



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ И СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НОРМЫ НАБОРА
ПРОДУКТОВ ПО ДОМАМ ИНТЕРНАТАМ ДЛЯ
ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ, ПСИХОНЕВРОТИКОВ И
ГЛУБОКО УМСТВЕННО-ОТСТАЛЫХ ДЕТЕЙ,
САНАТОРИЕВ, СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОЛЛЕДЖЕЙ
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ,
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ.**

СанПиН № _____

Срок действия:
с « _____ » _____ 2007 г

Издание официальное

Перепечатка воспрещена

Ташкент-2007 г.



**САНИТАРНЫЕ НОРМЫ, ПРАВИЛА И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
НОРМАТИВЫ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

«УТВЕРЖДАЮ»
**Главный Государственный санитарный врач Республики
Узбекистан, заместитель
министра здравоохранения**
Б.И.НИЯЗМАТОВ
« _____ » _____ 2007 г.

**ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ И СРЕДНЕСУТОЧНЫЕ НОРМЫ НАБОРА
ПРОДУКТОВ ПО ДОМАМ ИНТЕРНАТАМ ДЛЯ
ПРЕСТАРЕЛЫХ И ИНВАЛИДОВ, ПСИХОНЕВРОТИКОВ И
ГЛУБОКО УМСТВЕННО-ОТСТАЛЫХ ДЕТЕЙ,
САНАТОРИЕВ, СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОЛЛЕДЖЕЙ
ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ,
РЕАБИЛИТАЦИОННЫХ ЦЕНТРОВ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ.**

СанПиН № _____

Разработаны и внесены в соответствии с Государственной программой “Год социальной защиты”, утвержденной Постановлением Президента Республики Узбекистан 23.01.2007 г. № ПП-573.

1. Составители:

Республиканский Центр Государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Салихова Н.С.
к.м.н. Миршина О.П.

Департамент Государственного Санитарно-Эпидемиологического надзора

Шарипова Н.В.

Главный специалист Минздрава РУз по гигиене питания

д.м.н., проф.
Худайбергенов А.С.

2. Технический редактор: Юсупова Н. Ш.

3. Рекомендованы: Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве Р Уз.

4. Утверждены: Заместителем министра здравоохранения, Главным Государственным санитарным врачом Республики Узбекистан Б.И.Ниязматовым.

5. Согласованы: Министерством финансов и министерством труда и социальной защиты.

6. Рецензенты:

- Шайхова Г.И., проф., д.м.н. – зав.кафедрой гигиены детей, подростков и гигиены питания Ташкентской Медицинской Академии;

Зарединов Д.А., проф., д.м.н. – зав.кафедрой гигиены Таш.ИУВ

**Выписка из Закона Республики Узбекистан
«О ГОСУДАРСТВЕННОМ САНИТАРНОМ НАДЗОРЕ».**

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы - санитарные акты, устанавливающие критерии безопасности или безвредности для человека факторов среды жизнедеятельности.

Основными принципами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения являются возмещение предприятиями, учреждениями, организациями, объединениями независимо от их форм собственности, отдельными лицами ущерба, причиняемого здоровью населения и окружающей среде в результате несоблюдения санитарных норм, гигиенических нормативов и не проведения санитарно-противоэпидемических мероприятий (статья 2).

Руководители предприятий, учреждений, организаций, объединений, независимо от их форм собственности, и отдельные лица при проектировании, строительстве, реконструкции объектов, техническом перевооружении предприятий и вводе их в эксплуатацию обязаны соблюдать санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы (статья 9).

Предприятия, учреждения, организации, объединения независимо от форм собственности обязаны обеспечивать соблюдение санитарных норм, правил и гигиенических нормативов в общеобразовательных учреждениях и на предприятиях (статья 17).

Должностные лица, допустившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной и уголовной ответственности (статья 29).

I. Общее положение

В связи с объявлением 2007 года «Годом социальной защиты» и в целях реализации комплекса мер по усилению адресной Программы социальной защиты, материальной и моральной поддержки уязвимых слоев населения – нуждающихся семей, инвалидов, одиноких престарелых, повышению роли махалли в реализации мер по социальной поддержке населения, предпринимаются меры по укреплению материально-технических баз домов-интернатов для престарелых и инвалидов, психоневротиков и глубоко умственно-отсталых детей, санаториев, специализированных колледжей для детей с ограниченными возможностями, реабилитационных центров для инвалидов.

Большое внимание уделено рациональной организации питания престарелых пенсионеров, инвалидов, глубоко умственно отсталых детей, проживающих и воспитываемых в Домах-интернатах “Саховат”, “Мурувват” санаториях и пансионатах для ветеранов войны и труда, проходящих оздоровление в реабилитационных Центрах для инвалидов, учащихся специализированных колледжей для лиц с ограниченными возможностями..

Питание – средство поддержания жизни, роста и развития, здоровья и высокой работоспособности человека. Нерациональное питание приводит и нарушению обмена и расстройству функционального состояния систем организма, особенно пищеварительной, сердечно-сосудистой и ЦНС. Отрицательные последствия нерационального питания в наибольшей степени проявляются в крайних возрастных группах населения – у детей и пожилых людей, а также во всех возрастных категориях при малой подвижности и недостаточной мышечной нагрузженности (инвалиды).

Малоподвижный образ жизни инвалидов, пенсионеров преклонного возраста, развитие атрофических и дегенеративных процессов, ослабление функциональной способности всего организма приводят к существенным изменениям в пищеварительной системе.

Понижение секреции желудочного сока, ослабление выделения соляной кислоты вплоть до полного прекращения и снижение ферментативной активности пепсина сказываются на функциональной способности желудочного пищеварения, а также на состоянии и характере кишечной микрофлоры, в которой начинают резко преобладать гнилостные микроорганизмы.

Калорийность пищевых рационов пенсионеров, инвалидов по болезням, должна быть в среднем 2200-2500 ккал в сутки.

В пожилом возрасте процессы роста и формирования тканей организма закончены, в связи, с чем потребность в пластических материалах, в том числе и в белке, значительно меньшая.

В связи с выше указанным, первым требованием к питанию пожилых людей, инвалидов является умеренность, т.е. некоторое ограничение питания

в количественном отношении. Учитывая снижение интенсивности обменных процессов, вторым требованием является обеспечение высокой биологической полноценности питания за счет включения достаточных количеств витаминов, микроэлементов и др. Третье требование к питанию - обогащение его естественными антисклеротическими веществами, содержащимися в значительном количестве в некоторых пищевых продуктах.

Воспитанники детских Домов для глубоко умственно отсталых детей – олигофреники в степени выраженной дебильности, имбицилы, идиоты, в большинстве случаев лежачие, ползающие, т.е. без высоких энергозатрат, с нарушениями жевательного рефлекса, не могущие обслужить себя.

Большинство детей помимо умственной отсталости имеют ряд сопутствующих заболеваний: детский пероральный паралич, кахексия центрального генеза, врожденные пороки сердца, заболевания желудочно-кишечного тракта и многие другие. Учитывая, что большой процент детей в силу наличия патологии опорно-двигательного аппарата прикованы к постели, происходит атрофия мышц, что требует в рационе питания большого количества белков.

Питание детей-инвалидов организуется с учетом щадящих пищевых рационов. Целесообразно для детей данной категории питания частое и дробное с механическим, химическим и термическим щажением слизистой оболочки всего пищеварительного тракта.

Данный контингент детей большую часть времени находятся в состоянии гиподинамии, способствующая развитию ожирения.

Предлагаемые «Среднесуточные рациональные нормы питания по домам интернатам для престарелых и инвалидов, психоневротиков и глубоко умственно-отсталых детей, санаториев, специализированных колледжей для лиц с ограниченными возможностями, реабилитационных центров для инвалидов» представлен по нижеприведенным восьми таблицам и гигиеническим требованиям к организации питания, требования к пищеблоку, доставке и хранению продуктов.

2. Рекомендуемые среднесуточные нормы набора продуктов

Таблица 1

Рекомендуемый набор продуктов для престарелых и инвалидов Дома-интерната «Саховат» общего типа (г, в день, брутто)

№	Наименование продуктов	Вес
1	Хлеб	350
2	Мука пшеничная*	63
3	Крахмал картофельный*	2
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия	130
5	Сахар	35
6	Кондитерские изделия	30
7	Масло сливочное	50
8	Масло растительное	25
9	Молоко	200
10	Кефир, простокваша	200
11	Сметана (10% ж)	100
12	Творог не жирный*	70
13	Сыр*	10
14	Мясо, птица	170
15	Колбаса вареная, сосиски*	20
16	Рыба*	35
17	Яйца (штук)	1
18	Картофель*	200
19	Овощи, зелень	640
20	Фрукты свежие	270
21	Соки фруктовые, овощные	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	15/5
22	Чай	2
23	Какао	1
24	Соль йодированная	6
25	Дрожжи*	1
26	Специи*	1
27	Маргарин*	10

Примечание: *здесь и далее, указанный набор продуктов, как среднесуточный за неделю.

Рекомендуемый набор продуктов для психоневротиков (мужские, женские) Дома-интерната “Мурувват” (г, в день, брутто).

№	Наименование продуктов	Масса (грамм)
1	Хлеб	350
2	Мука пшеничная*	63
3	Крахмал картофельный*	2
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия	130
5	Сахар	35
6	Кондитерские изделия	30
7	Масло сливочное*	20
8	Масло растительное*	25
9	Молоко	200
10	Кефир, простокваша	200
11	Сметана (10% ж)	100
12	Творог не жирный*	70
13	Сыр*	10
14	Мясо, птица	170
15	Колбаса вареная, сосиски*	20
16	Рыба*	35
17	Яйца (штук)	1
18	Картофель*	200
19	Овощи, зелень	640
20	Фрукты свежие	270
21	Соки фруктовые, овощные	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	15/5
22	Чай	2
23	Какао	1
24	Соль йодированная	6
25	Дрожжи*	1
26	Специи*	1
27	Маргарин*	10

Таблица 3

Рекомендуемый набор продуктов для глубоко умственно-отсталых детей Дома-интерната “Мурувват” (г, в день, брутто).

№	Наименование продуктов	Возрастные группы		
		4-7 лет	8-14 лет	15-18 лет
1	Хлеб	170	400	450
2	Мука пшеничная*	25	45	40
3	Крахмал картофельный*	3	3	5
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия	45	80	85
5	Сахар	60	70	35
6	Кондитерские изделия	15	20	30
7	Масло сливочное	35	55	50
8	Масло растительное*	15	20	25
9	Молоко	400	400	300
10	Кефир, простокваша	200	200	200
11	Сметана (10% ж)	25	30	100
12	Творог не жирный*	50	70	70
13	Сыр*	25	25	10
14	Мясо, птица	170	210	170
15	Колбаса вареная, сосиски*	10	20	30
16	Рыба*	35	35	35
17	Яйца (штук)	0,5	1	1
18	Картофель*	250	400	400
19	Овощи, зелень	300	450	450
20	Фрукты свежие	250	450	270
21	Соки фруктовые, овощные	100	100	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	15/5	15/5	15/5
22	Чай	0,3	2	0,5
23	Какао	1	1	1
24	Соль йодированная	6	6	6
25	Дрожжи*	1	1	1
26	Специи*	1	1	1
27.	Маргарин*		=	10=

**Рекомендуемый набор продуктов для ветеранов войны и труда
(г, в день, брутто).**

№	Наименование продуктов	Вес
1	Хлеб	450
2	Мука пшеничная*	63
3	Крахмал картофельный*	2
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия	130
5	Сахар	60
6	Кондитерские изделия	30
7	Масло сливочное*	20
8	Масло растительное*	25
9	Молоко	200
10	Кефир, простокваша	200
11	Сметана (10% ж)	100
12	Творог не жирный*	70
13	Сыр*	10
14	Мясо, птица	210
15	Колбаса вареная, сосиски*	30
16	Рыба*	35
17	Яйца (штук)	1
18	Картофель	400
19	Овощи, зелень	500
20	Фрукты свежие	200
21	Соки фруктовые, овощные	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	25/5
22	Чай	2
23	Какао	1
24	Соль йодированная	6
25	Дрожжи*	1
26	Специи*	1
27	Маргарин*	10

Рекомендуемый набор продуктов для инвалидов реабилитационных центров (г, в день, брутто).

№	Наименование продуктов	Вес
1	Хлеб	350
2	Мука пшеничная*	15
3	Крахмал картофельный*	5
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия	130
5	Сахар	35
6	Кондитерские изделия	30
7	Масло сливочное*	40
8	Масло растительное*	25
9	Молоко	200
10	Кефир, простокваша	200
11	Сметана (10% ж)	100
12	Творог не жирный*	70
13	Сыр*	10
14	Мясо, птица	210
15	Колбаса вареная, сосиски*	15
16	Рыба*	35
17	Яйца (штук)	1
18	Картофель	400
19	Овощи, зелень	450
20	Фрукты свежие	200
21	Соки фруктовые, овощные	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	25/5
22	Чай	2
23	Какао	1
24	Соль йодированная	6
25	Дрожжи*	1
26	Специи*	1
27	Маргарин*	10

Суточный набор продуктов для учащихся колледжей с ограниченными возможностями (г, в день, брутто).

№	Наименование продуктов	Вес
1	Хлеб	400
2	Мука пшеничная*	35
3	Крахмал картофельный*	2
4	Крупы, бобовые, макаронные изделия*	90
5	Сахар	60
6	Кондитерские изделия	30
7	Масло сливочное*	35
8	Масло растительное*	20
9	Молоко	200
10	Кефир, простокваша	200
11	Сметана (10% ж)	50
12	Творог не жирный*	50
13	Сыр*	15
14	Мясо, птица	170
15	Колбаса вареная, сосиски*	20
16	Рыба*	35
17	Яйца (штук)	1
18	Картофель*	200
19	Овощи, зелень	400
20	Фрукты свежие	150
21	Соки фруктовые, овощные	100
21	Фрукты сухие, в т.ч шиповник	15/5
22	Чай	2
23	Какао	1
24	Соль йодированная	6
25	Дрожжи*	1
26	Специи*	1
27	Маргарин*	10

3.Требования к организации питания

Особенностью приготовления пищи в выше указанных объектах оказания помощи социально уязвимым слоям населения является:

3.1. применение дополнительных операций в обработке продуктов, в том числе широкое использование разнообразных методов измельчения (протирание и др.) вплоть до полной его гомогенизации;

3.2. использование методов тепловой обработки, позволяющих готовить большое количество паровых и запеченных изделий.

Все это создает условия постоянной опасности бактериального обсеменения диетических, протертых блюд, являющихся благоприятной средой для развития возбудителей пищевых токсикоинфекций и интоксикаций.

Поэтому текущий санитарный надзор за питанием данного вида объектов должен быть особенно выраженным, постоянным и углубленным: поддержание высокого санитарного благоустройства пищеблоков, их механизации и организации строгой поточности производственных процессов.

Основанием к этому служит:

- повышенное использование технологических приемов, связанных с измельчением продуктов питания, протирания, пропускание через измельчительные машины;
- наличие ослабленного организма, с пониженными функциями защитных механизмов.

Основными вопросами требующими усиления госсаннадзора, являются:

1. Сроки приготовления пищи и промежутки времени от момента ее приготовления до раздачи;
2. Условия транспортирования пищи и ее раздача;
3. Наличие достаточного количества холодильного и технологического оборудования, разделочного оборудования и инвентаря;
4. Качественная работа технологического оборудования;
5. Соблюдение сан-эпид режима во всех помещениях пищеблока, поточности приготовления пищи, режима мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря.
6. Соблюдение сроков хранения сырья, особоскорпортящихся продуктов, наличие гигиенических сертификатов.

Важной особенностью организации питания является необходимость доставки пищи к постели лежачего инвалида, пенсионера, непреемлемым условием для чего является обеспечение достаточным количеством термосных тележек.

4. Гигиенические требования к пищеблоку, доставке и хранению продуктов.

4.1. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организации общественного питания, изготовлению и обороту в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам и маркируют для сырых и готовых продуктов.

4.3. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

4.4. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в ёмкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней.

4.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора – не менее 65°C.

4.6. В местах присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

4.7. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решётчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

4.8. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°C во второй ванне, обдают кипятком и тщательно просушивают.

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

4.10. Столовая и чайная посуда может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

4.11. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с применением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках.

4.12. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй ванне и просушивают.

4.13. Столовые приборы после механической чистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

4.14. Пищевые отходы на пищеблоке и в столовой собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

4.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

4.16. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении – истребительные, с использованием разрешённых химических препаратов в порядке, установленном Минздравом Республики Узбекистан (приложение 1).

4.17. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические из нержавеющей стали или дюралюминия. Столы для обработки сырого мяса и рыбы покрываются оцинкованным железом (с закруглёнными углами).

4.18. Для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи, доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы, ДСП, ДВП, прессованной фанеры к использованию не допускаются.

4.19. Доски, 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», «М.СЛ.» – масло сливочное.

4.20. Для приготовления и хранения готовой пищи следует использовать посуду, изготовленную из нержавеющей стали. Алюминиевую и дюралюминиевую посуду используют только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Компоты готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

4.21. Количество комплектов столовой и чайной посуды должно полностью обеспечивать одномоментную посадку детей без дополнительной обработки посуды и приборов в течение приёма пищи.

4.22. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

4.23. Транспортирование скоропортящихся продуктов производят в закрытой маркированной таре. В теплое время года скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом (1 час безо льда и 3 часа при наличии льда), обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Выделяемый для перевозки продуктов транспорт должен иметь санитарный паспорт. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуют стеллажами.

4.24. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных анализов и прохождений профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.25. Транспортные средства для перевозки продуктов содержат в чистоте. Их нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.

4.26. Ежедневную санитарную обработку транспорта для перевозки продуктов проводит водитель машины, дезинфекцию – 1 раз в 10 дней.

4.27. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и используется строго по назначению. Клеёнчатые и другие мешки, металлические и деревянные ящики, бидоны, фляги после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2% раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 литр воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

4.28. Все поступающие продукты должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным требованиям и иметь сертификаты соответствия на основании действующих в республике санитарных правил и норм к продуктам питания.

4.29. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком годности и признаками порчи.

4.30. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2, +6°C в соответствии с требованиями действующих санитарных правил. Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с

обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

4.31. Птицу мороженую, рыбу мороженую хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

4.32. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

4.33. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры – на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

4.34. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйца в коробах хранят в подтоварниках в сухих прохладных помещениях, отдельно от других продуктов.

4.35. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.36. Хлеб хранят 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.

4.37. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении, капусту – на отдельных стеллажах, в ларях. Зелень и плоды хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C.

4.38. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сахар, соль, яйцо, чай, сыр).

4.39. Молоко фляжное не пастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут с момента закипания. После кипячения его охлаждают и хранят в таре с закрытой крышкой. В случае невозможности использовать молоко тот час же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 - +6°C.

4.40. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- приготовление кисломолочных смесей и творога разрешается только с согласования территориального ЦГСЭН;

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2-х мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.41. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в нагретом до кипения масле, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280° 5-7 минут;

- вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты готовят слоем 2,5-3 см в течение 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°С; яйца варят 10 минут после закипания воды. Яйца перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил (тщательно моются); не допускается хранить яйца в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока;

- сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения);

- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6), без последующей промывки;

- творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220-280°С в течение 20-30 минут, слой готового блюда должен иметь высоту не более 3-4 см.

4.42. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; в целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. При приготовлении первых блюд закладывать овощи следует только в кипящую воду, нарезав их перед варкой, свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты перед употреблением обязательно промывают.

Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

4.43. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из бутылок перед их раздачей.

Прокипяченное молоко может быть использовано только для приготовления теста.

4.44. При приготовлении блюд используется только йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

4.45. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

- не использовать остатки пищи от предыдущего приема в пищу, приготовленную накануне;

- не допускается изготовление простокваши – самокваса, а также блинчиков с мясом или творогом из не пастеризованного молока, макарон с рубленным яйцом, макарон по-флотски, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, паштетов.

4.45.1. В питании детей категорически запрещается использование: грибов, фляжного молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, яиц с миражом и высокой воздушной подушкой, присушкой и яйца-бой, яиц и мяса водоплавающих птиц; рыбы и мяса, не прошедших ветеринарный контроль, прием непотрошенной и полупотрошенной птицы; консервированных продуктов домашнего приготовления в герметичной упаковке; консервов в банке с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной; крупу, муку, сухофрукты, загрязненных различными примесями и зараженных амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

- продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливу, яблоки);

- кулинарные жиры;

- копчености;
- майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, натуральный кофе.

4.46. Ежедневно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 человека и при необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывая калорийность, количество белков, жиров и углеводов). Продуктовый набор должен представляться в полном ассортименте отдельно по наименованиям продуктов. Данные накопительной ведомости по каждому продукту за месяц делятся на число человеко-дней по возрастам, в результате чего определяется средневзвешенное количество каждого продукта, которое получал пациент/ребёнок в прошедшем месяце в среднем за день.

4.47. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.48. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в полном объеме, порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью возможности микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 24 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2, +6°C. Контроль по правильному отбору и хранению суточной пробы осуществляет медицинский работник.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица взаимозаменяемости некоторых продуктов.

Продукт	Масса (г)	Продукт-заменитель	Масса (г)
Хлеб белый из муки пшеничной 1 сорта заменять:	100	-сухарями из муки пшеничной 1 сорта	65
		-мукой пшеничной 1 сорта	75
		-галетами простыми из муки пшеничной 1 сорта	65
		-галетами, улучшенными с жиром	35
		-вафлями	55

Мясо	100	Печень говяжья	116
		Куры 1 категории	110
		Рыба	125
		Творог	120
Молоко цельное	100	Молоко сухое цельное в герметичной упаковке	11
		Молоко сухое обезжиренное	7,5
		Молоко сгущённое с сахаром	40
		Творог 9%-й	17
		Мясо 1 категории	14
		Рыба	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог	100	Мясо (говядина)	83
		Рыба	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
		Яичный порошок	11.5
Рыба	100	Мясо (говядина)	87
		Творог	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свёкла	118
		Бобы (фасоль)	33
		Горошек зелёный	409
		Горошек зелёный (консервированный)	64
		Кабачки	300
Яблоки свежие	100	Яблоки консервированные	200
		Сок яблочный	90
		Сок виноградный	133
		Сок сливовый	133
		Сухофрукты:	
		яблоки	12
		чернослив	17
		курага	8
		изюм	22

При составлении настоящего СанПиНа использованы:

- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения Узбекистана. СанПиН № 0035-95 (Ташкент 1995);
- СанПиН № 0097-00 «Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов в организованных детских и подростковых учреждениях Республики Узбекистан»;
- Среднесуточные рациональные нормы потребления пищевых продуктов по половозрастным, профессиональным группам населения Узбекистана (Ташкент 1998);
- Инструктивно-методические указания организации и проведения санитарно-гигиенического контроля за питанием детей и подростков в учебно-воспитательных оздоровительных учреждениях Республики Узбекистан. МЗ РУз. 1997.