

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ Лицей №429

«Соколиная гора»

Дроздов С.Ю.



### Контроль условий транспортировки и качества поступающего сырья и пищевых продуктов

Транспортировка сырья и пищевых продуктов в образовательные учреждения должна проводиться в условиях, полностью исключая возможность их порчи и загрязнения по пути следования с мелкооптовых баз, базовых предприятий и из магазинов. Для перевозки продуктов автотранспортные организации выделяют специальный транспорт, который оборудован стеллажами и ячейками с учетом перевозки продуктов мелкими партиями в несколько учреждений. Транспортное средство должно быть в исправном состоянии, иметь закрытый кузов с гигиеническим покрытием изнутри. Скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов при транспортировке. Транспорт маркируется, на него оформляется санитарный паспорт.

Категорически запрещено перевозить продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами. Очистку и мытье машин обеспечивают на автобазах, санитарная служба периодически контролирует состояние транспорта и качество его обработки. Лица, которые сопровождают транспорт, выполняют погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.) и иметь личную медицинскую книжку с отметкой результатов прохождения медицинских осмотров и лабораторных обследований.

Пищевые продукты и готовые блюда перевозят в маркированной транспортной таре, удобной для транспортировки и санитарной обработки. Этим требованиям отвечают: контейнеры, лотки, термос и другие емкости с плотно закрывающимися крышками, а также тара производителя - бочки, ящики, коробки, фляги. При перевозке продукты не должны контактировать друг с другом. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами.

Особого контроля требуют качество и чистота тары для доставки продуктов, идущих в питание детей без дополнительной тепловой обработки (масло, хлеб, сыр). Санитарными правилами запрещено использовать в качестве тары производственный инвентарь пищеблока (кастрюли, ведра, котлы), так как он не отвечает требованиям транспортировки и не должен выноситься за пределы образовательного учреждения. Обработка оборотной тары организуется, как правило, на базовом предприятии. В случае обработки тары на пищеблоке образовательного учреждения должны быть

выделены специальные места (помещения), оборудованные трапом и моечными ваннами. Использование моечных ванн кухонной или столовой посуды для обработки оборотной тары запрещается, так как представляет эпидемиологическую опасность. Тару, после употребления, очищают и промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают проточной водой температурой не ниже 65°C. Чистую тару хранят на стеллажах отдельно от посуды кухни.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, поступившие в учреждение, должны соответствовать нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность. Медицинский работник совместно с кладовщиком обязан ознакомиться с сопроводительной документацией, обратив особое внимание на дату и час выработки продукта, конечные сроки годности скоропортящихся продуктов. Продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также с истекшими сроками реализации приему не подлежат, так как могут явиться причиной возникновения острых кишечных инфекций. После ознакомления с документацией медицинский работник проводит осмотр (бракераж) всех поступивших продуктов. Бракераж включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку продукта (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус). Результаты бракеража регистрируются в специальном журнале.

*Для предотвращения возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в образовательные учреждения запрещено принимать: мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства; рыбу без ветеринарного свидетельства; сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; непотрошеную птицу; яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой («тёк», «бой»), а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца; консервы с нарушением герметичности банок (бомбажные, «хлопуши»), банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили; грибы несъедобные, не культивируемые съедобные, червивые, мятые; продукцию домашнего консервирования.*