

Памятка по проверке организации горячего питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции ОО относится организация питания воспитанников и школьников.

I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на сайтах образовательных организаций в сети Интернет:

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. Сан Пин 2.3.2.1078-01
7. Сан Пин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения»
8. Сан Пин 2.3.2.1940-05
9. Методические рекомендации МР2.4.0331-23 « Гигиена детей и подростков»
10. Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"
12. Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

II. 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, рецептур 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);
- журнал учета проведения проверок.

III. Документы по организации питания в образовательных организациях

- Примерное десятидневное меню;
- Положение о бракеражной комиссии;
- Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении;
- Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;
- Приказ об организации питания в школе;
- Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;
- Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП;
- График организации горячего питания;
- Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

IV. Основные требования к персоналу пищеблока

- Наличие личной медицинской книжки 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.
- Наличие следующих требований:
 - к личной гигиене персонала;
 - к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
 - к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
- Режим мытья столовой посуды ручным способом;

V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в образовательных организациях

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы.
- книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб;
- контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;
- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания 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

VI. Организация общественного контроля за питанием в ОО

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;
- Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания детей;
- План работы родительского комитета на учебный год;
- Акты ,справки по результатам проверок.