

РАССМОТРЕНО И
СОГЛАСОВАНО
на педагогическом совете школы
«31» августа 2020 г. протокол № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Сылвенская
средняя школа»
В.С. Дудорова
2020г.



Положение об организации услуг питания обучающимся и порядке проведения контрольных мероприятий за качеством питания

1. Общие положения

В соответствии с методическими рекомендациями по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся МАОУ «Сылвенская средняя школа» (далее – школа), утвержденными Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06 мая 2015 г. № СЭД-26-01-04-330, разработанными в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарноэпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.2409-08) вводится Положение в целях организации работы по: предоставлению горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний: проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций; контролю за качеством поступающих на пищеблок школы продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи; соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке; взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем школы и медицинским работником при организации питания в школе.

2. Документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в школе

2.1. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы школы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08. 9, графика питания обучающихся.

2.2. Приказ об утверждении в школе:

2.2.1. положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в школе;

2.2.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактике алиментарно-зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

2.2.3. положения о бракеражной комиссии в школе;

2.2.4. годового плана работы школы по контролю за качеством предоставления питания: направления контрольных мероприятий, в т.ч. по исполнению договорных отношений с поставщиками услуг питания, регламент работы бракеражной комиссии, сроки проведения контрольных мероприятий. Результаты контрольных мероприятий и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются соответствующими актами, которые рассматриваются на совещаниях с приглашением заинтересованных лиц.

3. Основные требования к организации питания в школе

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

3.2. Примерное меню разрабатывает заведующий пищеблока, согласовывает руководитель школы, медицинский работник и специалист Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.

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

3.4. Заведующий пищеблока, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами по согласованию с медицинским работником.

4. Основные требования к организации питания

4.1. Основные требования к документации пищеблока

На пищеблоке должна быть следующая документация:

4.1.1. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

4.1.2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

4.1.3. журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

4.1.4. перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

4.1.5. сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

- 4.1.6. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 4.1.7. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 4.1.8. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 4.1.9. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 4.1.10. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- 4.1.11. ведомость контроля за рационом питания по форме рекомендуемой СанПиН 2.4.5.2409-08.
- 4.2. Контрольные функции за организацией питания в школе
- В рамках контроля за организацией питания предусматривается следующее.
- 4.2.1. организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- 4.2.2. предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем школы;
- 4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-ти дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнения иных обязательств, предусмотренных настоящим Положением и договором, заключенным школой с индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания;
- 4.2.4. контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- 4.2.5. проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- 4.2.6. контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- 4.2.7. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
- 4.2.7.1. на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
- 4.2.7.2. на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка бройлера, субпродукты должно быть охлажденным, 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.
- 4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-

эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.240908).

4.3. Основные требования к персоналу пищеблока школы

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

4.3.2. Работник пищеблока в обязательном порядке проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в соответствие с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. 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.

4.3.3. Сотрудники пищеблока имеют квалификацию не ниже 3 разряда.

4.3.4. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка для сотрудников пищеблока (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, согласованное с руководителем школы и Управлением Роспотребнадзора Пермскому краю.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню, утвержденному Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.3. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник 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 руководителю Учреждения и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Пермскому краю.

5.4. Медицинский работник 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.

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

5.6. Медицинский работник контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб.

5.7. Медицинский работник осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания.

5.8. Медицинский работник контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов, разрешенных к использованию на пищеблоке.

5.9. Медицинский работник проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами.

5.10. Медицинский работник фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПин 2.4.5.2409-08 совместно с заведующим пищеблока.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему медицинским блоком и доводить до сведения руководителя Учреждения в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе, составлять акты проверок бракеражной комиссии.

6. Требования к организации работы бракеражной комиссии

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

6.2. Состав и положение бракеражной комиссии утверждается руководителем Учреждения.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

6.4. Результаты бракеражной пробы заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

6.5. 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.

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

7. Организация общественного контроля за питанием в школе

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется бракеражной комиссией школы с привлечением педагогических работников.

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя школы.

7.3. На 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 № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2.4.5.240908) и договором с индивидуальным предпринимателем.

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

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

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, размещаются на информационном стенде школы. Информацию об организации питания и результаты контроля публикуются на стенде и сайте школы.

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

8.1. Итоги проведенных проверок администрации школы, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете.

8.2. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии, о запрете выдачи готовых блюд принимает меры недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения

инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимает меры по приостановке деятельности пищеблока.

8.3. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель школы обязан незамедлительно сообщить в орган управления образования Пермского муниципального района, территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранения Пермского муниципального района.