

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування в Клеванському ЗДО №2 (ясла-садок)

План:

1. Гігієнічні вимоги до організації харчування у дитячих закладах.
2. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, умов зберігання і реалізації продуктів харчування, технології приготування їжі.
3. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування, посуду, інвентарю, інструментів, мючих і дезін-фікуючих засобів.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни працівників харчових підприємств.
5. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної, теплової обробки продуктів та роздавання їжі у дитячих закладах.

1. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах

Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 (1591-2004-п) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах". До контингенту що харчується в дитячих закладах слід віднести дітей, які відвідують дошкільні заклади, або навчаються в школі та професійно-технічних училищах. Організація раціонального харчування дітей та підлітків здійснюється з урахуванням фізіологічних особливостей організму, який росте: інтенсивний обмін речовин вимагає підвищеного вмісту в раціоні харчування джерел біологічно цінного білку, вміст легкозасвоюваних вуглеводів; недосконалість адаптаційних можливостей організму обумовлює необхідність використання спеціальних методів кулінарного оброблення, вітамінізація продуктів, суворого дотримання режимів харчування. Харчування дітей диференціюється залежно від віку, а в дорослішому віковому періоді (від 14 років) – і від статі. Гігієнічними показниками правильно організованого харчування школярів (7-17 р.) є: збалансованість раціону за хімічним складом; вітамінізація раціону (вітаміни А, Д, С); правильно розрахований об'єм харчування, тобто відсоток добового раціону в залежності від часу перебування дітей в школі; фізіологічно обґрунтований режим харчування (кількість, кратність та час прийому їжі). Головним гігієнічним завданням є: забезпечення учнів у школі фізіологічно повноцінним гарячим харчуванням. Кратність та об'єм харчування диференціюються в залежності від тривалості перебування дітей у школі. Школярі, які навчаються в першу зміну, отримують у школі другий сніданок (10-15% добової енергетичної потреби) та обід (35-40% добової потреби в енергії). Учні другої зміни снідають та обідають вдома, а у школі отримують II

сніданок (полуденок). Для груп продовженого дня рекомендується триразове харчування, яке забезпечує 65% добової потреби в енергії. Для учнів 6-річного віку в школі організовується гаряче триразове харчування (сніданок, обід, полуденок). Прийом їжі у школах повинен бути регламентований у часі з урахуванням кількості місць в їдальні, з інтервалом між прийомами їжі в 3-4 години. Тривалість сніданків і полуденків повинна бути 15 хв., обіду – 30 хв.

2. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, умов зберігання і реалізації продуктів харчування, технології приготування страв

Обсяг та частота завою продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються залежно від строку їх реалізації та кількості дітей, які відвідують дошкільний навчальний заклад, і повинні бути не рідше 2 - 3 разів на тиждень.

2 Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти".

Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів. Забороняється замовляти, приймати та використовувати у дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти. У дошкільних навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 ґатунку. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим строком придатності або на межі його закінчення. Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів.

Фруктоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в

посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху. Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою.

Лабораторний контроль якості та безпеки готової їжі, до яких відноситься дослідження готових страв на калорійність, на санітарно-хімічні та на мікробіологічні показники, проводиться не рідше двох разів на рік не менше 3 проб (по кожному виду показників). Лабораторний контроль за дотриманням санітарно-епідемічного режиму на харчоблоці, а саме дослідження змивів на санітарно-показову групу мікроорганізмів (БГКП), проводиться не рідше двох разів на рік не менше 10 змивів.

3. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування і інвентарю Харчоблок дошкільного навчального закладу залежно від проектною місткості закладу включає: кухню (цех для варіння), окремі приміщення для зберігання продуктів (овочі, фрукти, сипучі продукти, хліб), холодильні камери, приміщення для первинної обробки овочів, для миття кухонного посуду тощо. Якщо на харчоблоці не вистачає приміщень, то за погодженням з територіальним органом 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 сирової і готової продукції. Над плитою повинна бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) необхідно замінювати при забрудненні. Кухня обладнується і оснащується: з технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, Виробничі столи повинні мати покриття з нержавіючої сталі. холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) з термометрами для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування; посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополонки розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо. інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" - риба сира, "РВ" - риба варена, "РОс" - риба оселедець, "ОС" - овочі сирі, "ОВ" - овочі варені, "Салат" - для салату з сирих або квашених овочів, "Г" - гастрономія (для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо), "Х" - хліб, "Т" - тісто). На харчоблоці повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Дозволяється використовувати мийні засоби, які отримали позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи з визначенням сфери застосування у дошкільних навчальних закладах. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня

прибирати (втирати пил, мити підлогу тощо) з мийними засобами, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи із зазначенням сфери застосування у навчальних закладах. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за винятком осіб, які здійснюють контроль або нагляд, за умови використання ними санітарного одягу.

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної, теплової обробки продуктів та роздавання їжі у дитячих закладах Для більшості харчових продуктів теплова обробка є завершальним етапом кулінарної обробки. Правильна теплова обробка знищує вегетативні та частково спорові мікроорганізми. Теплова обробка є останнім відповідальним процесом, який забезпечує знезараження сировини від мікроорганізмів. Ступінь виживання мікробів залежить від рівня бактеріального забруднення сировини та напівфабрикатів, товщини кусків риби, м'яса, жирності м'ясних та рибних виробів, кількості жиру, що використовується для смаження, терміну теплової обробки та температури всередині продукту. Між цими факторами і ступенем виживання мікроорганізмів існує пряма залежність. Технологічні прийоми теплової обробки продуктів поділяються на основні, допоміжні і комбіновані. За допомогою основних прийомів теплової обробки - варіння і смаження - одержують готові до споживання страви і вироби. У цьому випадку теплова обробка найчастіше є завершальним етапом технологічного процесу. Вона підвищує засвоюваність їжі, знезаражує її. У продуктах частково руйнуються основні поживні речовини (білки, вітаміни тощо) й утворюються нові смакові та ароматичні речовини, що надають їжі певних органолептичних властивостей. У результаті такої обробки знижується механічна міцність продуктів. Варіння - це нагрівання продукту в рідині (вода, бульйон, молоко) або в атмосфері пари. Температура рідини і продукту при варінні у звичайних харчоварильних котлах і наплитному посуді не перевищує 100 °С. Смаження. При смаженні продукт нагрівають у великій або малій кількості жиру, температура якого повинна досягати 130- 180 °С. При допоміжних прийомах теплової обробки (пасерування, бланшування) продукт до готовності не доводять. Так, пасерування - прогрівання продукту з жиром - застосовується для розчинення в жирі барвних і ароматичних речовин; ошпарювання (бланшування) - для руйнування ферментів, що викликають потемніння рослинних продуктів або для полегшення обробки риби осетрових порід. 4 До комбінованих прийомів теплової обробки продуктів належать: тушкування, запікання, смаження попередньо зварених продуктів, діелектричне нагрівання у поєднанні з інфрачервоним. Тушкування - припускання в бульйоні, воді обсмажених овочів, м'яса, птиці з додаванням приправ або готового соусу. Запікання - нагрівання в тепловій шафі під соусом або без нього при температурі 250-275 °С попередньо доведених до готовності продуктів до моменту утворення на поверхні специфічної скоринки. Недоброякісна кулінарна обробка може призвести до забруднення сировини, напівфабрикатів і готових страв мікроорганізмами,

токсичними й радіоактивними речовинами. Обробка сирих і готових продуктів має відбуватися роздільно в спеціально обладнаних цехах із використанням інвентарю з відповідним маркуванням; на невеликих підприємствах, які не мають цехового поділу, допускається обробка сировини і готової продукції в одному приміщенні на окремих робочих місцях. У результаті теплової обробки м'яса змінюється його зовнішній вигляд, маса, консистенція, формуються специфічний смак та запах, дещо зменшується харчова цінність через руйнування деяких амінокислот і вітамінів. Харчова цінність доведеного до готовності м'яса дещо знижується через руйнування вітамінів та амінокислот. Але при цьому покращується ступінь його засвоюваності організмом. Ефективність теплової обробки риби залежить також від ступеня її бактеріального обсіменіння. У жирних рибопродуктах мікроби виживають краще, ніж у нежирних. Дуже важливо дотримуватись правильного режиму теплової обробки/особливо смаження, при якому рибні продукти прогріваються нерівномірно і протягом меншого часу, ніж під час варіння. Теплова обробка овочів і плодів призводить до зменшення вмісту в них вітамінів, особливо водорозчинних. Найменш стійким до впливу високих температур є вітамін С (аскорбінова кислота). Під час теплової обробки продуктів, навіть при дотриманні всіх необхідних вимог, у середньому втрачається близько 50% вітаміну С. Щоб зменшити негативний вплив високих температур на вітамін С, потрібно варити овочі при помірному кипінні і закритій кришці, щоб не допустити википання води та контакту з киснем повітря, що сприяє швидкому окисленню та руйнуванню аскорбінової кислоти. Перевищення терміну теплової обробки овочів або тривале зберігання варених овочів перед споживанням також призводить до значних втрат вітаміну С. Дуже важливим є максимальне збереження вітамінів в усіх продуктах та готових стравах. У більшості харчових продуктів А-вітамінна активність зберігається майже повністю. Штучна вітамінізація страв. Зважаючи на велике значення вітамінів для нормальної життєдіяльності організму людини, а особливо дітей, у лікувальних, дитячих закладах, школах, інших закладах ресторанного господарства відкритої і закритої мережі здійснюють штучну вітамінізацію страв та напоїв. Проведення вітамінізації не залежить від пори року. Вітамінізації підлягають в основному супи та напої. Для проведення С-вітамінізації використовують аскорбінову кислоту (пігулки, порошок).