

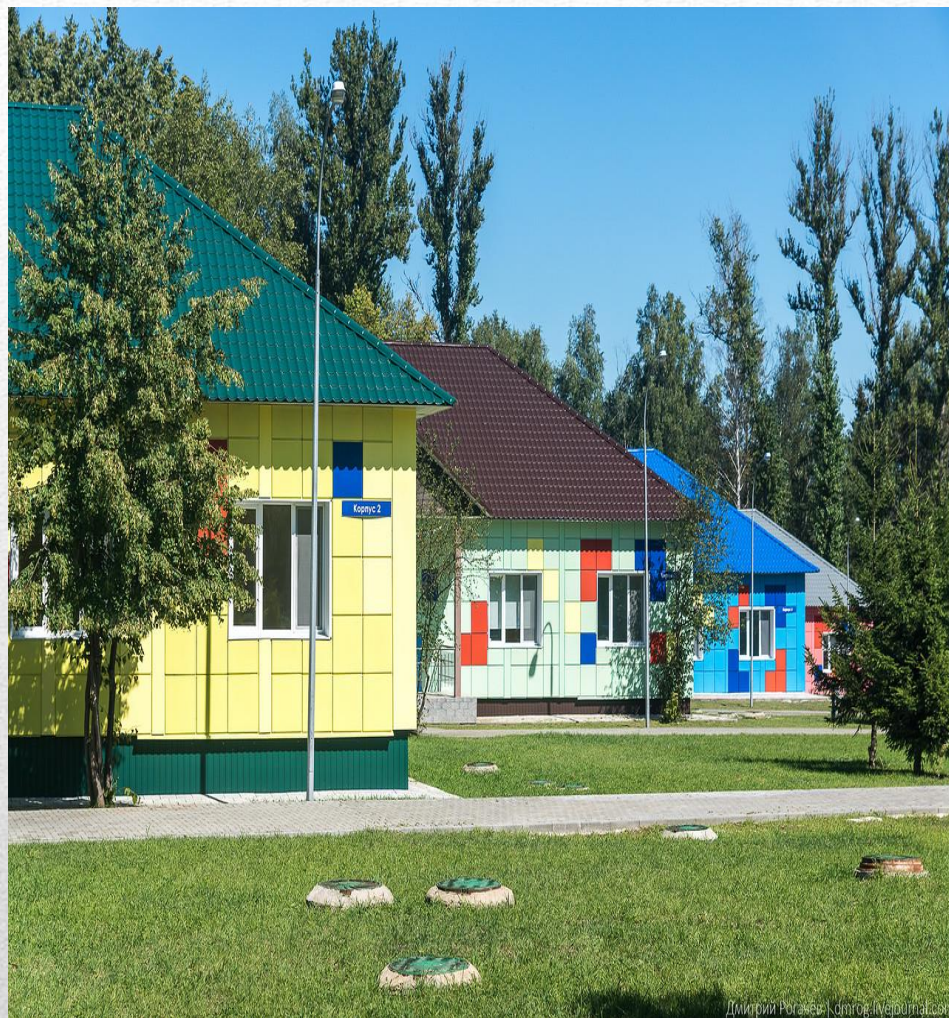


Управление Роспотребнадзора по Забайкальскому краю

## Санитарно-гигиенические, требования, предъявляемые к летним учреждениям

Заместитель начальника отдела надзора за питанием  
населения, условиями обучения и воспитания  
Комарова Инна Владимировна





Задачами летнего отдыха является создание безопасных условий пребывания в ней детей в оздоровительных организациях, присмотра и ухода за ними, организации их питания, перевозки к местам отдыха и обратно, содержания детей в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими и иными требованиями и нормами, обеспечивающими жизнь и здоровье детей, работников организации отдыха детей и их оздоровления.



Одним из условий для начала работы оздоровительных организаций является:



- представление сведений, необходимых для включения их в реестр организаций отдыха детей и их оздоровления до 01 мая 2024 года. Хозяйствующие субъекты в срок, не позднее чем за два месяца до открытия каждого сезона должны информировать Управление о планируемых сроках заездов детей, режиме работы и количестве детей;
- получение санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии санитарному законодательству, которое оформляется ежегодно;
- готовность всех помещений ЛОУ к приему детей





отбор проб питьевой воды для лабораторных исследований на микробиологические и санитарно-химические исследования

## Медицинская книжка У каждого работника



анализ полноты и своевременности прохождения медицинских осмотров, их иммунизации, наличия у работников пищеблоков обследований на норо-, рота- и других вирусных возбудителей кишечных инфекций за 2 календарных дня до дня выхода на работу; гигиенического обучения

в рамках санитарно-эпидемиологических экспертиз будут проведены



Оценка результатов проведения акарицидной обработки территории



Оценка режимов дня, оздоровительных программ и др.





Жестких ограничений в работе ЛОУ по новой коронавирусной инфекции в 2024 году не будет введено в связи с отменой действия СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции».

---

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ

**САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛО-  
ГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ  
К ОРГАНИЗАЦИЯМ  
ВОСПИТАНИЯ  
И ОБУЧЕНИЯ,  
ОТДЫХА  
И ОЗДОРОВЛЕНИЯ  
ДЕТЕЙ И МОЛОДЕЖИ**



**СП 2.4.3648-20**





На собственной территории должна быть оборудована площадка, расположенная в непосредственной близости от въезда на эту территорию, с водонепроницаемым твердым покрытием для сбора отходов. Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

На площадке устанавливаются контейнеры (мусоросборники) с закрывающимися крышками. Допускается использование иных специальных закрытых конструкций для сбора отходов, в том числе с размещением их на смежных с собственной территорией контейнерных площадках жилой застройки.





**Минимальный набор помещений для оказания медицинской помощи включает:** кабинет врача; процедурный кабинет; изолятор; пост медицинской сестры; помещение для приготовления дезинфекционных растворов и хранения уборочного инвентаря, предназначенного для указанных помещений, туалет с умывальником.

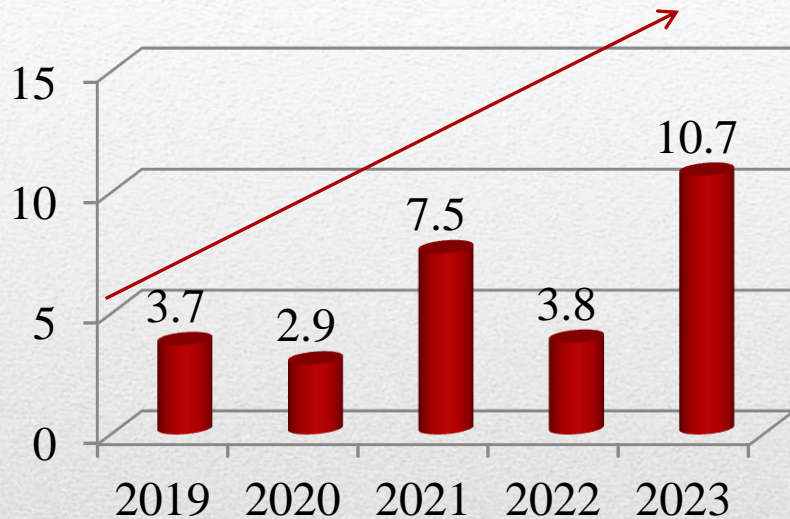
**В изоляторе медицинского пункта предусматриваются не менее двух палат (раздельно для капельных и кишечных инфекций).**

**В составе помещений изолятора предусматриваются:** туалет с раковиной для мытья рук, а также буфетная с двумя моечными раковинами для мойки посуды и шкафами для ее хранения.

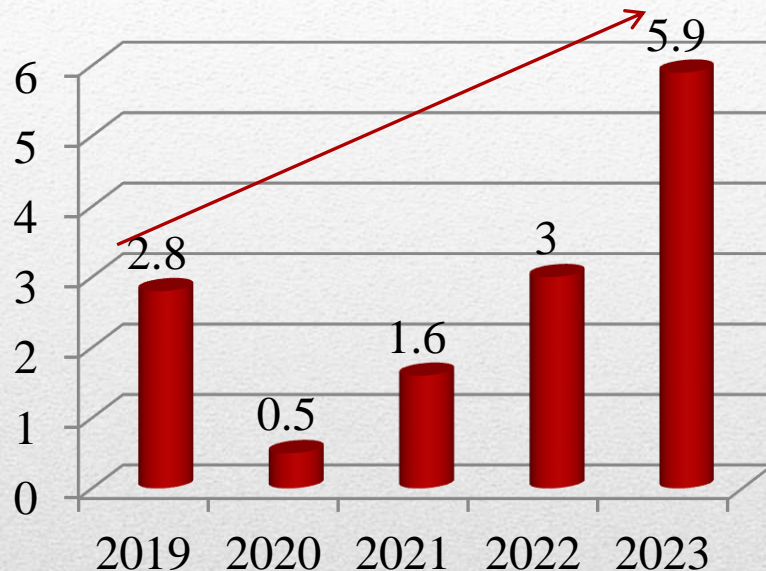


# Результаты исследований питьевой воды

## На санитарно-химические показатели



## На микробиологические показатели



### Обратить особое внимание на проведение!!!

- Прокачивания воды из источника водоснабжения (скважина);
  - Ревизии технического состояния систем водоснабжения;
  - Промывки накопительных емкостей, используемых водопроводных сетей;
  - Дезинфекции водопроводных сетей с учетом концентрации используемых дезинфицирующих средств, экспозиции;
  - Установки фильтров и др.
-



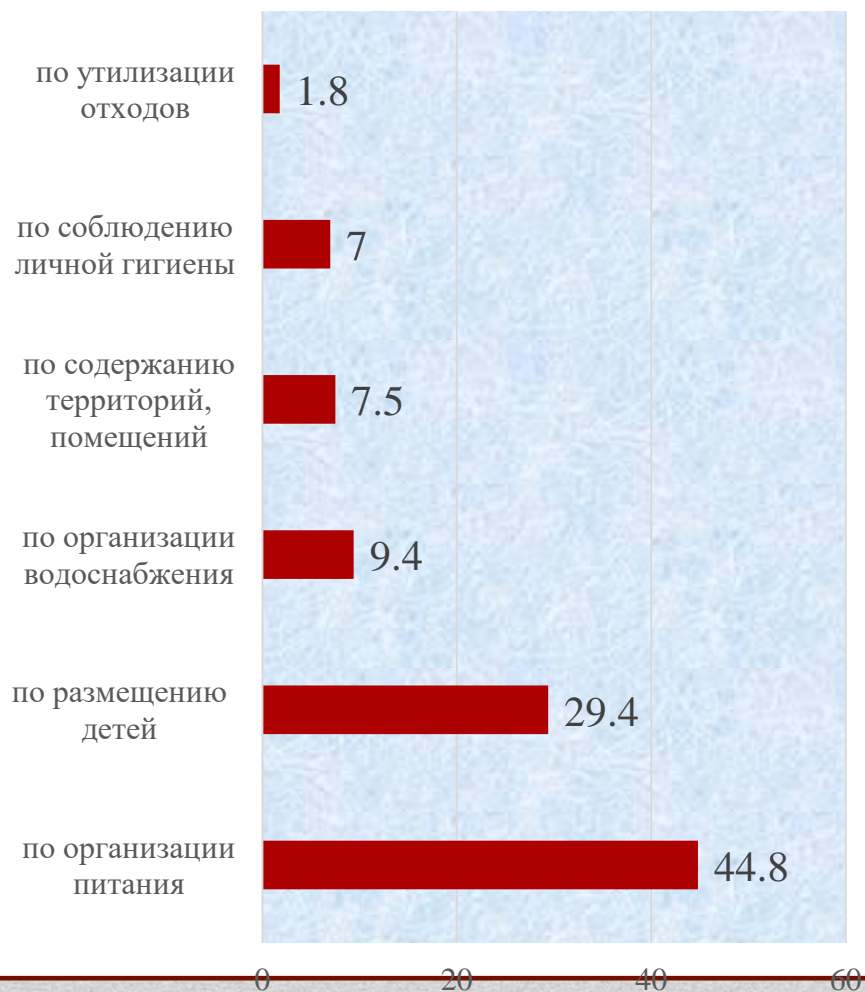
**Зона рекреации водного объекта - это водный объект или его участок с прилегающим к нему берегом, используемые для массового отдыха и купания населения.**



Ежегодно, с целью открытия зоны рекреации, хозяйствующий субъект, владеющий пляжем, обязан получить экспертное заключение о соответствии требованиям санитарных правил в части оснащения/оборудования зоны рекреации, качества воды, песка. Затем положительное санитарно-эпидемиологическое заключение в Управлении Роспотребнадзора по Забайкальскому краю.



## Структура выявленных нарушений в 2023 году



По результатам плановых проверок и профилактических визитов, проведенных в отношении оздоровительных организаций в 2023 году выдано 216 предписаний об устранении выявленных нарушений обязательных требований, которые находятся на контроле Управления

В 2024 году в отношении ЛОУ Управлением будет проведен 504 профилактических визита, 28 плановых проверок, из них с лабораторными и инструментальными методами исследования 78%.



# Требования, предъявляемые санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами к организации питания детей





- ◎ 1. Объемно-планировочные и конструктивные решения пищеблока:
  - ◎ при отсутствии цехового деления или зонирования на пищеблоке возможен перекрест технологического процесса, *так отмечены случаи приготовления готовых блюд и в этот момент на пищеблок привозят пищевую продукцию.*
  - ◎ *В данный момент из-за отсутствия условий для соблюдения личной гигиены персонала (умывальных раковин с подводкой холодной воды, мыла, полотенец) может послужить обсеменению готового продукта, т.к. на упаковке поступающего пищевого сырья и продукции бактерий (микробов) содержится в большом количестве.*
-



# Приготовление картофельного пюре





- Линия раздачи играет не маловажную роль, пример-контрольное блюдо как правило не в «поле зрения», а где то на пищеблоке.





- ⊙ **Отсутствие на пищеблоке достаточного технологического и производственного оборудования, инвентаря может повлиять на качество приготовления блюд.**
- ⊙ **Отсутствие или недостаточность производственных столов на пищеблоке для приготовления блюд, *отдельного стола для птицы, а также некачественная обработка производственных столов для сырой продукции с применением дезинфекционных средств* может привести к некачественной готовой продукции, возникновению инфекционных заболеваний,**
- ⊙ ***так сырые овощи для салата нарезаются на столе с маркировкой «Сырая продукция», который в период приготовления блюд не обрабатывают после каждого использования, т.е., здесь же нарезали морковь и лук, свеклу на борщ и здесь же огурцы на салат, который идет без термической обработки.***
- ⊙ ***Или используется комбайн для нарезки овощей без использования разных насадок для готовой и сырой продукции.***



- ⊙ Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:
  - ⊙ - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
  - ⊙ - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;
  - ⊙ - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";
  - ⊙ - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
  - ⊙ *Отсутствие, не соблюдение маркировки посуды и инвентаря, нарушение условий хранения могут привести к возникновению и распространению массовых инфекционных заболеваний*
-

















**Маркировка**  
**разделочного инвентаря пищеблока**  
**Готовая продукция**

**Доски**

- "В.М" - вареное мясо
- "В.Р" - вареная рыба
- "В.О" - вареные овощи
- "В.К" - вареные куры

**Гастрономия**

- "Х" - хлеб
- "З" - зелень

**Ножи**

- "В.М" - вареное мясо
- "В.Р" - вареная рыба
- "В.О" - вареные овощи
- "В.К" - вареные куры

**Гастрономия**

- "Х" - хлеб
- "З" - зелень











- ⊙ *Требования к мытью и обработке: посуды, продукции, инвентаря*
  - ⊙ *В санитарных правилах имеется требование по обработке упаковки (например- консервы, сок) под проточной водой перед вскрытием. Условий практически нет, минимум быстрого решения в период проверки – это приобретение ветоши и емкость для обработки.*
  - ⊙ *Также сок из упаковки нельзя переливать в чайник или кувшин, для исключения вторичного загрязнения готового продукта.*
  - ⊙ *Обработка овощей и фруктов в ваннах для мытья кухонной посуды, отсутствие дурилагов для обработки овощей и фруктов.*
-



## Требования к мытью посуды на пищеблоке

### ➤ Три этапа:

- 1.Обезжиривание.
  - 2.Обеззараживание.
  - 3.Ополаскивание в проточной воде.
- Используются  
➤ моющие, чистящие и  
➤ дезинфицирующие средства,  
➤ разрешенные к применению.





# Мытье кухонной посуды

производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- ▶ механическая очистка от остатков пищи;
- ▶ мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ▶ ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- ▶ просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

- ◎ Столовые обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
  - ◎ *Отмечены случаи недостатка посуды, в результате между приемами пищи по отрядам, быстро осуществляется мытье стеклянной посуды, в результате чего, остатки жира на оборотной стороне тарелки не промываются.*
  - ◎ **Не запрещено использовать одноразовую посуду.**
  - ◎ *Некачественная обработка посуды, не соблюдение температурного режима обработки посуды (мытьё при 45 градусах и ополаскивание проточной водой при 65 градусах), не прокаливание столовых приборов после мытья и ополаскивания могут повлиять на возникновение Кишечной инфекции норовирусной этиологии, которая проявляется ярко выраженной кишечной симптоматикой (рвота, понос, повышение температуры тела) и характеризуется быстрым течением.*
  - ◎ *Отмечено хранение чистых стаканов на подносах один на одном, либо из-за отсутствия условий для просушивания хранятся на подносах в воде.*
-



- ⊙ Отмечены случаи хранения чистой кухонной посуды на разделочных столах для сырой продукции –мясо, рыба и т.д.. В результате при нарезке мяса возможно попадание в чистую кастрюлю, которую перед приготовлением пищи не моют
  - ⊙ 50% моечных ванн для мытья столовой посуды не имеют маркировку объемной вместимости, что свидетельствует о не проведении расчета моющих и дез.средств при мытье и обработке.
  - ⊙ Если мерная ложка для моющих и дезинфекционных средств и есть на пищеблоке, то расчет количества этого моющего средства в две секции для мытья столовой посуды (мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции, затем во второй секции ванны в воде с добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше) не производится.
-

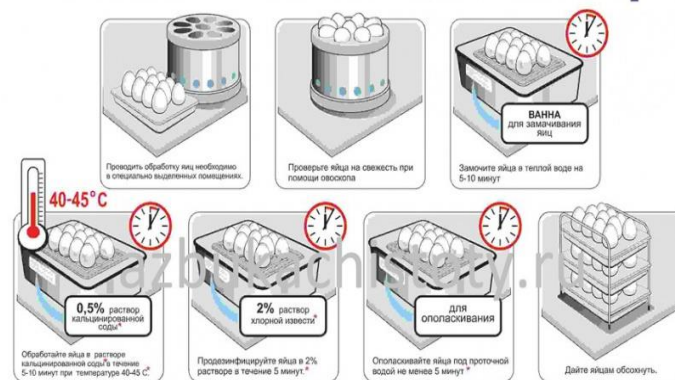


## Обработка сырых яиц

- 8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:
  - I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
  - II – обработка в 0,1 % растворе сульфохлорантина и других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
  - III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- 13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.



## ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



\* Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.



⊙ **Общие принципы здорового питания детей, которые могут обеспечить наиболее эффективную роль алиментарного фактора в поддержании их здоровья, следующие:**

⊙ а) энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;

⊙ б) сбалансированность рациона по белкам и аминокислотам, пищевым жирам и жирным кислотам, витаминам, минеральным солям и микроэлементам;

⊙ в) максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности;

⊙ г) оптимальный режим питания, *согласно примерному меню: 10 - дневное меню в палаточных или 14 (18)-дневное меню для загородных, с дневным пребыванием детей, труда и отдыха.*

⊙ д) технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

⊙ е) учет индивидуальных особенностей детей (в т.ч. непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

⊙ ж) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарно-эпидемиологических требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортированию, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

---



- В соответствии с этими принципами рационы питания должны включать все основные группы продуктов, а именно - мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, пищевые жиры, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.
  - И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.
  - Недостаточное использование рыбы, кисломолочных продуктов, растительных масел, овощей и фруктов ведет к снижению потребления полинасыщенных жирных кислот, микронутриентов: витаминов (С), кальция, йода, цинка и т.д.
-



# Рацион здорового питания *формируется из:*

- продуктов на основе зерна, в т.ч. цельного;



Источников углеводов, пищевых волокон, витаминов группы В

- разнообразных фруктов и овощей;



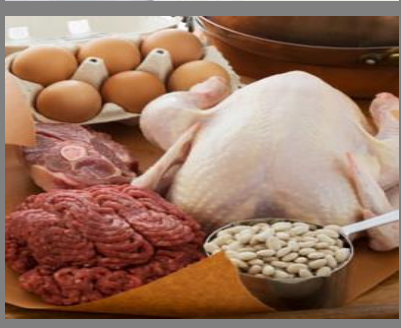
Источников углеводов, пищевых волокон, витамина С, фолиевой кислоты, каротиноидов и минорных биологически активных веществ

- обезжиренных и низкожирных молочных продуктов;



Источников белка, витаминов группы В, кальция

- нежирного мяса, птицы, рыбы, бобовых, яиц и орехов.



Источников белка, железа, витаминов А, D, группы В



- При разработке примерного меню предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.
  - Питание детей и подростков должно соответствовать принципам щадящего питания -варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.
  - В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2 - 3 дня.
  - ***Завтрак** должен состоять из горячего блюда, бутерброда и горячего напитка. Рекомендуются включать овощи и фрукты (с дневным пребыванием) - 20-30%.*
  - ***Обед** должен включать закуску (салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени; допускается использовать порционированные овощи, сельдь с луком), первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, должны быть из мяса, рыбы или птицы с гарниром; сладкое блюдо –(с дневным пребыванием); напиток -35-40%.*
  - ***Полдник** включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, фрукты; допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд-10-15%.*
  - ***Ужин** может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки -20-30%.*
  - ***Второй ужин** включает кисломолочный напиток (можно дополнить кондитерским изделием (печенье, вафли и другое).*
-



- **Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов.**
  - **Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.**
  - ⊙ *Фактически есть случаи отсутствия сборников блюд, или ссылка в меню на сборник для дошкольных организаций.*
  - ⊙ *При отсутствии технологических карт или приготовление блюда без использования ТК возможно нарушение последовательности процесса приготовления блюд, например на обед второе блюдо: «курица порционная с тушеной капустой» - не подвергалась вторичной термической обработке (кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут), после смешивания капусты тушеной с порционированным мясом птицы, согласно технологической карте.*
-

⊙ В примерном меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли.

⊙ Остальные продукты (творог, сметана, птица, рыба, сыр, яйцо, соки и другие) включаются не реже 2 раз в неделю.

⊙ При отсутствии продукта должна быть замена по белкам и углеводам, в связи с этим по Белку тот же творог можно заменить на говядину, рыбу и яйцо, которых тоже ограничено.

⊙ Есть факты превышения содержания жиров в блюде, а это приводит к ожирению, а не нарастанию мышечной массы в период оздоровления детей.

---



- Белки - выполняют пластическую, энергетическую, гормональную, защитную функции.
  - Жиры (липиды) - являются важнейшими источниками энергии
  - Углеводы - являются основными источниками энергии для человека
  - Энергетический баланс - равновесное состояние между поступающей с пищей энергией и ее затратами на все виды физической активности.
  - Витамин С участвует в окислительно-восстановительных реакциях, функционировании иммунной системы, способствует усвоению железа. Дефицит приводит к рыхлости и кровоточивости десен, носовым кровотечениям вследствие повышенной проницаемости и ломкости кровеносных капилляров.
  - Йод участвует в функционировании щитовидной железы, обеспечивая образование необходимых гормонов роста и дифференцировки клеток всех тканей организма человека. Недостаточное поступление приводит к эндемическому зобу с гипотиреозом и замедлению обмена веществ, артериальной гипотензии, отставанию в росте и умственном развитии у детей.
-

# Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для детей, в зависимости от возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для детей	
	8 - 10 лет	11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 220	200 - 250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и другие)	200	200
Нарезка из свежих овощей (без заправки)	60 - 100	100 - 150
Суп	200 - 250	250 - 350
Мясо, котлета	80 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Фрукты	100	100



Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному  
примерному меню. В исключительных случаях, при отсутствии необходимых  
пищевых продуктов, допускается их замена другими продуктами,  
равноценными по химическому составу (пищевой ценности) в соответствии с  
таблицей замены пищевых продуктов, что должно быть подтверждено  
необходимыми расчетами.





- Детям не рекомендуется ряд продуктов и блюд.
  - К ним относятся продукты, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира, и, в частности, копченые колбасы, закусочные консервы, жирные сорта говядины, баранины и свинины, некоторые специи (черный перец, хрен, горчица).
  - Продукты, собственной консервации, что имеет место быть (например – малосольные огурцы), не проводится пастеризация (стерилизация) продукта.
  - использование консервированных огурцов с применением уксуса, а не лимонной кислоты, которая не раздражает слизистую желудочно-кишечного тракта.
-



- ◎ При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:
  - ◎ - масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения); *Масло сливочное для картофельного пюре или гарниров разогретое а не вскипяченное также может привести к дисфункции кишечника.*
  - ◎ - омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2 °С;
  - ◎ *Неисправное технологическое оборудование, неисправный регулятор температур духового шкафа может привести к нарушению приготовления омлета, запеканки и т.д.*
-



- При централизованной поставке пищевой продукции и продовольственного сырья, а также питьевой воды, (бутилированной), для подтверждения качества и безопасности обязательно должна быть товарно-транспортная накладная, в которой указываются сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
  - Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции (например выдают продукты на сутки и удаляют упаковку, в случае если они были на остатке – в основном это вафли, конфеты, сахар-песок).
  - Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, по договору поставки.
  - Отсутствие документов на продукцию приводит к снятию с реализации продукции, арест, уничтожение, а следовательно нарушение приготовления блюда на момент, непредвиденная замена блюд, в конце концов затраты и т.д.
-



- ⊙ В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.
  - ⊙ На пищеблоке ведется **Журнал Здоровья**.
  - ⊙ *Имеются случаи работы поваров с порезами на руках, заклеены пластырем, но без перчаток.*
  - ⊙ *Источником* заражения являются носители стафилококка, а именно работники с нагноившимися ранами, заболеваниями кожи, с ангинами, воспалениями верхних дыхательных путей больные животные с маститами или гнойными заболеваниями обсеменённые продукты, молоко и молочные продукты творог, сыры, кремовые кондитерские изделия, консервы в масле.
  - ⊙ **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в столовую**, в графе отсутствие часа поступления скоропортящегося продукта грозит нарушением приготовления блюда и возникновением инфекционного заболевания из просроченной продукции, например творог изготовлен в 11 час, а через 72 часа в 14:00 начали готовить запеканку, это говорит о том, что он просрочен.
-



- Блюдо в журнале **Бракеража готовой продукции** прописано должно быть как в сборнике рецептур, технологической карте и примерном меню, меню-раскладке, т.е.- котлета на пару, а не жареная котлета, или салат Витаминный, а не салат из овощей.
  - Мы при отборе проб определим!! процесс приготовления, а родитель увидит, что написано в меню.
  - В результате может родиться заболевание, обращение и т.д..
  - **Отбор суточной пробы** проводит медицинский работник (или под его руководством повар) в специально выделенные промаркированные стеклянные емкости с закрывающимися крышками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие, *при этом используются не кипяченые ложки, ложки персонала и т.д..*
  - *Суточные пробы хранят в холодильнике иногда с нарушением температурного режима, менее или более +2 - +6 град. С*
-



- Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона, в соответствии с инструкцией к препарату.
  - Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток, пастилок и других форм **не допускается.**
  - Витаминизация чая не проводится, так как подача чая +15 град, а закладка аскорбиновой кислоты до +14 градусов
  - О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация должна информировать родителей детей и подростков, в меню должны прописать.
-



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!

