остатков пищи;

2. Моется горячей водой с температурной не ниже +40 гр.С и с использованием моющих средств;

3. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже + 65 гр.С. Металлические детали технологического оборудования прокаливаются в жарочном шкафу в течение 2-3-х минут.

4. Просушивается на специальных полках или решетках, установленных на высоте не менее 50 см от пола и укомплектованных поддонами для сбора воды.

Требования к организации питания

1. График питания должен быть утвержден руководителем учреждения. Учащиеся должны получать пищу каждые 3,5–4 часа.
2. Питание учащихся и воспитанников осуществляется по примерным двухнедельным рационам питания, дифференцированным по возрасту.
3. В рационы учащихся школ включаются блюда из сборников технологических карт блюд для учреждений общего среднего и профессионально-технического образования. В рационы воспитанников ДДУ – из сборника технологических карт блюд и изделий для детей дошкольного возраста.
4. Ежедневно проводится витаминизация супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой в соответствии с Нормами питания (С-витаминизация).
5. Качество готовой пищи должно ежедневно проверяться бракеражной комиссией, утвержденной приказом руководителя учреждения образования.
6. Результаты бракеража регистрируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном) по форме согласно приложению 12 к СанПиН.
7. Ежедневно должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда от партии более 30 порций.
8. Если осуществляется питание воспитанников ДДУ, то нужно вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по форме согласно приложению 8 СанПиН № 8.

Поставка и хранение пищевых продуктов

1. Условия и сроки годности при транспортировке и хранении устанавливаются только изготовителем.
2. Вся продукция в пищеблоках должна иметь маркировку производителя или фасовщика на упаковке или транспортной таре для овощей, фруктов.
3. Транспортировка должна проводиться машиной имеющей заключение ГСГЭ, прошедшей дезобработку не более месяца назад, оснащенной прибором для контроля температурного режима (термометр), кузов должен быть чистый, недоступный животным и грызунам, должно соблюдаться товарное соседство сырых и готовых продуктов, транспортировка овощей проводится отдельно от других продуктов.
4. Температурные условия транспортировки должны соответствовать установленным производителем: замороженные мясо, птица, рыба в морозильных ларях;

охлажденные мясо, птица, молочная продукция и др. в холодильных ларях или машиной-рефрижератором; бакалейная продукция при температуре выше нуля градусов цельсия.

1. Продукты с признаками порчи(гнилые фрукты, овощи), недоброкачественные (размороженное мясо или замороженное которое должно быть охлажденным)**,** продукты без документов на пищеблок не принимаются.
2. Поступающие в пищеблок пищевые продукты должнысопровождатьсядокументами, удостоверяющими их качество и безопасность:копия качественного удостоверения изготовителя или сведения могут быть указаны в накладной.

Дата изготовления на продукте (напр. пакете молока) должна совпадать с датой изготовления в накладной или удостоверении о качестве на этот продукт.

1. Документы, удостоверяющие качество и безопасность пищевых продуктов, должны сохраняться в пищеблоке до окончания реализации пищевых продуктов.
2. Не допускается совместное хранение:

- сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми пищевыми продуктами и кулинарными изделиями;

- пищевых продуктов с непищевыми товарами, моющими средствами и средствами дезинфекции, тарой;

- испорченных пищевых продуктов с доброкачественными пищевыми продуктами

1. Допускается хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты **в овощном цехе** в течение 3–5 дней.
2. Сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и 30 см от стены.
3. Хлеб должен храниться раздельно ржаной и пшеничный на специальных полках или в шкафах. Дверцы в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При ежедневной уборке мест хранения хлеба крошки необходимо сметать специальными щетками и тщательно протирать полки 1%-м раствором столового уксуса.
4. Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих помещениях при температуре не выше +20 °С или в холодильнике для сырых пищевых продуктов.
5. Сырые мясные и рыбные пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты, субпродукты, охлажденные или замороженные, мясные гастрономические продукты (колбасы, сосиски, сардельки и другое) хранятся в таре производителя или в транспортной маркированной таре.
6. Складские помещения должны быть оборудованы термометрами для контроля температурного режима.