

Юридические лица, независимо от организационно-правовой формы, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией питания обучающихся, **обеспечивают следующее:**

- наличие в каждой организации СанПиН 2.4.5.2409-08;
- выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками предприятия;
- должное санитарное состояние источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- наличие необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья школьников;
- прием на работу лиц, имеющих допуск к работе по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек у каждого работника;
- своевременное прохождение предварительного, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения **не реже** одного раза в два года;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, и другие документы, в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08);
- создание условий труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом (проведение семинаров, бесед, лекций).

Кто контролирует качество и безопасность питания детей в школе? За чем должны следить медицинские работники?

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, **в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки.** Продукты, поступающие на пищеблок,

должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводят её бракераж и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинский работник **ведет ведомость контроля за питанием.** В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляет подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

Кто осуществляет снятие пробы и можно ли проводить выдачу блюд без нее?

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит **бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации** образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пищу готовили). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При **нарушении технологии** приготовления пищи, а также **случае неготовности блюд к выдаче не допускается** до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Кто отбирает суточную пробу?

С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. **Отбор осуществляет работник пищеблока (повар)** в соответствии с рекомендациями по отбору про СанПиН 2.4.5.2409-08. **Контроль за правильностью** отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет **медицинский работник.**

Должен ли медработник проводить осмотр сотрудников пищеблока?

Ежедневно перед началом работы **медицинский работник проводит осмотр** сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

Какие исследования должны проводиться при организации питания в школе?

Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. **Их порядок и объем устанавливают юридические лица или индивидуальные предприниматели**, обеспечивающие и (или) организующие питание, независимо от формы собственности и профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно зависимых болезней, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Формы такой работы могут быть разными-лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья.

Должно ли вывешиваться в обеденном зале меню и можно ли привлекать детей к уборке зала, а педагогов к раздаче (порционированию) блюд?



Меню, в котором указывают сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, **вывешивают в обеденном зале ежедневно**. Что касается **детей**, присутствие обучающихся в **производственных помещениях столовой категорически запрещается**. Привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовых блюд, резке хлеба, мытью посуды и уборке помещения **не**

разрешается.

В соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 **нельзя привлекать** к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря **персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности**.

Подготовлено Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае» г.Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогальском районах» 2018 г.

Организация питания в школе



От того, насколько благоприятными будут условия для проведения учебных занятий, трудового обучения, физического воспитания, культурно-массовой и воспитательной работы, а также питания и отдыха в учреждениях образования, зависит не только успех образовательного процесса, но и здоровье тех, кто учится, и тех, кто учит. На одном из аспектов этой большой работы – организации питания в школе мы и хотим остановиться.

Возникает много вопросов со стороны директоров школ и организаторов питания – кто за что отвечает в части соблюдения требований по выполнению санитарных правил и нормативов.

Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда других нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2015-2016г.
- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ;
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;
- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2000г. №184-ФЗ;
- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

Руководитель образовательного учреждения отвечает за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.