

Купить Журнал медицинского работника детского сада

ЖУРНАЛ

медицинского работника детского сада

Центр

ЦентрМаг

ЖУРНАЛ

медицинского работника детского сада

(наименование организации)

(месторасположение организации)

Начат «__» _____ 20__ г.

Окончен «__» _____ 20__ г.

ВВЕДЕНИЕ

Непосредственным исполнителем всей медицинской работы в детской дошкольной организации является медицинская сестра. Медсестра детского сада осуществляет: контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима, санитарным состоянием помещения и участка детского дошкольного учреждения, готовит детей к врачебному осмотру и участвует в нем, проводит антропометрические измерения, профилактические прививки. По назначению врача она организует закаливание детей и другие оздоровительные мероприятия (режим дня, занятия физкультурой, прогулки), осуществляет профилактику травматизма и отравлений. Медсестра ведет учет детей, отсутствующих по болезни, изолирует заболевших, выполняет назначения врача. В обязанности медсестры входят утренний прием, термометрия и проведение других мероприятий в отношении детей, пришедших после болезни и бывших в контакте с инфекционными больными, организация текущей дезинфекции, контроль за ежедневным приемом детей, проводимым воспитателями групп. Кроме того, она постоянно контролирует качество продуктов, правильность их хранения и соблюдение сроков реализации, организацию питания и качество приготовления пищи, рассчитывает химический состав и калорийность пищевого рациона, участвует в составлении меню-раскладки. Контроль питания в детском саду могут осуществлять медсестра или диетсестра. Ежедневно (или один раз в 10 дней) она контролирует среднесуточную норму потребляемых ребенком продуктов, при необходимости проводит коррекцию в следующую десятидневку и по итогам месяца в накопительной ведомости просчитывает калорийность, количество жиров, белков и углеводов. Распределение пищи по калорийности на протяжении дня должно быть следующим: завтрак - 25 %, обед - 35 %, полдник и ужин - по 20 %. Нормы питания ребенка на один день в возрасте от 3 до 7 лет при 4-разовом питании в детском учреждении (в граммах) рекомендуются такие: хлеб пшеничный - 70, хлеб ржаной - 60, мука пшеничная - 25, крахмал - 4, крупы, бобовые, макаронные изделия - 30, картофель - 190, овощи различные - 200-250, фрукты свежие, цитрусовые - 150, соки - 100-120, сухофрукты - 10, кондитерские изделия - 10, сахар - 45, масло сливочное - 5-7, масло растительное - 7-9, яйца (шт.) - 0,25-0,5, молоко - 350-420, творог - 40-60, мясо и мясопродукты - 100, рыба и рыбные продукты - 45, сметана - 5-7, сыр твердый - 10, чай - 0,2, кофе злаковый - 1,5, соль - 5, дрожжи - 1, лавровый лист - 0,1. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Медсестра отслеживает технологию приготовления пищи, соответствие веса порций меню-раскладке, а также контролирует правильность отбора и сроки хранения суточной пробы. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку, являющуюся документом для получения продуктов из кладовой и рабочей ведомостью для повара по расходу продуктов на блюда в отдельные приемы пищи. В меню-раскладке проставляют дату, общее количество питающихся детей и отдельно детей, находящихся в учреждении в данное время, а также количество питающихся сотрудников. Дети, получающие индивидуальное питание, выделяются отдельной графой. В специальной графе перечисляются блюда на каждый прием пищи и указывается расход продуктов для их приготовления. По каждому блюду указывается выход (масса порции готового блюда) в граммах - на одного ребенка. Массу продуктов лучше указывать только в граммах или только в килограммах. В меню-раскладке точно указывается полное наименование про-

дукта и его сорт, категория, вид технологической обработки (мясо или птица 1-й или 2-й категории, рыба с головами или филе, молочные продукты с указанием жирности и т. д.). Расход продуктов одного и того же наименования определяется на каждое блюдо в отдельности, а не на все приемы пищи. Раскладка для приготовления того или иного блюда должна быть постоянной. Если по принятой рецептуре не достигается необходимое качество блюда, например, при указанном количестве крупы каша получается слишком густая или наоборот, тогда проводят пробную варку в присутствии медработника. При составлении меню-раскладки нужно учитывать суточный объем пищи и массу каждого блюда. Объем пищи должен соответствовать возрасту ребенка. Выход каждого блюда отмечается в меню-раскладке и в меню, которое вывешивается для родителей. Причем во вторых блюдах отдельно указывают выход мясного или рыбного изделия, гарнира, соуса и других продуктов, дополняющих его. Отдельно записывают выход блюд для детей раннего и дошкольного возрастов. Медсестра должна осознавать, что при проведении прививок детям очень важно: проинформировать родителей о прививке и получить их письменное согласие на ее проведение; иметь допуск-разрешение на проведение прививок; соблюдать санитарно-гигиенические требования к получению, транспортировке, хранению вакцины и проведению прививок (последнее только в присутствии врача); отследить самочувствие ребенка и его реакцию на прививку. Пункт 2 ст. 11 Закона № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» гласит: «Профилактические прививки проводятся при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство гражданина, одного из родителей или иного законного представителя несовершеннолетнего...». Становится ясным, что врач и медсестра могут только рекомендовать родителям сделать ребенку прививку и дать информацию о ней. При этом медицинская сестра ДОО обязана информировать родителей (законных представителей) о прививках, рекомендованных «Национальным календарем профилактических прививок», соответствующих возрасту ребенка. Кроме того, согласно Закону «Об основах охраны здоровья граждан в РФ» родители воспитанников имеют право: на получение полной и объективной информации о необходимости профилактических прививок, последствиях отказа от них, поствакцинальных осложнениях; выбор учреждения, где сделать прививку (детский сад или детская поликлиника); отказ от прививок, который должен быть оформлен в письменном виде.

Списки воспитанников

№ п/п	Ф. И. О	Дата рождения	Адрес	Свидетельство о рождении	№ полиса	Номер группы
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

Списки воспитанников

№ п/п	Ф. И. О	Дата рождения	Адрес	Свидетельство о рождении	№ полиса	Номер группы
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

Сводный план противоэпидемических мероприятий на год

[illegible]

Сводный план противоэпидемических мероприятий на год

[illegible]

Антропометрия

№ п/п	Ф. И. О.	Сентябрь		Май	
		рост	вес	рост	вес
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Антропометрия

№ п/п	Ф. И. О.	Сентябрь		Май	
		рост	вес	рост	вес
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Еженедельный контроль за организацией питания на пищеблоке

Объект контроля	Дата _____ 20__ г.	Подпись старшей медсестры	С проверкой ознакомлен
Качество получаемых продуктов			
Ассортимент			
Сроки реализации продуктов			
Правильность закладки продуктов			
Соблюдение технологии приготовления			
Ведение документации			

Анализ _____

Старшая медсестра (Ф. И. О., подпись) _____

Объект контроля	Дата _____ 20__ г.	Подпись старшей медсестры	С проверкой ознакомлен
Качество получаемых продуктов			
Ассортимент			
Сроки реализации продуктов			
Правильность закладки продуктов			
Соблюдение технологии приготовления			
Ведение документации			

Анализ _____

Старшая медсестра (Ф. И. О., подпись) _____

Еженедельный контроль за организацией питания на пищеблоке

Объект контроля	Дата _____ 20____ г.	Подпись старшей медсестры	С проверкой ознакомлен
Качество получаемых продуктов			
Ассортимент			
Сроки реализации продуктов			
Правильность закладки продуктов			
Соблюдение технологии приготовления			
Ведение документации			

Анализ

Старшая медсестра (Ф. И. О., подпись)

Объект контроля	Дата _____ 20____ г.	Подпись старшей медсестры	С проверкой ознакомлен
Качество получаемых продуктов			
Ассортимент			
Сроки реализации продуктов			
Правильность закладки продуктов			
Соблюдение технологии приготовления			
Ведение документации			

Анализ

Старшая медсестра (Ф. И. О., подпись)

Дата_____

[illegible][illegible]

Еженедельный контроль за санитарным состоянием групп

Дата_____

[illegible]

Дата

[illegible]

ГОД

Мерц

ГОД

Месав

 $\dot{u}$

шлѣдѣ

BCeTo

№ 3 МЕТ

с 3 по 7 лет

Плановое
КОЛ-ВО
детей

Фактическое
кол-во детей

текущий месяц

№ 3 МЕТ

с 3 по 5 лет

DECEMBER

начало года

Планов.
лень

функц.

Фактич.
лень

функц.

Плановое
КОЛ-ВО

детей

Факгич.
КОЛ-ВО

Д/дней

Bceto

года

ПРЪМ

1001

гпуск

рантин

Д. О.
период

убыл/
прибыл

другие

Отчет по заболеваемости за год

[illegible]

Отчет по заболеваемости за год

[illegible]

ПРИМЕЧАНИЕ

План детодней	Среднесписочный состав умножить на количество рабочих дней
Посещение одним ребенком	Выполнение детодней разделить на среднесписочный состав
Пропущено дней одним ребенком	Пропущено дней всего разделить на среднесписочный состав
Пропущено дней одним ребенком по болезни	Пропущено дней по болезни разделить на среднесписочный состав
Пропущено дней одним ребенком по прочим причинам	Пропущено дней по прочим причинам разделить на среднесписочный состав
Укомплектованность	Число детей на конец месяца умножить на 100 и разделить на число коек по смете
Работа койки	Выполнение плана детодней разделить на число мест коек по смете
Длительность одного случая заболеваемости	Количество дней, пропущенных по болезни, разделить на количество случаев заболевания
Заболеваемость на 1000	Абсолютное число заболеваний умножить на 1000 и разделить на среднесписочный состав
Выполнение % детодней	Фактические детодни умножить на 1000 и разделить на план по детодням

Извлечения из «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (2013 г.)

XIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

13.1. Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с Приложением № 4. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

13.2. 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.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- 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»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- 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;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

13.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раз-

дельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

13.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

13.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

13.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

13.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

13.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

13.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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 0,35 м от пола.

13.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) 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.

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

13.13. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, 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.

13.14. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

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 кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

13.15. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

13.16. В группах для детей младенческого и раннего возраста бутылочки после молочных смесей моют теплой водой с помощью ерша и моющих средств, тщательно ополаскивают проточной водой, затем стерилизуют при температуре 120°C в течение 45 минут или кипятят в воде в течение 15 минут и хранят в промаркированной закрытой эмалированной посуде. Ерши после использования моют про-

точной водой и кипятят 30 минут, высушивают и хранят в сухом виде.

Соски после употребления моют водой, замачивают в 2% растворе пищевой соды в течение 15-20 минут, повторно моют водой, кипятят 3 минуты в воде и хранят в промаркированной емкости с закрытой крышкой.

13.17. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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 не используются.

13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушиваются.

13.19. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

13.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

14.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5), 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, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

14.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.

14.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

14.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

14.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и

подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

14.6. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Примечание: Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

14.5. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке 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 хранятся раздельно 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% 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°C.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

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

Примечание: Нумерация пунктов дана в соответствии с официальным текстом документа.

14.7. Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

14.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

14.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

14.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

14.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при

температуре 220-280°C, слоем не более 3—4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2°C.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 минут.

Яйцо варят после закипания воды 10 минут.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирачная машина.

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 варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

14.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

14.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

14.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

14.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

14.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, ситок. 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.

14.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

14.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

14.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

14.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

14.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°C.

14.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

14.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

14.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

14.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

14.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей 1-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения № 8), который хранится один год.

14.22. Перед кормлением детей продукты детского питания (смеси) подогреваются в водяной бане (температура воды $+50^{\circ}\text{C}$) в течение 5 минут или в электронагревателе для детского питания до температуры $+37^{\circ}\text{C}$. Подготовка продуктов для питания детей первого года жизни (разведение сухих смесей, инстант-ных каш, разогревание продуктов прикорма) должно быть организовано в буфетной групповой ячейки. Буфетная должна быть оборудована холодильником и устройствами для подогрева детского питания.

14.23. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 Приложения № 8).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

14.24. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т. д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$. Посуда с пробой маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

14.25. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 9;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с

рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

14.26. В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный 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.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

14.27. Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации.

16.1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

16.2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

16.3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

16.4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

16.5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Рекомендуемый перечень оборудования пищеблоков

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Приложение № 5
к СанПиН 2.4.1.3049-13 (образец)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штучках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

* «Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение № 6
к СанПиН 2.4.1.3049-13

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

ЦентрМаг

В журнале прошнуровано, пронумеровано
и скреплено печатью _____ листов
«___» _____ 20__ г.
Ф.И.О., должность, подпись _____

М.П.

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 957000 – бланки
Санитарно-эпидемиологическое заключение не требуется
Товар не подлежит обязательной сертификации
Экологически чистая бумага без применения хлора и кислот

ЦентрМаг

