|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Постановление Главного государственного санитарного врача РФот 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 нормативовСанПиН 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 цветоощущенияЕ.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 нормативовСанПиН 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.comРазработка и дизайн Ангурец Сергей sergey@angurec.comПоследнее изменение 16.01.13  |

 | http://www.uroki.ru/images/1x1.gif |
| http://www.uroki.ru/images/1x1.gif |