**Головне управління Держпродспоживслужби в Івано – Франківській області**

**Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства**

**Управління безпечності харчових продуктів та ветеринарії**

**Рекомендації**

**з організації харчування дітей в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку**

**Розроблено для засновників (власників), керівників дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, осіб відповідальних за організацію харчування дітей та працівників, пов’язаних з організацією харчування дітей**

**м. Івано – Франківськ**

**2017рік**

1. При органiзацiї харчування дiтей у оздоровчоих закладах слiд керуватися Конституцiєю України, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постановою Кабiнету Мiнiстрiв України «Про внесеня змін до Постанови «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах вiд 22.11.2004 № 1591» зі змінами від 06.08.2014 №353, №211 від 23.03.2016 ,"Про позашкiльну освiту", "Про забезпечення санiтарного та епiдемiчного благополуччя населення", "Про захист населення вiд iнфекцiйних хвороб", постановами Кабiнету Мiнiстрiв України вiд 22.11.2004 № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах".

2. Процес органiзацiї дифференційного за віком харчування дiтей у дитячих закладах складається з:

- виділення категорій дітей за віком,

- вiдпрацювання режиму i графiка харчування дiтей;

-визначення постачальникiв продуктiв харчування i продовольчої сировини;

- приймання продуктiв харчування i продовольчої сировини гарантованої якостi;

- складання меню-розкладу; виготовлення страв;

- проведення реалiзацiї готових страв; надання дiтям готових страв i продукцiї;

3. Вiдповiдальними за органiзацiю харчування дiтей у оздоровчих закладах незалежно вiд пiдпорядкування, типiв i форм власностi, за матерiально-технiчний стан харчоблоку, додержання вимог санiтарного законодавства є засновники (власники), керівники цих закладів.

4. Харчування дiтей у дитячому закладі забезпечується безпосередньо у закладi. До приготування їжі, роботи на харчоблоці, в їдальні допускаються лише особи, з якими власником (засновником) укладені трудові договори відповідно до діючого законодавства.

5. Вiдповiдальнiсть за безпеку i якiсть продуктiв харчування та продовольчої сировини, готової продукцiї покладається на постачальника та керівника оздоровчого закладу.

6. Наказом керiвника закладу призначається особа, вiдповiдальна за органiзацiю харчування дiтей.

7. Працiвники, пов'язанi з органiзацiєю харчування дiтей, повиннi проходити обов'язковi медичнi огляди вiдповiдно до чинного законодавства.

8.Режим харчування залежить від режиму роботи дитячого закладу і затверджується керівником закладу.

9. Вихователі, вожаті, офіціанти, кухарі, медичні працівники, які беруть участь в організації харчування дітей, повинні бути ознайомлені з питаннями гігієнічного та естетичного виховання дітей.

10.Раціональне харчування в оздоровчому закладі передбачає обов'язкове складання меню.

11.Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, дієтсестра) та черговим адміністратором, призначеними за наказом керівника закладу відповідальними за контроль харчоблоку (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).

12.Медпрацівник або черговий адміністратор, відповідальний за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі в обсязі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

 Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника оздоровчого закладу або власника (засновника).

13. Зняття проби не проводиться щодо продуктів 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 виходячи з 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.

14. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Відбір здійснюється в чистий посуд з кришкою до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей кожної вікової групи; зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град. С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

15.Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивішується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, що мають отримати діти кожної з вікових груп, яке завірено керівником і медичним працівником закладу, завідуючим виробництва, бухгалтером.

16.Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники, повинні бути виготовлені із матеріалів, які дозволені МОЗ 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 нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду повинна відповідати кількості дітей за потужністю закладу та кількості обслуговуючого персоналу.

17.Для контролю за дотриманням норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах", медичний працівник веде Журнал обліку виконання норм харчування , який заповнюється лише після внесення змін у щоденне меню-розклад або написання додаткового. На підставі даних цього журналу кожний день проводиться аналіз якості харчування, та його корекція.

18.Керівник закладу створює бракеражну комісію з питань контролю за роботою харчоблоку.

19.Медична сестра під час приймання комірником та завідуючим виробництвом продуктів харчування та продовольчої сировини, контролює їх безпечність та якість. Медсестра контролює санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку), своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки). Медсестра проводить заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу.

20.Комірник контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу

21.Завідуючий виробництва 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 додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку. Завідуючий виробництва, підпорядковані йому кухарі, кухонні робітники, мийники посуду, офіціанти у роботі також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог.

 Кухарі мають санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки), який замінюється при забрудненні. Кухарі та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишківника та гострих респіраторних інфекцій

22.Працівники дитячого закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

23.Комірник несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. 24.Продукти харчування, продовольчу сировину необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання умов зберігання , у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні 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 від підлоги 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 необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, що сильно пахнуть.

25.Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери).

26.Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.

27.У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник, завідувач виробництва, шеф-кухар, 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 використовуються тара, клейонка.

28.Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах. Для дітей необхідно використовувати молоко жирністю від 2,5 до 3,2%. При прийманні молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості 200-300 мл, потім кип'ятиться решта молока. Час постачання молока необхідно відрегулювати так, щоб воно доставлялося вранці, для забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання.

29.Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно давати дітям безпосередньо тільки в їдальні. Не допускається їх переливання і змішування в одній ємкості.

30.Масло вершкове необхідно використовувати жирністю не нижче 72,5%, сир кисломолочний - жирністю від 9% (напівжирний) до 18%, сметана - жирністю 15%, 20%. Масло вершкове повинно зберігатися у холодильнику у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

31.Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної солі.

32.Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати щоденно, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.

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

34.Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркуванням "для миття яєць".

35.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. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі.

36.Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакових якостей і поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві 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.

37. З метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.оС, смажити – при 195-200 град.оС. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.

38. Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тюфтелі, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин, з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин, при температурі 220 - 250оС. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

39. У оздоровчих закладах забороняється виготовлення кислого молока ("самоквасу"), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів,

40.Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру м'якого і сметани без термічної обробки. Перекисле молоко (простоквашу) дозволяється використовувати лише для приготування тіста

41.Харчоблок оздоровчого закладу у залежності від проектної 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. На харчоблоці не повинно бути зустрічних потоків сирої і готової продукції. Над плитою повинна бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води.

42.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, (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркування - окремо для сирої і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо).

 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;

43.Харчоблок повинен бути оснащений:

 - 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, ополоники розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо. На зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополоників наносять фарбою маркування щодо їх об'єму і призначення.

 Баки і відра для зберігання запасу питної води, посуд для перевезення сипучих продуктів (крупи, борошна) мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених МОЗ для контакту з харчовими продуктами;

 - засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що повинні бути промарковані окремо для сирої та готової продукції;

 - інвентарем: наборами обробних дошок, 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).

44. У приміщенні робочих цехів харчоблоку, їдальні, повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Мийні засоби, які використовуються у оздоровчих закладах, повинні бути дозволені МОЗ для застосування в дитячих закладах.

45. Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом, прополіскують окропом, висушують.

 Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.

46.Колоду для розрубування м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають сіллю.

47. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50 град.С) з миючим засобом і ополіскують гарячою водою (температура 65 град.С), просушують на гратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

48. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють миючими засобами.

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

50. Столовий посуд після приймання їжі дітьми замочують у воді (50-60 град.С) з миючим засобом, ополіскують гарячою проточною водою потім миють у посудомийній машині. Спочатку обробляються чашки, потім тарілки й в останню чергу миються столові прибори. Замочування з миючим 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 гратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати)і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - в ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити після кожного прийому їжи.

51 Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей необхідно збирати у спеціально маркіровані ємності, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи виносять, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

52. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (витирати пил, мити підлогу тощо) з використанням мийних засобів, які дозволені МОЗ до застосування у оздоровчих закладах.

 За затвердженним графіком проводиться генеральне прибирання (опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів, дозволених до застосування у оздоровчих закладах в установленому законодавством порядку.

53. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати.

54. У приміщенні харчоблоку, їдальні не допускається наявність комах і гризунів, дозволяється використання тільки механічних засобів боротьби з ними. На вікнах, дверях харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

55. Стояки побутової каналізації не дозволяється проводити через приміщення харчоблоку за виключенням побутових приміщень харчоблоку (роздягальня, душова, туалет), де вони закриваються оштукатуреним коробом і забезпечуються устаткуванням для ревізії.

56.Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу. На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову продукцію не для потреб оздоровчого закладу та використовувати приміщення не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо). Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

57.Уся документація з організації харчування повинна бути пронумерована, прошнурована, завірена підписом керівника і печаткою закладу та зберігатися 1 рік. Книга складського обліку продуктів харчування та журнал обліку відходів продуктів харчування зберігаються 2 роки.