Організація харчування дітей в оздоровчих закладах

Методичні рекомендації

Методичні рекомендації призначені для керівників оздоровчих закладів медичних і педагогічних працівників цих закладів та інших фахівців, що відповідають за організацію та якість харчування дітей, а також здійснюють за ними контроль. Відповідальність за організацію харчування, виконання норм харчування, за матеріально-технічний стан харчоблоку, їдальні, дотримання санітарного законодавства в оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типів і форм власності, покладається на засновників (власників) керівників цих закладів та на організації і підприємства, що забезпечують харчування дітей та постачають продукт харчування і продовольчу сировину. При організації харчування дітей в оздоровчих закладах необхідно керуватися Конституцією України, Законами України "Про санітарне та епідемічне благополуччя", "Про захист населення від інфекційних хвороб", Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11 04 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах" та іншими законодавчими, нормативними документами, що регламентують харчування дітей.

**ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ**

Організація харчування дітей в оздоровчих закладах включає, напрацювання режиму і графіку харчування дітей, прийом продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості, складання меню-розкладу, виготовлення страв, контроль за харчуванням, інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

Харчування дітей в оздоровчих закладах забезпечується безпосередньо у закладі.

Харчоблоки, їдальні оздоровчих закладів облаштовують відповідно до діючих будівельних та санітарних нормативів. З метою забезпечення повного охоплення дітей харчуванням, запобігання спалахам гострих кишкових захворювань і харчових отруєнь у закладах потрібно створити необхідну матеріально-технічну базу з достатньою кількістю технологічного і холодильного обладнання, кухонного і столового посуду, мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю, санітарного і спеціального одягу тощо.

Працівники, пов'язані з харчуванням дітей, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

**ПОСТАЧАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ. ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ ТА ВИМОГИ ДО ЇХ БЕЗПЕКИ І ЯКОСТІ**

Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, засновника (власника), керівника закладу та організацію (підприємство), що забезпечує харчування учнів. Продукти харчування та продовольча сировина мають надходити до оздоровчих закладів із супроводжувальними підприємства-постачальника або підприємства-виробника, що свідчать про походження продукту чи сировини, гарантують їх безпеку і доброякісність (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). У документах повинно бути зазначено: ґатунок, категорію, дату виготовлення, термін реалізації, умови зберігання, термін реалізації і час виготовлення у годинах (для продуктів, що швидко псуються). Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, кисломолочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять лише за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини має здійснюватися спеціальним автотранспортом із маркуванням "Продукти".

Кузови машин із середини покривають оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, який дозволено до застосування МОЗ України, і обладнуються стелажами, що можуть зніматися. Територіальною санітарно-епідеміологічною станцією на кожну автомашину терміном на один рік видається санітарний паспорт. Водій цього транспорту, а також особи, які супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпеченими санітарним одягом (халатом, рукавицями. Тара, у якій доставляються продукти, що швидко псуються (м’ясо, риба, кисломолочні продукти, тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених МОЗ для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркірувати „м’ясо”, „сметана”, „сир м'який” тощо і використовувати за призначенням. Після кожного використання тару обов'язково миють гарячим 2% розчином кальцинованої соди (20 г на 1 л води), після чого її ошпарюють окропом і просушують. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються завідувачем виробництва закладу за участю медпрацівника, який оцінює якість сирих продуктів за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією (бракераж сирої продукції). Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються у "Журналі бракеражу сирих продуктів". При встановленні недоброякісності будь-якого продукту складається акт бракеражу у трьох примірниках, як і на продукти з високим (понад норму) відсотком відходів. Недоброякісна продукція разом із актом щодо її недоброякісності повертається постачальнику. Якщо у процесі прийому продуктів харчування та продовольчої сировини виявлено нестачу або надлишок навіть одного з видів продуктів, то особа, яка здійснює прийом, зобов'язана його припинити. У цьому разі подальший прийом продуктів харчування здійснюється за обов'язковою участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від колективу закладу або від батьків). Результати прийому оформляються актом, складеним удвох примірниках: один - для обліку прийнятих продуктів харчування, другий - для направлення претензійного листа постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

Забороняється замовляти і приймати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти за винятком печінки (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), свинину жирну, свинячі баки, гриби, гострі соуси, перець, майонез, газовані напої, натуральну каву, кремові вироби, вершкове масло й олію, а також масла з іншими добавками будь-якої сировини (риби та морепродуктів тощо). Сардельки, сосиски, варені ковбаси мають бути не нижче і сорту. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

Постачальникам продуктів харчування і продовольчої сировини подається попереднє щомісячне замовлення на продукти відповідно до приблизних перспективних меню оздоровчого закладу. Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що особливо швидко псуються (м'ясо, риба, молоко, сметана, кефір, сир тощо), повинна суворо відповідати термінам їх реалізації і зберігання. Продукти харчування та продовольчу сировину необхідно завозити до оздоровчого закладу не рідше ніж 2-3 рази на тиждень.

Щоденний контроль за організацією і якістю харчуванню покладається на засновників (власників), керівників оздоровчих закладів і медичний персонал. Наказом керівника закладу призначається відповідальна за організацію харчування особа. До обов’язків відповідальної за організацію харчування особи належать координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей, відпрацювання режиму і графіку харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі, участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника), контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.

**ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ МЕНЮ, МЕНЮ-РОЗКЛАДІВ**

Приблизні двотижневі меню затверджуються керівником оздоровчого закладу, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей, за погодженням із територіальною установою державної санепідслужби. Приблизне двотижневе меню складається єдине, з різним виходом страв для вікових груп, наведених у нормах. 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. Картотека страв - це набір карток за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо, де наведено технологію їх приготування. Рецептури страв, норми відходів при холодній та тепловій обробці продуктів, технологію виготовлення страв наведено також у "Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування". 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, какao, кавовий напій, сік натуральний). За відсутності будь-якого продукту із затвердженого набору проводять заміну відповідно до Норм заміни продуктів. Щоденно в обідній залі (поруч із місцем видачі готових страв) вивішується денне меню з позначенням проти кожної страви виходу порцій.

**САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УМОВ ЗБЕРІГАННЯ, РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ І ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ, ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ**

Завідувач виробництва їдальні несе матеріальну відповідальність за прийом, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних або пристосованих коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, утому числі умови товарного сусідства і температурний режим. Комори мають бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті над підлогою на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця зберігають у сухих приміщеннях, окремо від продуктів із сильним запахом.

Для зберігання продуктів які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для кисломолочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У разі зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство. У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють кухар і медсестра. Терези - товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирої та готової продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги, для цього використовується тара, чистий папір або церата (клейонка). Термін зберігання продукту обчислюється з моменту завершення його виготовлення на виробництві, що зазначено в накладній. Сире молоко повинно зберігатися в холодильнику і кип’ятитися за необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип’ячене після зберігання у холодильнику перед використанням необхідно повторно перекип'ятити. Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно давати дітям безпосередньо у групах.

Масло вершкове потрібно зберігати у холодильному обладнанні у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі, окремо від продуктів, які сильно пахнуть. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках-розносах і періодично протирати серветкою, просякнутою 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, змочену 3% розчином кухонної солі.

Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.

Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути обладнані отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, змоченою 1% розчином столового оцту.

Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на ЗО хвилин у 2% розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркуванням "для миття яєць".

Якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їхнього зберігання, у тому числі від температури та вологості повітря.

У разі тривалого зберігання у несприятливих умовах, а також при недотриманні товарного сусідства вони псуються, гниють, висихають, частково втрачають ваг, збільшується відсоток відходів. За умови псування продуктів харчування при зберіганні в оздоровчому закладі комісією з бракеражу (завідувач виробництва харчоблоку або кухар, медичний працівник, особа, відповідальна за організацію харчування, керівник закладу) складається акт. В акті необхідно зазначити:

• час і місце складання акта, назву закладу, прізвище і посаду осіб, які брали участь у вибраковуванні недоброякісних продуктів харчування:

• реквізити постачальника, номер і дату супровідного документа, за яким надійшли продукти харчування;

• інші дані, необхідні для більш докладної характеристики продуктів;

• причини псування продуктів.

Завідувач виробництва контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування і продовольчої сировини, які ввезено до закладу, за дотримання санітарного законодавства при їх зберіганні (умови зберігання і терміни реалізації), здійснює їх облік у журналі за формою згідно з додатком 13, бере участь у складанні меню.

Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто підписуються у "Журналі здоров'я працівників харчоблоку" про відсутність дисфункції кишечнику та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані кухонні робітники, які під час роботи також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

Працівники оздоровчого закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до Переліку необхідних обстежень лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та інших досліджень, необхідних для проведення обов'язкових медичних оглядів, та періодичності їх проведення, що затверджено наказом МОЗ України від 23.07.2002 р. № 280.

Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів слід проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця повинні ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г на 1 л води. Рибне філе розморожувати у воді заборонено.

Кулінарна обробка продуктів включає холодну і теплову обробку, яку необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості поживної цінності, вітамінів, макро- і мікроелементів. Овочі, фрукти і ягоди, призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку, а потім - холодною проточною питною водою. З метою збереження вітаміну С в готових стравах овочі необхідно очищати, нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з неіржавіючої сталі під закритою кришкою. Слід уникати бурхливого кипіння, частого помішування і тривалого варіння овочів.

З метою запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня по 15 жовтня забороняється готувати вінегрет.

Правильна кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберегти їх біологічну цінність, підвищити засвоюваність і надати їжі приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

Порушення технології приготування страв, недотримання протиепідемічних заходів при первинній обробці продуктів може призвести до їх мікробного забруднення, що ліквідується наступною термічною обробкою. Недостатня температура (при несправності технологічного обладнання) або скорочення часу термічної обробкою продуктів не забезпечують ефективної термічної обробки страв, тому готові страви можуть стати фактором передачі збудників інфекцій та причиною виникнення кишкових захворювань і харчових отруєнь. Тому під час холодної і термічної обробки продуктів слід суворо дотримуватися санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання терморегуляторів духових шаф духовок. Варити, тушкувати продукти слід за температури 100°С, смажити – за температури 195-200°С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів.

Найнебезпечнішими щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або рибного фаршу (котлети, тюфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку, смаження жиру на плиті впродовж 10 хвилин та смаження у духовій шафі протягом 1 хвилини за температури 220-250°С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса птиці для приготування других страв його після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

В оздоровчих закладах забороняється виготовлення кислого молока (самоквасу), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодних паштетів, зельців, фаршмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв зі штучними барвниками та аромати заторами, напоїв і соків непромислового виготовлення.

Забороняється використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру м'якого (за винятком сиру, який виготовлено на молочній кухні) і сметани без термічної обробки. Перекисле молоко (простоквашу) можна використовувати тільки для приготування тіста.

Контроль за правильною кулінарною обробкою продуктів здійснюється особами, які контролюють роботу харчоблоку: керівником оздоровчого закладу та медичним персоналом. При проведенні цієї роботи особлива увага приділяється дотриманню санітарних правил щодо організації роботи харчоблоку, збереженню продуктів та приготуванню їжі, особливо правильній обробці продуктів, які є джерелом вітамінів.

При приготуванні овочевих страв з метою збереження вітамінів і мінералів слід раціонально проводити їх холодну та теплову обробку і максимально скорочувати строки зберігання готових страв. Усі овочі необхідно обережно чистити, знімати з них шкуринку більш тонким шаром, тому що саме під ним вміст вітамінів найвищий. Очищені овочі не можна довго залишати у воді, оскільки при цьому відбувається вимивання вітамінів та мінеральних речовин.

Салати із сирих овочів слід готувати (нарізати, терти) не раніше ніж за півтори години (1 година ЗО хвилин) перед роздачею дітям. Фрукти, ягоди, цитрусові тощо краще давати дітям у сирому вигляді. Чистити та нарізати їх треба безпосередньо перед видачею. За відсутності свіжих фруктів і ягід можна використовувати сушені плоди, соки консервовані.

Робота харчоблоку повинна організовуватися таким чином, щоб приготування страв здійснювалось безпосередньо перед видачею дітям або проміжок часу між завершенням приготування страви і її видачею не перевищував двох годин. Забороняється підігрівати страви.

Необхідно використовувати кухонний і столовий посуд, виготовлений із матеріалів, дозволених МОЗ України для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з неіржавіючої сталі.

Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна відповідати кількості дітей за списком.

**БРАКЕРАЖ ГОТОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Видачу готових страв дозволено лише після зняття проби медпрацівником або іншою відповідальною за харчування особою (кухар не може відповідати за знаття проб). Проби знімаються безпосередньо з казана за ЗО 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.

Щодня завідувачем виробництва (кухарем) необхідно робити 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 на харчоблоці у холодильнику за температури 4-8°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 проби.

Видача готових страв здійснюється безпосередньо після завершення їх приготування та бракеражу готової продукції. Для організації обслуговування дітей харчуванням рекомендується попередньо сервірувати столи, у тому числі солонками і серветницями. Сервірування столів здійснюється дітьми чергового загону (починаючи з VI класу), а розподіл страв на порції, у тому числі холодних закусок - кухарем. Після розподілу на порції температура гарячих страв має бути: перших, других страв, чаю, кави злакової - 50-60°С, прохолодних напоїв (соків, компотів) - не нижче ніж 15°С.

Перед сервіруванням столів та вживанням їжі діти повинні вимити руки з милом, для чого поруч з обідньою залою або окремо у залі встановлюються умивальники. Чисті столові прибори мийниця посуду виставляє за вікном "Чистий посуд". По закінченню харчування молодші діти під контролем вихователя, старші - самостійно віддають використаний посуд до приміщення для миття посуду. Чергові прибирають обідні столи і знову сервірують їх для харчування наступних дітей. Попереднє сервірування столів рекомендується в обідніх залах, розрахованих на 200 посадкових місць. Велика кількість залишків їжі на тарілках (більше ніж 15% від об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, погані смакові якості страви, нераціонально складене меню, помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийманнями їжі) тощо.

**КОНТРОЛЬ ЗА ЯКІСТЮ ХАРЧУВАННЯ. ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ ХАРЧУВАННЯ**

Складовою контролю за якістю харчування є контроль за дотриманням норм харчування. Відповідальний за організацію харчування медичний працівник контролює дотримання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, складу меню і якості страв, проводить санітарно-освітню роботу серед персоналу харчоблоку з питань раціонального харчування, профілактики харчових отруєнь і групових гострих кишкових інфекцій, дає оцінку ефективності харчування.

Медична сестра оздоровчого закладу контролює якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу (бракераж сирої продукції), умови і терміни їх зберігання та реалізації, веде документацію з харчування дітей, контролює вихід і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій ("Журнал здоров'я працівників харчоблоку", своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки)), проводить заняття з гігієни харчування й основ дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу.

Показниками правильної організації харчування в оздоровчих закладах є показники здоров'я дітей, відсутність спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, ступінь фізичного розвитку дітей за результатами антропометричних вимірювань.

**САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИЙ РЕЖИМ ХАРЧОБЛОКУ ВИМОГИ ДО УСТАТКУВАННЯ Й ІНВЕНТАРЮ**

Харчоблок оздоровчого закладу залежно від проектної місткості закладу включає: кухню (цех для варіння), окремі приміщення для зберігання продуктів (овочів, фруктів, сипучих продуктів, хліба), холодильну камеру, приміщення для первинної обробки овочів, для миття кухонного посуду тощо. Якщо на харчоблоці не вистачає приміщень, то за погодженням з установою державної санітарно-епідеміологічної служби для миття кухонного посуду, первинної обробки овочів можна виділити окремі частини кухні, відокремивши їх перегородками, екранами. На харчоблоці не повинно бути зустрічних потоків сирої і готової продукції. Над плитою має бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) замінюється при забрудненні.

Кухня обладнується і оснащується:

* технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму і призначення; духовою шафою; електричною сковородою; м'ясорубкою; картоплечисткою; пристроєм для протирання; овочерізкою; електрокип'ятильником для забезпечення резервного гарячого водопостачання; столами для обробки продуктів харчування; шафами; стелажами; підтоварниками; колодою для розрубування м'яса тощо. Виробничі столи повинні мати покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза (без швів на робочій частині поверхні, із заокругленими краями), а також маскування окремо для сирої і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо). Столи, покриті оцинкованим залізом, дозволяються до використання лише при обробці сирого м'яса або риби. Для виготовлення виробів з борошна допускаються столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин. Колода для розрубування м'яса повинна бути виготовлена із дерева твердих порід (без тріщин), пофарбована з боків і встановлена на металеву підставку або дерев'яну хрестовину заввишки 20 см. При появі глибоких зарубин та при значному зношенні поверхню колоди періодично спилюють;
* холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) з термометрами для контролю за температурним режимом під час зберігання продуктів харчування;
* посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополоники розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з неіржавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо). Емальований посуд може бути використаний лише для зберігання продуктів та для доставки готових страв у групи, але за умови відсутності пошкодження емалі. На зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополоників наносять фарбою маркування щодо їх об'єму і призначення. Листи (дека) мають бути виготовлені із заліза нелудженого. Допускаються до застосування баки і відра для зберігання запасу питної води, посуд для перевезення сипучих продуктів (крупи, борошна) із оцинкованого заліза;
* засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), які повинні бути промарковані окремо для сирої та готової продукції;
* інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева з гладенькою поверхнею, та ножів, маркованих відповідно до цільового призначення (МС - м'ясо сире, MB - м'ясо варене, PC - риба сира, РВ - риба варена, РОС - риба оселедець, ОС - овочі сирі, 0В - овочі варені, Салат - для салату з сирих овочів, Г - гастрономія - для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, X - хліб, Т - тісто).

На харчоблоці повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду та інвентарю.

Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою мийним засобом, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності, з використанням мийного засобу, дозволеного МОЗ України для миття посуду на підприємствах громадського харчування.

Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50°С) з додаванням мийного засобу, ополіскують гарячою водою (температури 65°С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи обробляють мийними засобами.

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з мийним засобом, прополіскують, висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

Столовий посуд після приймання їжі дітьми замочують у воді (50-60°С) з мийним засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляють чашки, потім тарілки і, в останню чергу, - столові прибори. Замочування з мийним засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати), зберігають у закритих шафах, а столові прибори - у ємностях ручками догори.

Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням: після закипання впродовж 25 хвилин - при гострих кишкових інфекціях або 45 хвилин - при вірусному гепатиті. Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду у духовій шафі.

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.

Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (витирати пил, мити підлогу тощо) з мийними засобами. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів: 0,5% освітлений розчин хлорного вапна (0,5 л 10% освітленого розчину хлорного вапна додають до 10 л води), 0,5% розчин хлораміну (50 г хлораміну додають до 10 л води). Освітлений 10% розчин хлорного вапна готують із розрахунку: 1 кг сухого хлорного вапна на 10 л води, відстоюють упродовж 24 годин і проціджують. Біля раковин для миття рук персоналу харчоблоку повинні бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Мийні і дезінфекційні засоби необхідно зберігати в маркованому посуді, у спеціально виділених місцях, недоступних для дітей, без доступу світла.

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 ґудзик червоного (жовтогарячого) кольору.

На харчоблоці не допускається наявність побутових комах і гризунів. В оздоровчих закладах дозволяються тільки механічні засоби боротьби з ними. Використовувати хімічні препарати мають право лише спеціалісти з дезінфекційної справи. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

Стояки побутової каналізації заборонено проводити через приміщення харчоблоку, за винятком побутових приміщень харчоблоків (роздягальня, душова, туалет), де вони повинні бути закритими оштукатуреним коробом і мати устаткування для ревізії. На харчоблоці заборонено виготовляти харчову продукцію не для потреб оздоровчого закладу та використовувати приміщення харчоблоку не за призначенням (святкування весіль, днів народження, інших свят).

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).

**ВИКОРИСТАНА ЛІТЕРАТУРА:**

**Інститут екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя МОЗ України:** кандидат медичних наук, старший науковий співробітник В.Кульчицька, кандидат медичних наук, старший науковий співробітник А.Подрушняк, наукові співробітники Є.Гончарук, Н.Турта.

**Інститут гігієни та медичної екології ім.. О.О.Марзеєва АМН України:** аспірант В.Шкурко (науковий керівник – доктор медичних наук, професор В.Корзун).

**Міністерство охорони здоров'я України:** головний спеціаліст І. Сапуга.

**ПІДГОТУВАЛА:** **інженер-технолог з організації харчування управління освіти Драгомерецька В.В.**