|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 ноября 2002 г. № 44 г. Москва** Зарегистрировано в Минюсте РФ 5 декабря 2002 г. Регистрационный № 3997  [**"О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02"**](http://www.uroki.ru/met_rus/k_upravobraz/k_normdok/san_pin/san_pin1.htm)  **2.12. Требования к организации питания**  **2.12.1. Требования к режиму питания обучающихся**  Для обучающихся должно быть организовано одноразовое горячее питание (завтрак). По желанию родителей им может быть предоставлен и обед. Посещающие группу продленного дня обеспечиваются по месту учебы двухразовым горячим питанием (завтрак и обед), а при длительном пребывании в учреждении и полдником.  **2.12.2.** Организация и рацион питания обучающихся подлежат обязательному согласованию с органами госсанэпиднадзора.  **2.12.3.** При организации питания следует руководствоваться санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, к условиям, срокам хранении особо скоропортящихся продуктов, к организации рационального питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.  **2.12.4.** О случаях появления в учреждении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций среди обучающихся и персонала в установленном порядке информируются территориальные центры госсанэпиднадзора.  **2.12.5.** В питании обучающихся в общеобразовательных учреждениях запрещается использовать: - фляжное, бочковое, не пастеризованное молоко без тепловой обработки (кипячения);  - творог и сметану в натуральном виде без тепловой обработки (творог используют в виде запеканок, сырников, ватрушек, сметану используют в виде соусов и в первое блюдо за 5—10 мин. до готовности); - молоко и простоквашу «самоквас» в натуральном виде, а также для приготовления творога; - зеленый горошек без термической обработки; - макароны с мясным фаршем (по-флотски), блинчики с мясом, студни, окрошки, паштеты, форшмак из сельди, заливные блюда (мясные и рыбные); - напитки, морсы без термической обработки, квас; - грибы; - макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья; - пирожные и торты кремовые; - жаренные во фритюре пирожки, пончики; - неизвестного состава порошки в качестве рыхлителей теста.  **2.12.6. Требования к соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблока**  К работе на пищеблок допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями, а также прослушавшие курс по гигиенической подготовке со сдачей зачета. Контроль за соблюдением сроков прохождения медосмотров возлагается на медработника учреждения. На каждого работника заводится личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.  Персонал пищеблока обязан соблюдать следующие правила личной гигиены: - приходить на работу в чистой одежде и обуви; - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной; - коротко стричь ногти; - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, желательно дезинфицирующим; - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения; - сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.  Сотрудникам в пищеблоках не разрешается: - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду булавками; - принимать пищу, курить на рабочем месте.  Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте.  Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всех работающих осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются, а переводятся на другую работу. Результаты осмотров заносятся в журналы установленной формы. В каждом пищеблоке должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой помощи.  Приложение 1 (обязательное)  **Примерный перечень оборудования и инструментария медицинского кабинета**   |  |  | | --- | --- | | Письменный стол | 1-2 шт. | | Стулья | 4-6 шт. | | Ширма | 1 шт. | | Кушетка | 1 шт. | | Шкаф канцелярский | 1-2 шт. | | Шкаф аптечный | 1 шт. | | Медицинский столик со стеклянной крышкой: |  | | а) с набором прививочного инструментария | 1 шт. | | б) со средствами для оказания неотложной помощи | 1 шт. | | Холодильник (для вакцин и медикаментов) | 1 шт. | | Умывальная раковина (умывальник) | 1 шт. | | Ведро с педальной крышкой | 1 шт. | | Весы медицинские | 1 шт. | | Ростомер | 1 шт. | | Спирометр | 1 шт. | | Динамометр ручной | 1 шт. | | Лампа настольная для офтальмологического и оториноларингологического обследования | 1 шт. | | Таблица для определения остроты зрения, помещенная в аппарат Ротта | 1 шт. | | Тонометр | 1 шт. | | Фонендоскоп | 2 шт. | | Бикс маленький | 2 шт. | | Бикс большой | 2 шт. | | Жгут резиновый | 4-6 шт. | | Шприцы одноразовые с иглами |  | | 2,0 | 10 шт. | | 5,0 | 10 шт. | | 10,0 | 5 шт. | | Пинцет | 1 шт. | | Термометр медицинский | 20-25 шт. | | Ножницы | 2 шт. | | Грелка резиновая | 1-2 шт. | | Пузырь для льда | 1-2 шт. | | Лоток почкообразный | 5 шт. | | Шпатель металлический | 40 шт. | | Шины (Крамера, Дитерихса, пластмассовые, для верхних конечностей) | 10 шт. | | Носилки | 1 шт. | | Кварц тубусный | 1 шт. | | Очки в детской оправе (Дрр 56-58мм) с линзами в 1 дптр | 1 шт. | | Полихроматические таблицы для исследования цветоощущения Е.Б:Рабкина | 1 шт. | | Плантограф деревянный (может быть изготовлен в мастерской для трудового обучения) | 1 шт. | | Коврик (1 м х 1,5 м) | 1 шт. |   Приложение 2 (рекомендуемое)  **["О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02"](http://www.uroki.ru/met_rus/k_upravobraz/k_normdok/san_pin/san_pin1.htm)** | | [Иллюстрированный каталог учебного оборудования по кабинетам](http://www.uroki.ru/pos_rus/katalog/katalog.htm) |  [Перечень учебного оборудования РАО по кабинетам](http://www.uroki.ru/pos_rus/perechen_rao/perechen.htm) | [Перечни минимального оснащения кабинетов Министерства Образования РФ](http://www.uroki.ru/pos_rus/perechen_rao/perechen.htm) | [Учебно-Материальная База Общеобразовательного Учреждения](http://www.uroki.ru/pos_rus/baza/baza.htm) | [Обзор учебной продукции](http://www.uroki.ru/pos_rus/rezenzii/title.htm) | |  | | Адаптировано под разрешение монитора 800\*600 (16 бит) E-mail: [portal@ucheba.com](mailto:portal@ucheba.com) Разработка и дизайн Ангурец Сергей [sergey@angurec.com](mailto:sergey@angurec.com) Последнее изменение 16.01.13 | | http://www.uroki.ru/images/1x1.gif |
| http://www.uroki.ru/images/1x1.gif | |