

Школьное питание: организация и контроль качества.

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся и ее работников. Представленный Вашему вниманию методический материал предназначен для совершенствования работы по:

- предоставлению горячего полноценного сбалансированного питания;
- профилактике инфекционных заболеваний;
- контролю качества питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
- контролю за качеством поступающих на пищеблок продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;
- соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;
- взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, директором школы и медицинским работником при организации питания в образовательном учреждении.

Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания в школах:

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
- Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Методические рекомендации «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 12.11.2015);
- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7 – 11 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8604-07-34);
- Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7 - 11 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8605-07-34);
- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 N 0100/8606-07-34).

Основные требования к организации питания в школы.

Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному меню исходя из нормы питания на одного ребенка в день.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания, и согласовывается с директором и фельдшером школы.

При разработке примерного меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микро-нутриентами (по согласованию с фельдшером школы).

Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и школой регулируются договором на аренду помещений и договором на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

В договорах на аренду помещений и договорах на предоставление услуг питания предусматриваются требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию питания, и условия прекращения договорных отношений в случае несоблюдения договорных обязательств.

Документация пищеблока школы.

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- журнал учета проведения проверок.

Контроль за организацией питания в школы.

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено следующее:

- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным директором школы;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнением иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором (контрактом), заключенным Организацией с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
 - 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
 - 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. Сосиски, сардельки и колбаса вареная должны быть изготовлены из охлажденного мяса по ГОСТ. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А в соответствии с ГОСТ Р 52675-2006;
- проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Основные требования к персоналу пищеблока.

Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию.

Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник должен иметь на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

Обязанности фельдшера школы по контролю за качеством питания в школы.

Фельдшер школы контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в школы, и согласованного с директором школы.

Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню.

Фельдшер школы участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы фельдшер школы делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает директору школы и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

Фельдшер школы ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 10 СанПиН 2.4.5.2409-08.

При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление директору школы.

Фельдшер школы:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом

питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;

- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

Медицинский работник обязан доводить до сведения своего непосредственного руководителя и директора школы информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

Основные требования к организации работы бракеражной комиссии.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии.

Состав и положение бракеражной комиссии утверждается директором школы (см. приложение 1).

Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Организация общественного контроля за питанием в школы.

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с

приложением N 12 к СанПиН 2.4.5.2409-08 и договором с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте школы.

Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания.

Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания.

Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока.

О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений директор школы обязан незамедлительно сообщить в вышестоящий орган управления образованием, территориальный орган Роспотребнадзора и орган управления здравоохранением.

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в школы проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

В случаях выявления нарушений школа инициирует расторжение договоров. С момента расторжения договора до заключения нового договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания организация горячего питания обучающихся осуществляется специальными изотермическими емкостями согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.