

Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу харчоблоків

Персонал харчоблоків закладів освіти (кухарі, помічники) повинен мати фахову професійну освіту, пройти обов'язкові медичні огляди (форма №1-ОМК), пройти навчання щодо принципів системи НАССР (безпека харчових продуктів) та володіти вимогами НАССР, вміти працювати з сучасним обладнанням. Основні вимоги включають дотримання санітарно-гігієнічних норм, наявність чистого спецодягу, регулярний контроль якості продуктів та знання норм харчування.

Ключові вимоги до персоналу:

Освіта та кваліфікація: Наявність фахової освіти (кухар, технолог), знання технологій приготування страв та дотримання технологічних карт, перспективних сезонних і щоденних меню, правил роботи з обладнанням (м'ясорубки, пароконвектомати, овочечистки, овочерізки).

Медичний огляд: Обов'язкове проходження регулярних профілактичних медоглядів з внесенням результатів до особистих медичних книжок (ОМК). ОМК - обов'язковий офіційний документ, що засвідчує відсутність інфекційних хвороб та протипоказань для роботи у сфері обслуговування, в т.ч. в закладах освіти, зберігається на робочому місці кухара у відповідальній особи. Працівники, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд відсторонюються від роботи до проходження обов'язкового медичного огляду.

Гігієна та зовнішній вигляд: Дотримання правил особистої гігієни (наявність умов для миття рук). Працівники мають бути в чистому санітарному одязі - комплекті із білого або світлого кітеля (куртки), штанів, фартуха чи халату та головного убору (ковпак, косинка, що покриває волосся), який призначений для захисту страв від забруднень та забезпечення гігієни та змінювати його в міру забруднення. У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень, заходити та перебувати в туалеті, виходити на вулицю, знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях поза місцем харчування дітей. Санітарний одяг зберігається на/або поруч з кухнею/харчоблоком/буфетною. Перед відвідуванням туалету санітарний одяг необхідно залишати на вішалці поруч із дверима туалету. Після відвідування туалету персонал повинен обов'язково мити руки і проводити їх дезінфекцію препаратами, дозволеними до використання.

Забороняється під час роботи носити ювелірні вироби, застібати спецодяг шпильками, а також брати їжу з харчоблоку додому.

Персоналу забороняється курити, вживати, використовувати тютюнові вироби, електронні сигарети, пристрої для споживання тютюнових виробів без їх згоряння, вживати алкогольні напої, наркотичні засоби та психотропні речовини у приміщеннях.

Здоров'я: До роботи не допускаються особи з інфекційними захворюваннями, шкірними хворобами або гнійними ранами особливо на кистях рук. Обов'язкове ведення журналу здоров'я працівників харчоблоку, в якому фіксується стан здоров'я та допуск працівників до роботи на харчоблоці. При підозрі на захворювання працівники кухні підлягають негайному відстороненню від роботи.

Обов'язки:

Приготування страв згідно з перспективним сезонним меню, погодженим територіальним управлінням Держпродспоживслужби.

Контроль якості продуктів, що надходять, та умов їх зберігання (наявність справного технологічного та холодильного обладнання - мармітів, холодильників, морозильних шаф тощо).

Ведення бракеражних журналів, зокрема журналу обліку бракеражу сирової продукції - це обов'язковий документ для закладів харчування, шкіл та садків, який ведеться для контролю якості, безпеки та органолептичних показників сировини при прийнятті продукту в заклад. Журнал бракеражу готової продукції - це обов'язковий документ, у якому фіксуються результати оцінки якості страв (смак, вигляд, запах) або товарів перед реалізацією. Він ведеться у закладах освіти для підтвердження відповідності стандартам.

Дотримання технологічних процесів при приготуванні страв, наявність технологічних карт на всі страви, які включено в меню, затверджених керівником закладу.

Своєчасний і правильний відбір добових проб приготовлених страв та контрольних порцій.

Щоденний контроль за дотриманням санітарних вимог здійснюють керівник та медичний працівник закладу освіти (за його відсутності - особа (особи), яка визначена наказом керівника закладу освіти).