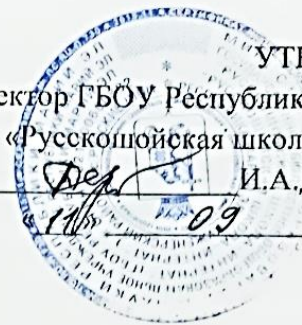


РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического Совета
ГБОУ Республики Марий Эл
«Русскошойская школа-интернат»
Протокол № 3 от «11» 09 2023г.

УТВЕРЖДАЮ:
директор ГБОУ Республики Марий Эл
«Русскошойская школа-интернат»
И.А.Деревянных
_____ 2023г.



ПОЛОЖЕНИЕ об организации питьевого режима в ГБОУ Республики Марий Эл «Русскошойская школа-интернат»

1. Общие положения

1. Положение определяет формы, порядок и условия организации питьевого режима в учреждении.

2. Настоящее положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.1.4.1116-02, «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества», СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников», СанПиН 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 11 июля 2000 года № 5 «О коррекции качества питьевой воды по содержанию биогенных элементов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребления. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003г. № 401-ст).

2. Термины и определения

Пищевые продукты – продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу (в том числе продукты детского питания, продукты диетического питания), бутилированная питьевая вода, алкогольная продукция (в том числе пиво), безалкогольные напитки, жевательная резинка. А также продовольственное сырье, пищевые добавки и биологически активные добавки;

Питьевая вода - вода, по качеству в естественном состоянии или после подготовки отвечающая гигиеническим нормативам и предназначенная для удовлетворения питьевых и бытовых потребностей человека либо для производства продукции, потребляемой человеком.

Нормативные требования к качеству питьевой воды - это совокупность установленных научно-исследовательскими методами и регламентированных санитарными правилами допустимых показателей радиологического, микробиологического и химического состава и органолептических свойств

воды, определяющих ее безвредность для здоровья.

Бутыль для питьевой воды многоразового использования - емкость из полиэтилентерефталата, относящаяся к потребительской многооборотной таре, имеющая гигиенический сертификат, подлежащая санитарной обработке в условиях производства.

Кулер (вододиспенсер) – современный компактный двухрежимный аппарат для розлива, подогрева и охлаждения питьевой воды, предназначенный только для использования бутилированной воды.

Вода первой категории - вода питьевого качества (независимо от источника ее получения) безопасная для здоровья, полностью соответствующая критериям благополучия органолептических свойств, безопасности в эпидемическом и радиационном отношении, безвредности химического состава и стабильно сохраняющая свои высокие питьевые свойства.

Вода высшей категории - вода безопасная для здоровья и оптимальная по качеству (из самостоятельных, как правило, подземных, предпочтительно родниковых или артезианских, источников, надежно защищенных от биологического и химического загрязнения). Должна соответствовать также критерию физиологической полноценности по содержанию основных биологически необходимых макро- и микроэлементов и более жестким нормативам по ряду органолептических и санитарно-токсикологических показателей.

Дата изготовления - дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

Дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов) – дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

Срок хранения - период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе.

Срок годности - период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

Срок реализации - период, в течение которого пищевой продукт быть реализован потребителем.

3. Организация питьевого режима бутилированной водой

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

В учреждении питьевой режим организован бутилированной водой, для разбора воды используются кулеры.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.1. О маркировке бутилированной воды.

В соответствии с ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. постановлением Госстандарта РФ от 29 декабря 2003 г. № 401-ст) вода питьевая фасованная (бутилированная) должна иметь на этикетке следующую информацию:

- Наименование продукта;
- Вид (артезианская, родниковая (ключевая), речная, озерная ледниковая);
- Тип (негазированная);
- Категория – первая или высшая;
- Наименование и местонахождение изготовителя;
- Наименование и местонахождение источника воды;
- Общая минерализация (мг/л или г/л);
- Общая жесткость (мг-экв./л);
- Номинальный объем;
- Указания по применению (для воды специального назначения);
- Содержание основных анионов (мг/л), позволяющих идентифицировать конкретную продукцию (определяет изготовитель);
- Товарный знак изготовителя (при наличии);
- Дата розлива;
- Срок годности;
- Условия хранения;
- Обозначение документа, в соответствии с которыми изготовлен и может быть идентифицирован продукт;
- Информация о подтверждении соответствия.

3.2. Требования к поставщикам бутилированной воды.

Предлагаемая к постановке питьевая вода, расфасованная в емкости (бутилированная), должна относиться к высшей или первой категории качества в соответствии с ГОСТ 32220-2013 «Вода питьевая, расфасованная в емкости. Общие технические условия», с СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества», и иметь государственную регистрацию. Особое значение имеют следующие показатели минерального состава воды:

- йода должно быть в диапазоне 40-60 мкг/л;

- фтора должно быть в диапазоне 0,6-1,2 мг/л;
- кальция должно быть в диапазоне 25-80 мг/л;
- магния должно быть в диапазоне 5-50 мг/л;
- калия должно быть в диапазоне 2-20 мг/л;
- гидрокарбонатов должно быть в диапазоне - 30-400 мг/л.
- При этом отношение содержания магния к содержанию кальция должно быть близко к 1/3.

в воде должны отсутствовать ксенобиотики - токсичные металлы, галогены (кроме йода) и др.

Поставка воды должна быть организована таким образом, чтобы обеспечить бесперебойное обеспечение водой всех воспитанников в течение всего периода пребывания в образовательном учреждении. Поставщик должен обеспечить регулярную поставку воды для обеспечения питьевого режима.

Поставки воды не должны создавать помех образовательному процессу и опасности для жизни и здоровья воспитанников, а также персонала образовательного учреждения.

Поставка воды в учреждение должна осуществляться специальным транспортом, обеспечивающим сохранение ее качества и соблюдение санитарных норм и правил в течение всего периода поставок независимо от времени года. Выделяемый для перевозки воды транспорт должен иметь санитарный паспорт.

При поставке воды в учреждение лица, сопровождающие тару с водой в пути следования и выполняющие их погрузку и разгрузку должны иметь личную медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Расфасовка воды должна обеспечивать удобство организации питьевого режима в детских и подростковых учреждениях.

Упаковочная тара (пластиковая бутылка и пробка) должна быть изготовлена из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора.

На каждую партию воды должны быть представлены документы, подтверждающие ее качество и безопасность.

3.3. Эксплуатация кулеров

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей.

Кулер является тем устройством, через которое питьевая вода попадает к человеку. Как только бутылка с водой установлена на кулере, качество воды перестает зависеть только от качества разлива ее на производстве.

Необходимо проводить регулярную очистку поверхностей кулера, контактирующих с водой, и их санитарную обработку. Санитарная обработка необходима, но эффективна она только после общей очистки, когда с поверхностей кулера удалена биопленка. Без предварительной очистки санитарная обработка незначительно сокращает число бактерий в кулере.

Подключение кулера к электропитанию запрещается.

3.4. Инструкция по мойке кулера

3.4.1. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью,

предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Для мойки кулера потребуется: чистая щетка, жидкое средство для мытья посуды, чистая влажная салфетка, чистая сухая салфетка.

3.4.2. Мойку лучше проводить при замене бутылки.

3.4.3. Перед началом мойки тщательно вымойте руки.

3.4.4. Снимите бутылку с кулера (если вода остается в бутылке, снимайте ее аккуратно, чтобы клапан, закрывающий крышку, не всплыл на поверхность; если клапан всплыл, следует дождаться опорожнения бутылки, а затем ее снимать).

3.4.5. Тщательно промойте все наружные поверхности щеткой с жидким средством для мытья посуды. Особое внимание уделите верхнему участку вокруг иглы, куда надевается бутылка.

3.4.6. Снимите поддон, выньте из него решетку, промойте поддон щеткой с моющим средством, а затем тщательно прополощите его проточной водой. Протрите насухо чистой сухой салфеткой.

3.4.7. Протрите начисто все поверхности кулера влажной чистой салфеткой, следите, чтобы не осталось следов пены моющего средства.

3.4.8. Затем сухой салфеткой насухо протрите все поверхности кулера.

3.4.9. Вставьте поддон на место.

3.4.10. Установите бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

3.4.11. Слейте из каждого крана по полстакана воды, чтобы промыть краны от возможного попадания моющего средства.

3.4.12. Кулер готов к использованию.

3.5. Инструкция по санитарной обработке кулера.

3.5.1. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца. Для санитарной обработки кулера потребуется: чистая щетка, ершик, резиновые перчатки, жидкое моющее и дезинфицирующее средство для мытья посуды, 4 бутылки емкостью не менее пяти литров очищенной воды, чистая влажная салфетка, чистая сухая салфетка.

3.5.2. Санитарную обработку следует проводить при замене бутылки.

3.5.3. Перед началом процедуры тщательно вымойте руки.

3.5.4. Снимите бутылку с кулера. Слейте в чистые емкости воду, откройте задние сливные отверстия и слейте воду из них.

3.5.5. Пока вода сливается, разведите дезинфицирующий раствор. Для этого откройте 1 пятилитровую бутылку очищенной воды и добавьте в нее дезинфицирующее средство, закройте бутылку крышкой и взболтайте. Затем оставьте бутылку до полного растворения дезинфицирующего средства в воде. Соблюдайте меры предосторожности при работе с дезинфицирующим средством.

3.5.6. Закройте заднее сливное отверстие и опустите краны в обычное положение «закрыто».

3.5.7. Откройте краны, тщательно промойте их изнутри и снаружи щеткой и ершиком с использованием средства для мытья посуды. Тщательно прополощите их в проточной воде.

3.5.8. Промойте все внешние поверхности кулера, согласно Инструкции по мойке кулера, до п.3.4.9 включительно.

3.5.9. Прикрутите краны на место (если вы стоите лицом к передней панели кулера, справа – кран синий, слева – красный кран).

3.5.10. Проверьте дезинфицирующий раствор, дезинфицирующее средство должно быть полностью растворено.

3.5.11. Откройте краны, подставьте под них емкости. Аккуратно налейте дезинфицирующий раствор в верхнюю чашу кулера (углубление, где располагается игла для бутылки) до тех пор, пока из крана польется раствор. Проверьте, что из каждого крана льется раствор. Закройте краны. Продолжайте наливать раствор в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта дезинфицирующим раствором).

3.5.12. Оставьте кулер с дезинфицирующим раствором на время, необходимое для дезинфекции в соответствии с инструкцией по применению.

3.5.13. Слейте дезинфицирующий раствор из кранов, затем из задних сливных отверстий.

3.5.14. Закройте задние сливные отверстия.

3.5.15. Откройте краны, подставьте под них емкости. Наполните верхнюю чашу кулера очищенной питьевой водой из пятилитровой бутылки до тех пор, пока из крана не польется вода. Проверьте, что из каждого крана льется вода. Закройте краны, продолжайте наливать воду в верхнюю чашу до заполнения (игла должна быть скрыта водой). Затем слейте воду из кранов. Воду, которой осуществляется промывка, нельзя пить, так как в ней могут быть следы дезинфицирующего средства.

3.5.16. Повторите п.15 еще два раза. Всего необходимо промыть кулер водой 3 раза.

3.5.17. Установите полную 19 литровую бутылку на кулер, предварительно сняв стикер.

3.5.18. Кулер готов к использованию.

3.5.19. Если после проведения санитарной обработки у воды из кулера появился привкус, следует повторить п.3.5.15.

3.5.20. Проводить санитарную обработку кулера раз в квартал. Для санитарной обработки помп, кулеров необходимо выбирать дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в пищевой промышленности, официально зарегистрированные в Российской Федерации и имеющие инструкцию по использованию.

4. Организация контроля за питьевым режимом

4.1. В учреждении должен систематически осуществляться контроль за качеством и безопасностью питьевой воды в соответствии с гигиеническими требованиями.

4.2. Должностной инструкцией или приказом руководителя должно быть вменено в обязанность конкретному сотруднику обеспечение контроля за выполнение санитарных требований к организации питьевого режима в учреждении.

4.3. В дополнение к гигиеническому обучению и аттестации в установленном порядке лицам, ответственным за конкретную группу детей в учреждении (групповая ячейка, класс и др.), необходимо провести инструктаж по соблюдению режимных моментов при использовании организации питьевого режима.

4.4. При получении результатов протоколов воды, не соответствующих гигиеническим нормативам необходимо выяснить причины сложившейся ситуации и принять управленческие решения к их устранению.

4.5. Должна быть проведена разъяснительная работа с родительским комитетом о необходимости выбора наиболее безопасной формы организации питьевого режима в учреждении.

4.6. Необходимо сохранять маркировку с бутылки с информацией о дате выпуска воды до конца ее использования. На каждую партию воды необходимо иметь документ, подтверждающий ее качество и безопасность.

4.7. Бутыль с водой должна быть установлена в прохладном месте (температура не выше 20° С), куда не попадают прямые солнечные лучи.

4.8. Соблюдение правил личной гигиены при разборе воды обязательно.

4.9. Исключить засасывание жидкости из стакана в бутылку обратным током (кран глубоко в стакан не опускать).

4.10. Производить замену емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

5. Рекомендации по выбору дезинфицирующих средств.

Для использования в детских и подростковых учреждениях, в том числе на пищеблоках, а также на базовых предприятиях питания обучающихся, воспитанников, рекомендуется использовать дезинфицирующие средства на основе четвертичных аммониевых соединений (ЧАС), не содержащих хлора, фенолов, альдегидов, гуанидинов. Выбранное дезинфицирующее средство должно характеризоваться широким спектром антимикробного действия, обязательно включающим не только возбудителей бактериальных инфекций (дизентерии, сальмонеллеза), но и ротавирусы, энтеровирусы, норволквиролы,

ЕСНО-вирусы, вирус гепатита А, вирусы гриппа, ОРВИ и т.п. (так называемый вирулицидный эффект препарата), а также микобактерии, хламидии, грибы. Желательно, чтобы растворы дезинфицирующего средства имели моющие свойства и для них была характерна хорошая смываемость, нейтральный показатель рН. Важным показателем является достаточная стойкость дезинфицирующих средств в рабочих растворах (срок годности растворов не менее 2-х недель). Крайне важно, чтобы выбранное дезинфицирующее средство характеризовалось низкой токсичностью – желательно, чтобы по параметрам острой токсичности оно относилось к IV классу (малоопасные соединения) по ГОСТ 12.1.007-76 при энтеральном, парентеральном, а также при ингаляционном введении, не обладало кумулятивными и сенсibiliзирующими свойствами. Целесообразно выбирать универсальные дезинфицирующие средства, которые можно было бы использовать для обработки всех имеющихся объектов дезинфекции – различных поверхностей, любых предметов производственного окружения на пищеблоке, предметов обихода, посуды, инвентаря, санитарно-эпидемиологического оборудования и т.п. (кроме рук персонала, для обработки которых, как правило, выпускают специальные средства). Дополнительным преимуществом дезинфицирующего средства является возможность использовать его для обработки яиц. В инструкции по применению должны быть предусмотрены все необходимые режимы дезинфекции (текущий и профилактический) для различных объектов дезинфекции, с учетом спецификации образовательного учреждения (предприятия питания).

При выборе дезинфицирующего средства следует учитывать то, что препараты на основе:

□ хлора – недорогие, эффективные и доступные средства для санитарной обработки. Но в отдельных случаях могут вызвать коррозию металла и воздействовать на пластик.

□ йода более эффективны и вызывают меньше коррозии, но после них могут оставаться пятна.

□ аммиака, обычно используется для дезинфекции на пищевых предприятиях из-за того, что они не вызывают коррозии и не оставляют пятен.

Но эти вещества токсичны и не должны оставаться на кулере и помпе после дезинфекции.