**Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания в детских оздоровительных объектах**

Организация питания на объектах осуществляется в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза утвержденных Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 "Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 26866) (далее –приказ ҚР ДСМ-16) приказа Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 "Об утверждении стандартов питания в организациях здравоохранения и образования" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 21857) и Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к детским оздоровительным и санаторным объектам" утвержденных приказом и.о Министра здравоохранения Республики Казахстан от 10 августа 2022 года № ҚР ДСМ -78.

На пищеблоке объектов обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, исключающих встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья, сырых полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции.

      На объектах питания изготовителем разрабатываются и утверждаются ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой пищевой продукции, техническая документация для изготовления продукции общественного питания. Наименования блюд и кулинарных изделий указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в технической документации объекта питания.

       На объектах питания обеспечивается эксплуатация всех помещений в соответствии с функциональным назначением, расчетной вместимостью обеденных залов определяемой с учетом нормы площади помещений стационарных объектов общественного питания согласно приложению 1 к Санитарным правилам ҚР ДСМ-16 , а также утвержденному ассортиментному перечню изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания.

      Количество посадочных мест, мощность объектов питания не допускается превышать проектной вместимости и мощности объекта питания.

   На объектах питания расстановка и работа оборудования обеспечивается с соблюдением последовательности и поточности технологических процессов, возможности свободного доступа к оборудованию для обслуживания, мытья, дезинфекции и ремонта, с исключением возможности контакта сырой и готовой к употреблению пищевой продукции.

      Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции объектов питания используется раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь маркированный с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), многооборотная упаковка и кухонная посуда.

      Для измельчения сырой и прошедшей тепловую обработку пищевой продукции, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

Технологическое, холодильное, торговое оборудование, инвентарь, посуда, упаковка (тара), моечные ванны, поддоны, подтоварники, стеллажи, контактирующие с пищевой продукцией, используются из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, разрешенных к применению, рабочие поверхности которых обеспечивают их очистку, мойку и дезинфекцию. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

      Не допускается:

      1) использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью;

      2) использование эмалированной посуды в качестве камбузной и столовой на объектах питания морских сооружений;

      3) повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

На объектах питания используется оборудование соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза "О безопасности машин и оборудования" (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, имеющие товаросопроводительную документацию, обеспечивающую их прослеживаемость, и документы об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающие их безопасность (сертификаты, декларации о соответствии Союза), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (изготовление) безопасной пищевой продукции. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

       Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции.

 В цехах (помещениях, отделениях, участках) для приготовления холодных блюд, цехах и (или) участках порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд, а также по эпидемиологическим показаниям в производственных цехах и помещениях для посетителей (обеденных залах) используются бактерицидные облучатели (стационарные и (или) передвижные, открытого и (или) закрытого типа) для обеззараживания воздуха в помещениях и рабочих поверхностей оборудования. Место установки, режим и правила обработки, эксплуатации, учет времени работы бактерицидных облучателей обеспечиваются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

     Внутрицеховое оборудование, инвентарь, посуда, внутрицеховая многооборотная упаковка (тара), используемые при производстве кондитерских изделий с кремом, маркируются с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки), применяются в соответствии с их назначением на этапах технологического процесса.

  На объектах питания используется определенный инвентарь для различных технологических операций в процессе производства, расфасовки, реализации (отпуска) пищевой продукции и обслуживания в местах потребления пищевой продукции.

      Для разделки продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) используется по назначению отдельный разделочный инвентарь (разделочные доски, ножи), промаркированный в соответствии с обрабатываемой пищевой продукцией с использованием буквенной и (или) цветовой маркировки (кодировки).

      Хранение разделочного инвентаря обеспечивается раздельно, в соответствующих производственных помещениях (отделах, участках, зонах), на специально выделенном месте или непосредственно на соответствующих производственных столах. Исключается соприкосновение их рабочих поверхностей друг с другом.

      Разделочные доски, колоды для разруба мяса и, при необходимости, рыбы используются с гладкой поверхностью, без трещин (при использовании изделий из дерева – из твердых пород). Ежедневно по окончании работы деревянные колоды (при использовании для рубки мяса, рыбы) зачищаются ножом и посыпаются пищевой солью, спиливаются при наличии повреждений, дефектов.

      Очистка, мытье оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой.

      После каждой технологической операции разделочный инвентарь, посуда, внутрицеховая транспортная упаковка (тара) подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

      Холодильные камеры, холодильное оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда (наледи), после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

      Объект питания обеспечивается столовой, чайной, стеклянной посудой и столовыми приборами с учетом потребности объекта питания количеством одновременно используемой посуды с возможностью ее замены при загрязнении или прихода в негодность.

       Процесс мытья столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, кухонной посуды, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) объектов общественного питания осуществляется в соответствии с приложением 4 к Санитарным правилам ҚР ДСМ – 16.

      В конце рабочего дня мойка и дезинфекция всей столовой, чайной, стеклянной посуды, столовых приборов, подносов, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (тары) в посудомоечных машинах проводится с использованием режимов обработки, обеспечивающих их дезинфекцию, и максимальных температурных режимов в соответствии с инструкциями по эксплуатации, с применением моющих, дезинфицирующих или моюще-дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по применению.

      В конце рабочего дня мытье столовой, чайной и стеклянной посуды, столовых приборов, подносов при отсутствии посудомоечной машины проводится ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению, с последующим тщательным ополаскиванием проточной водой.

      Обеззараживание инвентаря, упаковки (емкости) и укупорочных средств для отбора суточных проб пищевой продукции производится с использованием разрешенных способов (включая кипячение, стерилизация, дезинфицирующие средства, ультрафиолетовое излучение).

      На раздачу столовая, чайная и стеклянная посуда, столовые приборы и подносы подаются чистыми и высушенными.

      Столовые приборы на объекте питания, работающего по принципу самообслуживания, выставляются в специальных кассетах ручками вверх, исключается их хранение на подносах россыпью.

      Хранение чистой кухонной посуды, инвентаря, многооборотной упаковки (тары), предназначенной для транспортировки продукции общественного питания, производится раздельно от столовой, чайной, стеклянной посуды и столовых приборов, в шкафах или на стеллажах.

      При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения процессов ручного мытья и дезинфекции посуды применяется одноразовая столовая посуда и приборы или работа объекта питания не проводится.

      Инвентарь (щетки, ветошь) для мытья посуды после окончания работы очищается, замачивается в горячей воде с добавлением моющих средств, промывается под проточной водой и просушивается. Инвентарь для мытья посуды с наличием плесени и видимых загрязнений, а также изготовленный из губчатого материала, обработка которого невозможна, не используется.

      Все помещения, здания и сооружения, осветительные приборы, остекленные поверхности окон и проемов, оборудование, инвентарь, посуда объекта питания подвергаются уборке (обработке), содержатся в чистоте, исправном состоянии. Потолки, стены и полы всех помещений содержатся без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами.

      Способы, периодичность проведения текущей, генеральной уборки, санитарного дня, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического, холодильного, торгового оборудования, инвентаря, посуды, используемых на объекте питания, устанавливаются изготовителем, для обеспечения состояния, исключающего загрязнение пищевой продукции, и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания.

       Влажная уборка в производственных помещениях проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств

     Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническим персоналом, не привлекаемым к процессам изготовления, хранения и реализации пищевой продукции. Уборка рабочих мест в производственных помещениях осуществляется непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей. Уборка санитарных узлов (туалетов) закрепляется за техническим персоналом, не имеющим контакта с пищевой продукцией и обработкой оборудования, инвентаря и посуды, контактирующих с пищевой продукцией. Уборка проводится с использованием соответствующей специальной одежды, средств индивидуальной защиты рук (перчаток), предназначенных для уборки, с соблюдением правил личной гигиены. Для уборки помещений выделяется отдельная специальная одежда, используется по назначению.

      Для очистки, мытья, дезинфекции мебели, оборудования, инвентаря, посуды, многооборотной упаковки (тары), помещений, дезинсекции, дератизации помещений объекта питания, грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, емкостей, используемых для транспортировки пищевой продукции, используются чистящие, моющие, дезинфицирующие, дезинсекционные и дератизационные средства, разрешенные к применению и включенные в Единый реестр свидетельств о государственной регистрации Евразийского экономического союза. Средства используются в соответствии с инструкциями по применению, при наличии маркировки, товаросопроводительной документации, обеспечивающей их прослеживаемость, документов об оценке (подтверждении) соответствия, подтверждающих безопасность (свидетельство о государственной регистрации Союза).

      Хранение чистящих, моющих, дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств осуществляется в специально выделенных местах, плотно закрытыми в упаковке изготовителя с соблюдением условий хранения, установленных изготовителем, изолированно от пищевой продукции. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

      При применении дезинфекционных средств обеспечивается соблюдение мер предосторожности и мер по оказанию первой помощи при случайном отравлении, изложенные для каждого конкретного используемого средства в инструкциях по применению.

      На объектах питания не допускается:

      1) хранение любых веществ и материалов, не использующихся при изготовлении продукции общественного питания, в том числе моющих и дезинфицирующих средств в производственных помещениях и холодильниках, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования;

      2) хранение запасных частей, мелких деталей оборудования и посторонних предметов в производственных помещениях;

      3) ремонт производственных помещений и одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них, за исключением ремонта оборудования во время технологического процесса производства пищевой продукции при условии его ограждения;

      4) находиться посторонним лицам в производственных и складских помещениях;

      5) проживание физических лиц;

      6) хранение бьющихся предметов, личных вещей, специальной одежды и обуви персонала и комнатных растений в производственных помещениях;

      7) хранение отходов производства в производственных помещениях.

      Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, санитарных узлов (туалетов) выделяется отдельный уборочный инвентарь маркированный любым способом. Уборочный инвентарь хранится в чистом виде, в специально выделенном месте (местах, помещении), максимально приближенном к местам уборки, отдельно от уборочного инвентаря для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов), и используется по назначению. Инвентарь для уборки и дезинфекции санитарных узлов (туалетов) хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или специально определенном месте отдельно от уборочного инвентаря иных помещений. По окончании уборки, в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь обрабатывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

      На объектах питания обеспечивается проведение мер по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, птиц и животных, по защите продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции от загрязнения и порчи вредителями (насекомыми и грызунами), исключающие потенциальные места жизнедеятельности (размножения) вредителей пищевой продукции, загрязнения ее вредителями.

      Все открывающиеся проемы в теплое время года от проникновения насекомых оборудуются съемными моющимися защитными сетками.

      Мероприятия по дезинсекции и дератизации на объектах проводятся в соответствии с документами нормирования, с кратностью, устанавливаемой субъектом (изготовителем).

      На объектах питания не допускается:

      1) наличие насекомых и грызунов, а также содержание синантропных птиц и животных;

      2) хранение и изготовление пищевой продукции в производственных помещениях во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации;

      3) присутствие посетителей и персонала (за исключением персонала, занятого в проведении таких работ) при проведении дезинсекции и дератизации с применением средств дезинсекции и дератизации, являющихся токсичными химическими веществами, способами распыления и россыпью.

**На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается соблюдение требований настоящих Санитарных правил и документов нормирования.**

      В организации, в которой организуется питание организованных коллективов, разрабатывается меню, утверждается руководителем организации.

      При привлечении объекта питания (включая субъект предпринимательства) к организации питания в организованных коллективах, меню утверждается руководителем объекта питания (субъектом предпринимательства), согласовывается руководителем организации, в которой организуется питание.

     На объектах детских оздоровительных объектах составляется перспективное сезонное (лето–осень, зима–весна) рациональное, сбалансированное двухнедельное меню.     В детских оздоровительных объектах палаточного (юрточного) типа для детей разрабатывается меню на период до 7 (семи) календарных дней.

 В рационе питания детей и подростков предусматривается пищевая продукция, обогащенная витаминно-минеральным комплексом.

      Меню и ассортимент выпускаемой пищевой продукции на объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, составляются для каждой возрастной группы контингента организованного коллектива в соответствии с возрастными физиологическими особенностями и потребностями соответствующего контингента, натуральными нормами питания для определенных категорий организованных коллективов.

      В меню исключается повторение одноименных блюд, гарниров или кулинарных изделий в течение одного дня и в последующие два календарных дня, при применении системы "шведский стол" как форму организации питания и облуживания с предоставлением выбора потребителю и по его потребности при отсутствии утвержденных натуральных норм питания для определенных категорий организованных коллективов.

      Фактический рацион питания и составление ежедневного меню обеспечивается в соответствии с утвержденным перспективным меню.

      Питание организованных коллективов осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

      Замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, при их отсутствии, производится на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий, равноценные по химическому составу, при сохранении химического состава и пищевой ценности используемых рационов питания, в соответствии с натуральными нормами замены пищевой продукции для определенных групп организованных коллективов, таблицами замены пищевой продукции.

       Замена пищевой продукции в граммах (нетто) в детских оздоровительных и санаторных объектах производится согласно таблице 2 приложения 7 к Санитарным правилам ҚР – ДСМ - 16.

      На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывается число лиц, получающих питание, перечень блюд для каждого приема пищи с указанием выхода (веса) блюда в граммах, а также расход пищевой продукции (в массе брутто) по каждому блюду.

Масса порций блюд (в граммах) для детей и подростков в зависимости от возраста в детских оздоровительных объектах указана в таблице 3 приложения 8 к Санитарным правилам ҚР – ДСМ - 16.

       Набор пищевой продукции в детских оздоровительных объектах в день на одного ребенка (в массе брутто) представлен в таблице 4 приложения 8 к Санитарным правилам ҚР – ДСМ - 16.

      При составлении меню-раскладки соблюдаются натуральные нормы питания, утвержденные в установленном порядке для каждого контингента, набор пищевой продукции, режим питания, массу порций (в нетто) блюд.

 Нормы питания обучающихся и воспитанников на объектах образования и воспитания (в массе брутто) регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года № 320 "Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь".

       Нормы питания в санаториях, на объектах здравоохранения регламентированы постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 января 2002 года № 128 "Об утверждении натуральных норм на питание и минимальных норм оснащения мягким инвентарем государственных организаций здравоохранения республики".

      Питание для организованных коллективов обеспечивается разнообразным, рациональным, сбалансированным по пищевой ценности. Пищевая ценность (в том числе энергетическая ценность (калорийность) и химический состав рациона питания определяются не реже одного раза в 10 календарных дней, а также в дни замены пищевой продукции и блюд.

      При организации лечебно-профилактического питания в организациях (объектах) с организованными коллективами (включая санаторные и оздоровительные объекты) рацион питания обеспечивается разнообразным и в соответствии с лечебными назначениями по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, его сбалансированности.

      На объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по форме согласно таблице 2 приложения 6 к Санитарным правилам ҚР – ДСМ - 16: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

      На пищеблоках в детских оздоровительных объектах проводится органолептическая оценка качества готовых блюд медицинским работником организации или ответственным лицом.

        Результат органолептической оценки регистрируется с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

      Процедуры контроля качества блюд и кулинарных изделий с проведением органолептической оценки их качества утверждаются изготовителем в программе производственного контроля объекта питания.

      При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также при неготовности, блюдо, кулинарное изделие к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

      Работающие всех производственных объектов обеспечиваются горячим питанием.

**Требования к условиям производства пищевой продукции на объектах общественного питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов на объектах детских оздоровительных объектах**

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают не реже одного раза в семь календарных дней.

 Завтрак состоит из горячего блюда (первое или второе) и горячего напитка, яиц, бутерброда со сливочным маслом или сыром. На второй завтрак предусматриваются соки, фрукты.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное блюдо из мяса, рыбы или птицы с гарниром) и третье (компот, кисель, чай и соки). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей.

В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочная продукция, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, разрешенные в соответствии со статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011.

Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица с гарниром), напитка (чай, сок, компот, кисель).

Дополнительно в качестве второго ужина включают фрукты или кисломолочную продукцию, булочные или кондитерские изделия без крема.

Розлив напитков осуществляется непосредственно перед раздачей в упаковку (тару) потребителя (в том числе стаканы, бокалы), исключается слив перед раздачей в общую емкость.

Питание детей в детских оздоровительных объектах предусматривается не менее чем пятикратное питание, с дополнительным вторым завтраком или ужином, с интервалами между приемами пищи не более 4 часов. В промежутках между едой в меню предусматривается организация питания с включением кумыса или кисломолочной продукции, с соблюдением рациона и норм питания.

На детских оздоровительных объектах исключается:

1) изготовление и реализация:

 простокваши, творога, кефира;

фаршированных блинчиков;

макарон по-флотски;

зельцев, форшмаков, студней, паштетов;

кондитерских изделий с кремом;

кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье, а также в дошкольных организациях и домах ребенка - халва, мармелад, пастила) в потребительских упаковках;

морсов, квасов;

жареных во фритюре изделий;

яиц всмятку, яичницы-глазуньи;

сложных (более четырех компонентов) салатов, салатов, заправленных сметаной и майонезом;

окрошки;

грибов;

пищевой продукции непромышленного (домашнего) изготовления;

первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;

 газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (тонизирующих) напитков, соков концентрированных диффузионных (за исключением упакованных минеральных и питьевых вод);

фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, пиццы, наггетсов, чипсов (чипсонов), соленых сухариков с вкусовыми добавками;

острых соусов, кетчупов, жгучих специй (перец, хрен, горчица);

 2) использование:

 пищевой продукции, перечень которой определен статьей 8 технического регламента ТР ТС 021/2011 и техническими регламентами Союза, действие которых распространяется на отдельные виды пищевой продукции;

пищевой продукции, указанной в пункте 97 Санитарных правил ҚР ДСМ-16;

непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

нейодированной соли и необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.