

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕБЛОКУ

Курбанова М. 407 пед

ОПРЕДЕЛЕНИЕ:

- ◎ **Пищеблок - это комплекс специальных помещений, в которых осуществляют прием пищевых продуктов, их хранение, первичную (холодную) и тепловую кулинарную обработку и раздачу готовой пищи.**



КЛАССИФИКАЦИЯ:

- Централизованный пищеблок располагается:
 - а) внутри общего здания - в однокорпусных больницах, имеющих до 300 коек;
 - б) в отдельном здании - в крупных многокорпусных больницах. Готовая пища доставляется в буфеты в групповой транспортной посуде, откуда поступает в столовые отделений (для ходячих больных) или в палаты к постели больного. Эта система имеет недостатки, так как пища перекладывается из одной посуды в другую, повторно нагревается, что отражается на ее вкусовых и других качествах, может инфицироваться при нарушениях правил транспортировки. С гигиенических позиций лучше доставлять пищу из центральной кухни больницы, минуя буфетную, используя для этого мармитные тележки.

- Децентрализованный пищеблок:
имеется центральная
заготовочная, где готовят
полуфабрикаты, и кухни-
доготовочные лечебных корпусов,
откуда готовую пищу отпускают
непосредственно больным. Кухня-
доготовочная становится частью
лечебного отделения.

ВОДОСНАБЖЕНИЕ

- осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, или колодцев. Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.
- Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.
- Горячая и холодная вода подводится ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.
- Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65°C .
- Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

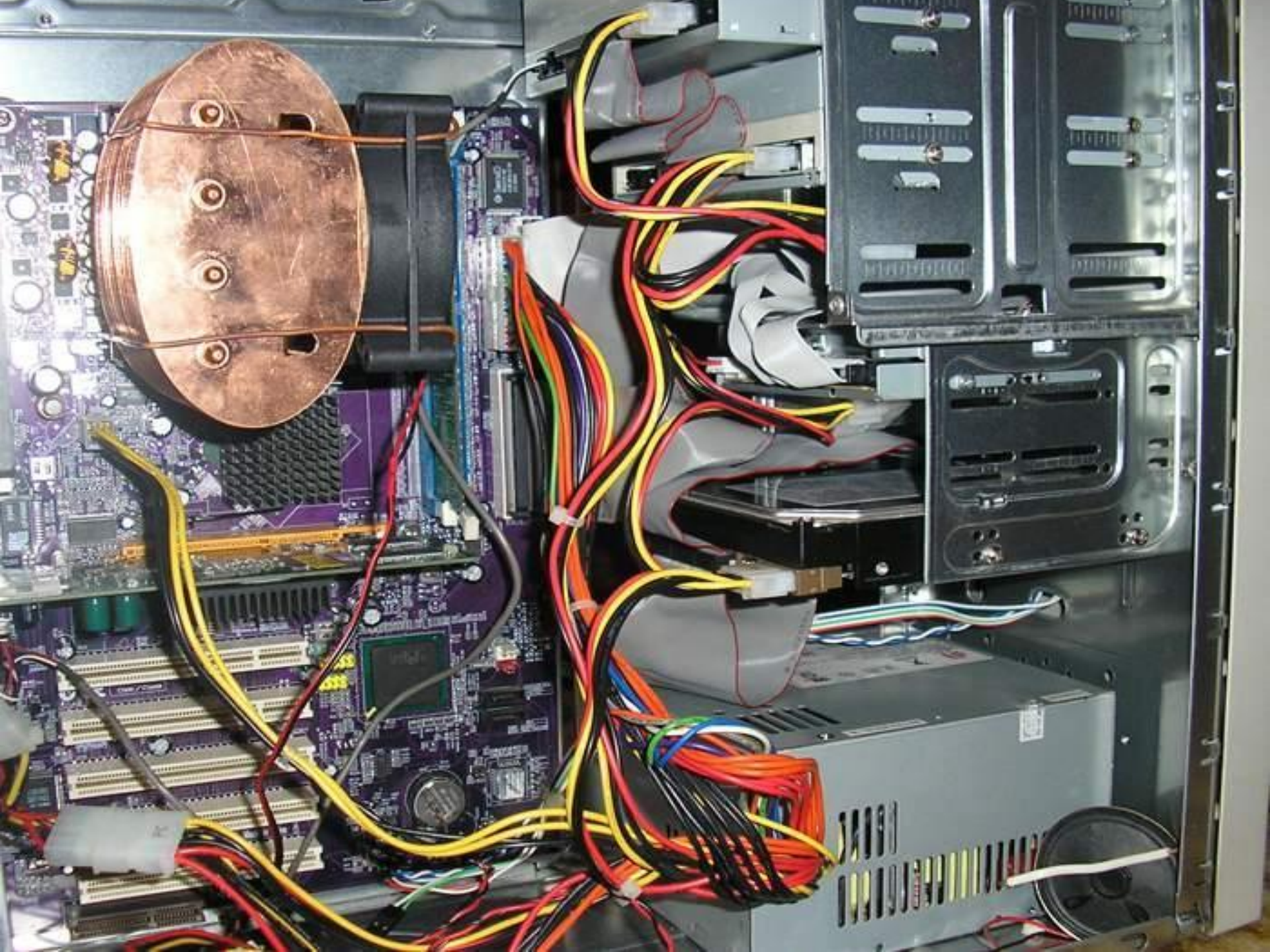
ВОДОСНАБЖЕНИЕ

- Во всех котломоечных, посудомоечных (в т.ч. буфетных отделениях) должны быть установлены резервные электротитаны с подводкой воды к моечным ваннам.
- Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений, при их отсутствии - по санитарно-эпидемиологическому заключению органов и учреждений госсанэпидслужбы в систему локальных очистных сооружений канализации.



ОСВЕЩЕНИЕ

- Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блесккость. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.



СТЕНЫ:

- Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключая скольжение и имеют уклоны к сливным трапам.

ИНВЕНТАРЬ

закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

- Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:
- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВО» - вареные овощи,
- «МГ» - мясная гастрономия,
- «КО» - квашеные овощи,
- «Х» - хлеб,
- «РГ» - рыбная гастрономия.
- Колода для разрубка мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.
- После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

ТРАНСПОРТИРОВКА

- Для транспортирования пищевых продуктов с баз, а также при доставке готовых блюд в отделения должен использоваться автотранспорт, имеющий разрешение для перевозки пищевых продуктов (санитарный паспорт).
- Автотранспорт для перевозки готовой пищи и пищевых продуктов должен быть чистым. Ежедневно, а в случае загрязнения транспорта и после каждой перевозки пищевых продуктов и готовой пищи он должен промываться. Промывка автотранспорта производится в гараже, где должна быть предусмотрена площадка для мытья транспорта со стоком воды в ливневую канализацию.
- Мясо доставляют тушами, полутушами без тары, уложенное на чистый брезент и накрытое им.
- Картофель и овощи перевозят навалом, без тары.
- Молоко транспортируют в бутылках, пакетах и опломбированных флягах.
- Творог и сметану - в плотно закрытой таре и (или) в упаковке изготовителя.
- Сливочное масло - в ящиках.
- Хлеб доставляют в закрытом транспорте в лотках или гладковыструганных ящиках.
- Мясные, рыбные и овощные полуфабрикаты доставляют в маркированной металлической, полимерной, деревянной таре с крышками, которую запрещено использовать для хранения сырья и готовой продукции.

ПРИЕМ ПРОДУКТОВ:

- пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и *сопровождаться документами, устанавливающими их качество (сопроводительные документы)*.
- Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения, с признаками порчи.
- В сопроводительном документе о качестве скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также дата и час его конечного срока хранения.
- На продовольственные базы, снабжающие лечебно-профилактические учреждения, допускается к приемке мясо только при наличии клейма и ветеринарного свидетельства, выданного учреждениями государственной ветеринарной службы. Мясо с ветеринарным свидетельством, но без клейма, а также условно годное принимать категорически запрещается. Допускается приемка мяса и яйца не ниже II категории.

ПРИЕМ ПРОДУКТОВ:

- Прием продуктов и проверку сопроводительных документов проводит кладовщик (зав. складом) с участием заведующего производством (шеф-повара), диетсестры.
- Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.
- Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

ПРИЕМ ПРОДУКТОВ:

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) *запрещается принимать*:
 - - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
 - - рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
 - - непотрошеную птицу (кроме дичи);
 - - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца, куриные из инкубатора (миражные);
 - - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
 - - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
 - - овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
 - - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
 - - пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
 - - продукцию домашнего изготовления.

ХРАНЕНИЕ:

- **Продукты следует хранить** согласно принятой классификации по видам продукции:
- сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);
- хлеб;
- мясные, рыбные;
- молочно-жировые;
- гастрономические;
- овощи и фрукты.
- Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
- При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать *правила товарного соседства*, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.
- Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Сильно пахнущие продукты (сельди, специи и т. п.) должны храниться отдельно от остальных продуктов. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т. д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.)
- Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов.

ХРАНЕНИЕ:

- *Хранение особо скоропортящихся продуктов* осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
- Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
- Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.
- Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
- Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
- Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент в лотках, масло топленое - в таре производителя.
- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.
- При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.
- Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°С.
- Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мясо: Медленное размораживание проводится от 0 до + 6 °С в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание мяса не допускается. Мясной фарш хранят не более 6 ч при температуре от +2 до +4 °С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.
- Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г. на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.
- Салаты, винегреты: в не заправленном виде хранят при температуре 4±2 °С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском
- Обработка яйца: используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-м раствором кальцинированной соды, 0,5%-м раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пищеблоках запрещается:
- - изготовление и реализация изделий из мясной обрeзи, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- - изготовление макарон по-флотски;
- - использование творога из непастеризованного молока;
- - приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- - использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- - переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- - использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- - приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- - приготовление кисломолочных напитков;
- - приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- - изготовление сухих грибов.



ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИЩИ:

- До начала выдачи пищи в отделениях качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившем блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
- В состав бракеражной комиссии входят врач-диетолог (при его отсутствии диетсестра), заведующий производством (шеф-повар), дежурный врач по больнице. Периодически главный врач лечебно-профилактического учреждения в различное время и вне зависимости от пробы, проводимой членами бракеражной комиссии, также осуществляет проведение бракеража готовой пищи.
- Для снятия пробы на пищеблоке должны быть выделены отдельные халаты для членов бракеражной комиссии.

СНЯТИЕ ПРОБЫ:

- Снятие пробы проводится следующим образом: половником из котла (для первых блюд), ложкой (для вторых блюд) берется готовая пища. Снимающий пробу отдельной ложкой берет из половника или из тарелки (для вторых блюд) готовую пищу и переносит ее на ложку, с помощью которой непосредственно проводит пробу пищи. Ложка, используемая для взятия готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой. После снятия пробы в бракеражном журнале делается отметка о качестве приготовленного блюда, указывается время проведения бракеража и дается разрешение на употребление блюд в пищу. За снятие пробы плата с членов бракеражной комиссии не взимается.
- Для хранения суточной пробы должен быть выделен бытовой холодильник. Храниться суточная проба должна в закрытых крышками банках. По истечению 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут.

РАЗДАЧА:

- При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые - не ниже 65°С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14°С.
- До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите до 2 часов.
- Категорически запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня.

Запрещается оставлять на следующий день:

- - салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- - супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- - мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- - соусы;
- - омлеты;
- - картофельное пюре, отварные макароны;



РЕЖИМ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ:

- Кастрюли, ведра, термосы очищают от остатков пищи и моют горячей водой (50° С) с добавлением разрешенных моющих средств. Затем ополаскивают горячей водой не ниже 65° С.
- Мочалки для мытья посуды и ветошь для протирки столов по окончании уборки кипятят в течение 15 минут или замачивают в 0,5% осветленном растворе хлорной извести или 1% растворе хлорамина на 60 минут, затем сушат и хранят в специально выделенном месте.
- Уборочный материал после мытья полов заливают 0,5% осветленным раствором хлорной извести или 1% раствором хлорамина на 60 минут, в том же ведре, которое использовалось для уборки, далее прополаскивают в воде и сушат.
- Остатки пищи обеззараживают методом кипячения в течение 15 минут от момента закипания или засыпают сухой хлорной известью, сухой известью белильной термостойкой.
- После каждой раздачи пищи производят тщательную уборку буфетной и столовой с применением растворов дезинфицирующих средств.
- Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 1% осветленный раствор хлорной извести или 0,5% раствор хлорамина.
- Весь уборочный инвентарь должен быть промаркирован. Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

**Спасибо за
внимание!**