

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ**

Советская ул., д. 23, Тверь, 170100
тел. (4822) 32-10-53, факс 32-10-53

E-mail: dep_obrazov@tverreg.ru
www.минобр.тверскаяобласть.рф

05.02.2019 № *29/1470-05*

**Руководителям
муниципальных органов
управления образованием
Тверской области**

На № _____ от _____

Уважаемые коллеги!

Министерство образования Тверской области направляет Вам для использования в работе методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций.

Приложение: на 20 л. в 1 экз.

**Начальник отдела дошкольного,
общего среднего, коррекционного и
дополнительного образования**

Ж.Г. Ивлева **Ж.Г. Ивлева**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ**

Оглавление

- Актуальность
- Цели создания методических рекомендаций
- Основные направления работы по оптимизации системы организации питания
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций
- Документация пищеблока школы
- Контроль за организацией питания в школе
- Нормативные правовые документы по организации питания в общеобразовательных организациях

Актуальность

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Организация питания детей является одним из направлений по охране их здоровья. Вопросы питания в образовательных организациях находятся на постоянном контроле, тем не менее, необходимо проводить постоянную целенаправленную работу по улучшению организации и повышению качества питания детей в организованных коллективах.

Цели методических рекомендаций

Основной задачей, стоящей перед организаторами питания и органами, обеспечивающими развитие и нормальное функционирование системы питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций, является создание в этих организациях условий для получения детьми

качественного, здорового, доступного питания, отвечающего их потребностям. Именно предоставление такого питания в любой образовательной организации должно считаться приоритетным результатом. При этом необходимо учитывать, что горячее питание обучающихся и воспитанников должно быть доступным, так как основная нагрузка по его оплате ложится на родителей.

Вследствие выполнения названных условий (качественное, но доступное питание), будет повышаться и общий процент питающихся. В случае предоставления детям возможности получать в процессе обучения качественное и вкусное питание будет достигнута главная цель, которую преследовало государство, а именно: воспитание не только образованного, но и здорового поколения.

Несомненным фактором успеха любых начинаний в этой сфере будет взаимодействие всех участников системы организации питания: образовательных организаций, органов исполнительной власти области, органов местного самоуправления, органов, осуществляющих управление в сфере образования, а также контролирующих органов, поставщиков, родителей (законных представителей), самих обучающихся.

Настоящие методические рекомендации разработаны с целью совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи органам, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общепита в сфере организации школьного питания. В частности в целях недопущения снижения качества школьного питания, а также охвата горячим школьным питанием руководителям органов, осуществляющих управление в сфере образования, рекомендуется:

- активизировать работу среди участников образовательного процесса по пропаганде здорового питания;

- своевременно выполнять ремонт помещений пищеблоков образовательных организаций и замену неисправного технологического оборудования;
- осуществлять взаимодействие с организаторами питания с обсуждением причин низкого охвата горячим питанием школьников, имеющихся проблем по организации питания по каждой школе;
- не допускать случаев поставки в образовательные организации пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, сокращения ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках образовательных учреждений;
- осуществлять постоянный контроль ответственными лицами с персональной ответственностью за качеством, безопасностью и полноценностью рационов питания детских коллективов.

Основные направления и принципы работы по оптимизации системы организации питания детей

Совершенствование организации питания обучающихся требует комплексного подхода, включающего в себя следующие направления:

1. Модернизация материально-технической базы школьного питания.
2. Создание современной системы управления организацией школьного питания.
3. Развитие кадрового потенциала системы школьного питания.
4. Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания.
5. Формирование комплексной нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания.
6. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, детей и их родителей.

Модернизация материально-технической базы школьного питания

В настоящее время замена устаревшей материально-технической базы школьных пищеблоков является одной из первостепенных задач при организации школьного питания.

Во-первых, необходимо определить способ организации питания в Общеобразовательной организации с учетом разных категорий пищеблоков в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08: школьно-базовые столовые; доготовочные столовые; столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах (сырьевые столовые или столовые полного цикла); буфеты-раздаточные).

Во-вторых, следует тщательно проработать механизм технологического переоснащения школьных пищеблоков (в том числе провести аудит текущего состояния школьных пищеблоков, провести исследования рынка, приобрести и установить оборудование, обучить персонал работе на новом оборудовании, организовать сервисное обслуживание).

В-третьих, существенным достижением будет внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции (например, выращивание сельскохозяйственной продукции на пришкольных земельных участках) и разработка научно обоснованных рационов питания (учет индивидуальных особенностей учащихся, таких как питание при аллергии, диетическое питание, питание, обусловленное культурными и национальными особенностями и т.п.).

Создание современной системы управления организацией школьного питания

Для планирования, координации, контроля и мониторинга выполнения мероприятий по совершенствованию организации школьного питания представляется целесообразным взаимодействие всех участников системы организации питания, а также разделение и делегирование полномочий (к примеру, проведение совещаний, с участием представителей органа

исполнительной власти области, администраций муниципалитетов, руководителей органов, осуществляющих управление в сфере образования, территориальных управлений Роспотребнадзора, организаторов питания, представителей научного сообщества и др.).

Развитие кадрового потенциала системы школьного питания

В целях обеспечения системы школьного питания квалифицированными кадрами необходимо предусмотреть обучение работников школьных пищеблоков. На муниципальном уровне возможна разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих организацию школьного питания, формирование культуры здорового питания у обучающихся, воспитанников. Кроме того, возможен обмен опытом организации питания школьников между образовательными организациями, проведение совещаний с руководителями образовательных организаций по вопросам организации питания, изучение опыта работы в данной сфере других регионов и муниципалитетов.

Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания и изучение нормативно-правовой базы, регулирующей аспекты системы школьного питания

Финансирование системы школьного питания целесообразно проводить по двум направлениям:

- модернизация школьных столовых и пищеблоков;
- оплата (полная или частичная) питания льготных категорий школьников.

Кроме того, для рационального управления системой школьного питания и своевременного внесения необходимых изменений следует изучать актуальные нормативные правовые документы федерального, регионального и муниципального уровней, регулирующие вопросы школьного питания, для образовательных организаций и организаций школьного питания.

Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей.

Помимо перечисленных мер для обеспечения учащихся полноценным питанием необходимо активизировать просветительскую работу среди детей и их родителей в том виде, который будет представляться наиболее эффективным в том или ином муниципалитете или той или иной образовательной организации (например, в виде классных часов, семинаров с приглашением медицинских работников, организаторов питания, заведующих производством, использовать возможности сайта школ и иных видов наглядной пропаганды). Также положительный результат может принести привлечение средств массовой информации (публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи, интервью, репортажи со школьных мероприятий, размещение информации на сайтах в сети Интернет и др.).

Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организациях

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуем реализовывать следующие задачи:

- а) соответствие энергетической ценности суточных рационов питания в соответствии с энергозатратами обучающихся и воспитанников образовательных организаций;
- б) сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам;
- в) оптимальный режим питания;
- г) обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качеств и сохранения исходной пищевой ценности;
- д) учет индивидуальных особенностей обучающихся и воспитанников

образовательных организаций (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее);

е) обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

з) соответствие сырья и продуктов, используемых в питании обучающихся и воспитанников образовательных организаций, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническими регламентами Таможенного Союза;

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуем включать в рационы питания все группы продуктов в соответствии с перечнем нормируемых. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с нормами замены пищевых продуктов (по белкам и углеводам), при подтверждении замены необходимыми расчетами,

Обучающихся и воспитанников образовательных организаций рекомендуем обеспечивать среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:

- воспитанников дошкольных образовательных учреждений среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПиН 2,4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях";
- обучающихся общеобразовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 лет и старше - в соответствии с СанПиН 2.4.5,2409-08;
- обучающихся организаций начального и среднего профессионального

образования - среднесуточными наборами (рационами) питания для обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в специальных (коррекционных) организациях - среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии СанПиН 2.4.3259-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей";

- в социально-реабилитационных центрах и приютах для несовершеннолетних с круглосуточным пребыванием детей; в социально-реабилитационных центрах и приютах для несовершеннолетних с дневным пребыванием детей - по нормам питания, утвержденным постановлением Правительства.

В образовательных организациях (кроме дошкольных) может быть рекомендован ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 и при соблюдении условий хранения реализуемых продуктов. Интервалы между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных организаций должен составлять не менее 2-3 часов и не более 4-5 часов. При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении следует составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену-до 20-25%), ужин -25%. При круглосуточном пребывании обучающихся и воспитанников в образовательных организациях при пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%).

При организации шестиразового питания: завтрак - 20%), второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%.

Образовательным организациям рекомендуем использовать типичное меню на 10, 14, 20, 28 дней.

В образовательных организациях необходимо предусмотреть централизованное обеспечение питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Для дополнительного обогащения рациона микроэлементами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В целях обеспечения системы организации питания в образовательных организациях рекомендуем предусматривать обучение работников пищеблоков у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).

Разработка программ и проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательных организациях, формирование культуры здорового питания у обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, может осуществляться на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых могут входить профильные образовательные организации профессионального образования, общеобразовательные организации, научные организации.

При организации питания в детских коллективах надлежит осуществлять контроль поставщиков питания, включающий мониторинг организаций, поставляющих готовую продукцию и продукцию для

приготовления пищи непосредственно на пищеблоках образовательных организаций с целью выявления недобросовестных поставщиков.

Учредителям образовательных организаций необходимо осуществлять ежегодный мониторинг организации школьного питания на основе анализа состояния питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений по следующим направлениям:

- а) характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес);
- б) соответствие школьных пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- в) ценообразование, стоимость питания в общеобразовательных учреждениях, дотации на питание обучающимся и воспитанникам общеобразовательных учреждений из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- г) изучение общественного мнения об организации питания в общеобразовательных учреждениях;
- д) осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции;
- е) реализация программ по совершенствованию организации питания в образовательных организациях;
- ж) подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в общеобразовательных организациях.

Образовательным организациям, осуществляющим организацию питания, необходимо предоставлять учредителю соответствующую информацию в рамках данного мониторинга.

Учредителям образовательных организаций целесообразно осуществлять мероприятия по пропаганде здорового питания в общеобразовательных учреждениях в рамках своей деятельности. Образовательным организациям рекомендуем осуществлять пропаганду

здорового питания среди обучающихся, воспитанников, их родителей (законных представителей) и педагогического состава.

Учредителям образовательных организаций в рамках своих полномочий необходимо осуществлять контроль за соблюдением федерального, регионального и муниципального законодательства образовательными организациями в сфере организации питания. В частности, целесообразно контролировать соблюдение установленных требований при организации питания всеми разрешенными способами (школьно-базовые столовые, доготовочные столовые, столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, буфеты-раздаточные).

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 школе

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 также ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школы

Медицинский работник 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.

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 директору школы и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора.

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.

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.

Медицинский работник:

- 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. 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, график дежурства классов по столовой, 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.

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.

Нормативные правовые документы по организации питания в общеобразовательных учреждениях

При организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений соблюдаются требования, установленные:

- Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения";
- Федеральным законом от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
- Федеральным законом от 29.12.2012 "№ 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию;
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 "О безопасности упаковки";
- Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части её маркировки";
- Требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов главы 2 "Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)", утв. Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 №299, раздел 1;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования";
- СанПиН 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья";
- СанПиН 2.3.6.1066-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов";
- СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения";
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";
- СанПиН 2.3.2.1940-05 "Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания";
- СанПиН 2.1.4.1074 – 01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов";

- СанПиН 2.3.2.1940-05 "Продовольственное сырьё и пищевые продукты. Организация детского питания";
- СанПиН 2.4.3.25915 «санитарно-эпидемиологические требования у устройству, содержанию и организации режима работы организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
- СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»;
- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;
- Кисляковская В. Г., Васильева Л. П., Гурвич Д. Б. Питание детей раннего и дошкольного возраста; Просвещение - Москва, 2014;
- Маталыгина О. А., Луппова Н. Е. Все о питании детей дошкольного возраста; Фолиант - Москва, 2015;
- Методические рекомендации по совершенствованию организации школьного питания. Проект. – Министерство образования и науки Российской Федерации. – 2012;
- Основные принципы питания детей и подростков; Медицина - Москва, 2015;