

Гигиенические требования к размещению, планировке, оборудованию и организации работы пищеблока больницы

Варианты размещения пищеблока

- в отдельном здании
- в пристрое к основному зданию
- в самом здании (на верхнем этаже)



Состав и планировка помещений пищеблоков больницы должны обеспечивать соблюдение гигиенических требований при технологических процессах приготовления блюд в соответствии с требованиями к общественному питанию.

Помещения пищеблока:

1. кладовые
2. производственные
3. для персонала
4. санитарно - технические



В целях предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди пациентов, связанных с употреблением недоброкачественной пищи:

а) не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками годности, признаками порчи и загрязнения; подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты.);



- крупу, муку, сухофрукты, продукты зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- мясо и яйца водоплавающей птицы (утки, гуси);
- непотрошеную птицу;
- кровяные и ливерные колбасы;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой "тек", "бой";



- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

б) не используются:

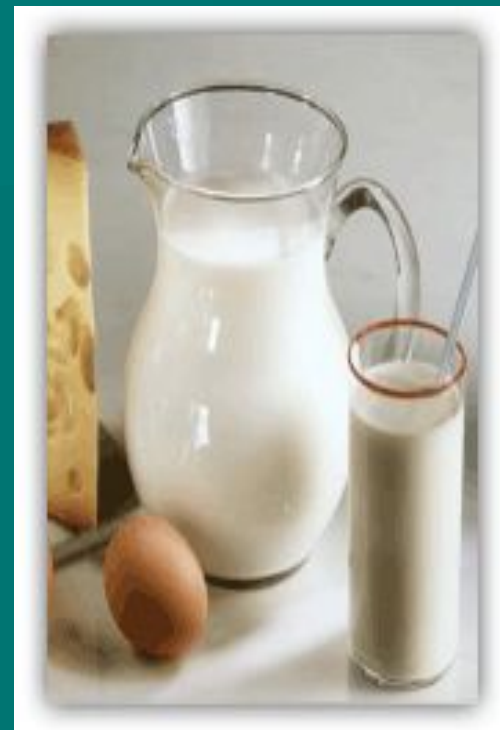
- фляжное, бочковое, непастеризованное молоко, фляжный творог и сметана без тепловой обработки; "самоквас";
- консервированные продукты домашнего приготовления.

в) не изготавливаются на пищеблоке ЛПО:

- сырковая масса, творог;
- макароны с мясным фаршем.

1. Кладовые

Для скоропортящихся
продуктов (обязательно
наличие холодильных камер.
Места хранения мяса, рыбы
и молочных продуктов в
холодильной камере должны
быть разграничены).



В холодильных камерах/холодильниках должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые и готовые продукты следует хранить отдельно. В небольших учреждениях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).



Для овощей (температура хранения +4 - +5).



Для сухих сыпучих продуктов (условия и сроки хранения продуктов должны соответствовать требованиям санитарных правил).



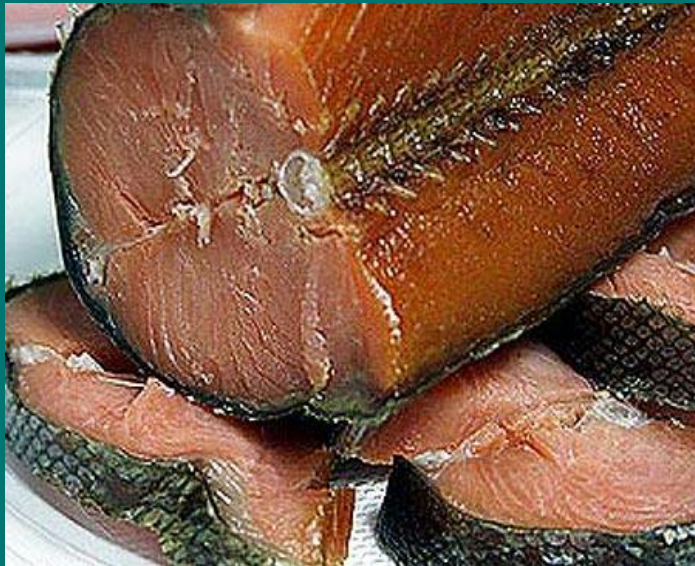
2. Производственные Мясной цех

Оборудуется колодой для рубки мяса, ванной с проточной водой, холодильными установками, столами, разделочными досками и ножами (с маркировкой СМ) и др. Мороженое мясо размораживают крупными отрубями в подвешенном состоянии, при температуре не выше 8—10°. Перед разделыванием мясо обмывают проточной водой, что снижает его обсемененность на 90—95%.



При наличии мясо-рыбного цеха

Разделка рыбы производится на отдельных столах. Для раздельной обработки продуктов могут применяться разделочные гладко выструганные и маркированные доски и ножи (СР).



Овощной цех

Оборудуется картофелечистками, овощерезками, столами для разделки овощей, моечной ванной с проточной водой, ванной для хранения картофеля и стеллажами).



Кондитерский цех

Оборудуется лотками для готовой продукции, столами, тесто - мешалками, досками и другим инвентарём.



Цех приготовления холодных закусок

Оборудуется столами, тарой и др. При отсутствии отдельного цеха холодных закусок их готовят в варочном цехе на отдельном столе.



Варочный цех

Оборудуется плитами, столами, тарой (с маркировкой 1, 2, 3 блюдо), разделочными досками, ножами (с маркировкой ВМ или ВР) и т. д.



3. Помещения для персонала (гардероб, комната отдыха, столовая, душевая, санузел, кабинет диетолога, кабинет заведующего).

4. Санитарно – технические помещения (вентиляционные агрегаты).

Основные принципы работы пищеблока:

- Принцип поточности производства (продукты должны двигаться только в одном направлении, не на одном участке производства не должны сталкиваться сырые и готовые продукты).
- Принцип термической обработки.



- Для транспортирования готовой пищи в буфетные отделения больницы используют термосы или плотно закрывающуюся посуду. Хлеб можно транспортировать в полиэтиленовых или клеенчатых мешках, хранение хлеба в которых не разрешается.
- При выдаче на пищеблоке блюд для буфетных отделений температура готовой пищи должна быть: первых блюд - не ниже 75°C , вторых - не ниже 65°C , холодные блюда и напитки - от 7 до 14°C . Срок раздачи готовых блюд не должен превышать 2 часов от момента приготовления. ▼



- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей и качества блюд проводит бракеражная комиссия больницы (зав. производством, диетврач/сестра, дежурный врач), назначенная администрацией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции. Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты.



- В целях контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи на пищеблоках ЛПО отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном в холодильнике месте при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$.

Посуда для хранения суточной пробы (емкости и крышки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут.

