

Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в малокомплексном ГКУ СО КК КРЦ (до 50 чел)

Помещение предназначенное для приёма пищи предусматривает наличие трёх зон:

зона приёма готового питания с пищеблока;

зона для употребления питания детьми;

зона для мытья и хранения посуды.

(отдельно отведённое место для уборочного инвентаря)

Микроклимат помещения «Буфетной» - имеется и используется система кондиционирования, используется сквозное вытяжение проветривания помещения, используется естественное и искусственное освещение.

В целях предупреждения возникновения, распространения инфекционных заболеваний в центре созданы условия для соблюдения правил личной гигиены работников. Для мытья рук установлена раковина с горячей и холодной водой, в достаточном количестве имеется жидкое мыло, одноразовые полотенца.

Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.(халат, куртка, головной убор, сменная обувь).

Одежда имеет свою маркировку: для раздачи пищи, для мытья посуды, для уборки помещения.

Ежедневный контроль за санитарным состоянием проводится старшей медицинской сестрой в начале рабочей смены, в течение дня и в конце рабочей смены.

В вечернее время контроль осуществляет дежурная медицинская сестра.

Ежедневно до начала работы работники буфетной осматриваются старшей медицинской сестрой на наличие порезов, гнойничков, кожных заболеваний, осматриваются видимые участки тела, и слизистые оболочки носа, зева. Ведётся журнал «Результаты медицинских осмотров» за подписью работника и старшей медицинской сестры.

Ежедневно созданной комиссией в составе:

Г.А. Ничипорук, старшая мед.сестра,

Е.А. Поддубная (по графику сменности),

Н.А. Лебёдкина,

Л.Н. Чакова (по графику сменности),

Ю.В. Скумбина

до приёма пищи детьми контролируется вкусовое качество и безопасность приготовленных блюд доставленных в центр.

Пищевые продукты осматриваются на соответствие органолептическим требованиям, снимается проба на вкусовые качества приготовленного блюда и делается отметка в «Бракеражном журнале».

Контролируется сбор и утилизация пищевых отходов, дезинфекция ёмкости.

Ведётся контроль за наличием и использованием дезинфицирующих, моющих средств для обработки кухонной посуды и инвентаря.

Проводится контроль генеральной уборки 1 раз в месяц.

С коллективом буфетной проводится санитарно просветительная работа один раз в квартал и по необходимости в связи с сезонностью эпид заболеваний.

Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий СП 1.1. 1058-01.

Исполняющий обязанности директора

И.М. Вяльцева