

Правила приймання та зберігання хімічних сполук та речовин

1. Використання мийних засобів у дошкільних навчальних закладах регламентовано Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Мийні засоби, які використовують у ДНЗ, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в дошкільних навчальних закладах (п. 5.3 Інструкції).
2. Завгосп, відповідальний за придбання хімічних речовин, повинен керуватися діючими нормативними документами та дозволами.
3. Кожний хімікат повинен мати документацію, в якій зазначається, що дана речовина дозволена до використання у харчовій промисловості або затверджена (санкціонована) для використання у виробничих приміщеннях дошкільних закладів та для обробки харчових продуктів.
4. Доставка токсичних сполук та речовин на підприємство будь-яким видом транспорту повинна здійснюватися найбільш безпечними і зручними для навантаження і розвантаження способами, які виключають небезпеку травматизму, можливості інтоксикації, забруднення тіла і одягу, а також забруднення ґрунту і повітря в зоні знаходження працюючих і навколишньої території.
5. В складських приміщеннях повинні бути безпечні, добре освітлені проходи між стелажми, секціями, вхідними дверима.
6. Зберігання м'яких, чистячих засобів і засобів дезінфекції потрібно проводити в тарі (упаковці) виробника з етикеткою, в умовах, регламентованих нормативними документами на кожен засіб, в спеціально призначених приміщеннях або спеціальних шафах.
7. Забороняється зберігати м'які, чистячі засоби та засоби дезінфекції разом з харчовою сировиною і готовою продукцією. Тарні етикетки потрібно зберігати весь період використання дезінфікуючих засобів.
8. Використання хімічних речовин для чистки та дезінфікуючих засобів має відбуватися за Інструкціями, де прописані процедури чистки і санітарної обробки для кожної одиниці обладнання та кожної виробничої лінії.
9. Тільки кваліфікований персонал може бути допущений до проведення миття та дезінфекції, який добре розуміє процедури застосування токсичних сполук та речовин і суворо їх дотримується.
10. Для виконання графіка прибирання та дезінфекцій персонал повинен пройти навчання і періодично проходити перепідготовку.
11. Всі випадки застосування хімічних речовин на харчоблоці установи фіксуються в реєстраційному Журналі проведення дезінфекції, дезінсекційних робіт та дератизації.

**Правила
зберігання та використання хімічних сполук
та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами**

1. Небезпечні чи токсичні хімічні речовини повинні зберігатися фізично окремо, і доступ до них повинен мати тільки уповноважений персонал. Забороняється зберігати миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції разом з харчовою сировиною, готовою продукцією, в місцях, що доступні дітям.
2. Миючі, чистячі засоби та засоби дезінфекції в СЗШ №9 зберігаються в приміщенні туалету.
3. Миючі, чистячі засоби видаються завгоспом закладу для використання в роботі за роздавальною відомістю за потребою.
4. Виробничі приміщення, які призначені для виготовлення робочих розчинів та приманок дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних засобів, мають бути обладнані двома дверима, одні з яких виходить на вулицю – для сквозного провітрювання.
5. Під час приготуванні робочих розчинів дезінфікуючих засобів необхідно використовувати індивідуальні засоби захисту відповідно до інструкції виробника.
6. Розчини засобів дезінфекції потрібно подавати в виробничі приміщення в кількостях, що не перевищують змінної потреби, виходячи з розрахунку за кожною технологічною лінією.
7. Для кожного виду обладнання, приміщення необхідно використовувати інструкцію з миття і очищення із зазначенням миючих і дезінфікуючих засобів і методів.
8. Вибір засобу для миття та дезінфекції повинен визначатися типом забруднення і особливостями поверхні в приміщеннях, які необхідно очистити.
9. Хімічні дезінфекційні засоби застосовувати в рідкій формі, розчиненими в воді, або в формі емульсій і суспензій;
10. Необхідно суворо дотримуватися певних концентрацій робочих розчинів дезінфікуючих засобів, згідно методичних рекомендацій до препарату; забезпечувати рівномірне нанесення і максимальний контакт (проникнення) між дезінфекційним засобом і поверхнями;
11. Дотримуватися визначених термінів експозиції.
12. Не використовувати непізнані хімічні речовини та сполуки без заводських етикеток та ярликів.

**ПРАВИЛА
ПРОТИЕПІДЕМІЧНОГО РЕЖИМУ НА ХАРЧОБЛОЦІ
СЗШ № 9**

1. За дотриманням правил протиепідемічного режиму на харчоблоці відповідають працівники харчоблоку.
2. Контроль за дотриманням санепідрежиму на харчоблоці закладу здійснює медичний працівник.
3. Для миття та поточної дезінфекції бажано використовувати малотоксичні засоби (зі вмістом катіонних та амфолітних ПАВ до 15%, без фосфатних сполук). Деззасоби на основі альдегіду, фенолу та активного хлору використовуються обмежено.
4. Всі засоби, що використовуються в закладі, повинні мати документи, які підтверджують їх походження, якість та безпечність, зберігатись у приміщеннях, недосяжних для дітей. Можуть використовувати лише ті дезінфекційні засоби, які передбачені у Державному реєстрі дезінфекційних засобів. Такий реєстр можна знайти на офіційному сайті Міністерства охорони здоров'я.
5. На кожний хімічний, дезінфекційний засіб обов'язково повинні бути наступні документи: свідоцтво про державну реєстрацію; методичні вказівки (інструкція) із застосування дезінфекційного засобу, які затверджені МОЗ України; сертифікат якості.
6. Санітарно-гігієнічний контроль щодо виконання правил приготування, зберігання і транспортування продуктів, переробкою та приготуванням готової їжі, якості води та інше безпосередньо здійснює відповідальна за організацію харчування сестра медична старша та медична сестра з дієтичного харчування.
7. Для здійснення обліку використання дезінфекційних, чистящих та миючих засобів відповідальними особами, що призначені директором установи, ведеться спеціальний Журнал, який враховує всі необхідні дані про хімічні рідини та сполуки, що використовуються в закладі.
8. Журнал обліку використання дезінфекційних засобів містить дані про найменування, кількість отриманого дезінфекційного засобу в концентрованому вигляді, кількість використаного дезінфекційного засобу при його розведенні, площа проведеної дезінфекції, дату проведення та П. І. Б. особи, що проводила дезінфекцію, тощо.
9. Журнал по контролю за якістю отриманих на харчоблок продуктів, що швидко псуються веде комірник.
10. Журнал по контролю за якістю готової їжі (бракеражний) веде сестра медична старша.