



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ТАМБОВСКОЙ ОБЛАСТИ

08.11.2021

П Р И К А З
г. Тамбов

№2908

О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тамбовской области, государственных образовательных организаций подведомственных управлению образования и науки Тамбовской области

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тамбовской области, государственных образовательных организаций, подведомственных управлению образования и науки Тамбовской области, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования (далее - образовательные организации), повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, а также в связи с исполнением Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федерального закона от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тамбовской области, государственных образовательных организаций, подведомственных управлению образования и науки Тамбовской области (далее – Методические рекомендации).

2. Руководителям государственных образовательных организаций, подведомственных управлению образования и науки Тамбовской области, руководителям муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тамбовской области:

2.1. обеспечить принятие локальных нормативных актов, регламентирующих организацию питания обучающихся;

2.2. организовать питание обучающихся в соответствии с требованиями следующих нормативных правовых актов:

санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20);

санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

«МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0179-20);

«МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее – МР 2.4.0180 – 20);

«МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.);

федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральный закон от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2.3. организовать поэтапное проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;

2.4. учитывать представляемые по инициативе родителей (законных представителей) сведения о состоянии здоровья ребенка, в том числе об установлении, изменении, уточнении и (или) о снятии диагноза заболевания либо об изменении иных сведений о состоянии его здоровья с целью корректировки меню в индивидуальном порядке с учетом рекомендаций медицинских работников;

2.5. размещать на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информацию об условиях организации питания детей, в том числе ежедневное меню;

2.6. осуществлять регулярный контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в образовательных организациях согласно приложению 3 к настоящему Приказу;

2.7. использовать в работе при организации питания обучающихся:

2.7.1. настоящие методические рекомендации;

2.7.2. технические задания, сформированные в соответствии с Каталогом товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, типовые контракты (типовые условия) на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях, размещенные в Единой информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг.

3. Рекомендовать руководителям органов местного управления образованием, осуществляющих управление в сфере образования муниципальных районов и городов области:

3.1. применять в работе настоящие методические рекомендации, технические задания, сформированные в соответствии с Каталогом товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд, типовые контракты (типовые условия) на оказание услуг по организации питания в образовательных учреждениях, размещенные в Единой информационной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг.

3.2. организовать контроль за организацией питания обучающихся в образовательных организациях в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.4.0179-20;

3.3. осуществлять ежегодную проверку не менее 20% от общего числа образовательных организаций муниципальных районов и городов области с учетом примерной программы производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях согласно приложению 3 к настоящему Приказу;

3.4. организовать мониторинг своевременности проведения образовательными организациями внутреннего контроля за организацией питания обучающихся в сроки, рекомендованные примерной программой производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по

организации питания обучающихся в образовательных организациях, согласно приложению 3 к настоящему Приказу;

3.5. инициировать проведение проверок организации питания обучающихся среди родительской общественности;

3.6. рекомендовать при проведении проверок родительской общественностью использовать примерную программу контроля за организацией питания в образовательных организациях с участием родительской общественности согласно приложению 4 к настоящему Приказу, а также «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0180-20);

3.7. направлять в управление образования и науки Тамбовской области информацию о проводимых мероприятиях по контролю организации питания обучающихся и по качеству предоставления питания в образовательных организациях - 2 раза в год до 25 января по итогам предыдущего года, до 15 июня в соответствии с приложением 2 к настоящему Приказу.

4. Контроль за исполнением настоящего Приказа возложить на первого заместителя начальника управления образования и науки области Н.В. Мордовкину.

Начальник управления

Т.П.Котельникова

Первый заместитель начальника
управления _____ Н.В. Мордовкина

Начальник отдела дополнительного образования
и воспитания _____ Д.В. Трунов

Расчет рассылки:

1. Трунов
2. МОУ
3. Подведомственные организации

ПРИЛОЖЕНИЕ №1
УТВЕРЖДЕНО
приказом управления образования
и науки области
от _____ № _____

**Методические рекомендации по организации и контролю за
качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся
муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на
территории Тамбовской области, государственных образовательных
организаций, подведомственных управлению образования и науки
Тамбовской области**

1. Общие положения

Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся (далее – Методические рекомендации области) муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Тамбовской области, государственных образовательных организаций, подведомственных управлению образования и науки Тамбовской области (далее – Организации) разработаны в соответствии с:

1.1. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

1.2. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

1.3. Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

1.4. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20),

1.5. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

1.6. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ (02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения

лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.),

1.7. «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0179-20),

1.8. «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20),

Методические рекомендации области разработаны в целях организации работы по:

предоставлению здорового 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 Организации продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;

соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;

взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в Организации.

2. Рекомендуемые документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в Организации

2.1. Режим работы Организации, сформированный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0179-20.

2.2. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы Организации, графика питания обучающихся.

2.3. Приказ об утверждении в Организации:

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

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

2.3.3. положения о бракеражной комиссии в Организации согласно приложению 1 к Методическим рекомендациям области;

2.3.4. годового плана работы Организации 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.

2.4. Договор (контракт) на аренду помещений и договор (контракт) на предоставление услуг питания в случаях предоставления питания сторонними организациями: юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания.

2.5. Договор о совместной деятельности по организации медицинского обслуживания обучающихся Организации с медицинским учреждением.

3. Основные требования к организации питания в Организации. Принципы организации здорового питания

Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

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

3.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, утверждает руководитель Организации, согласовывает специалист управления Роспотребнадзора по Тамбовской области (по согласованию с ним).

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с рекомендациями врача. В исключительных случаях может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

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 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.

3.4. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, 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.

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

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) 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.

4. Основные требования, предъявляемые к юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим организацию 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, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

4.1.4. санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;

4.1.5. перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

4.1.6. сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

4.1.7. журнал проведения витаминизации третьих блюд;

4.1.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;

4.1.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

4.1.10. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;

4.1.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

4.1.12. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

4.1.13. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.1.14. журнал учета проведения проверок.

4.2. Контрольные функции за организацией питания в Организации

В рамках контроля за организацией питания должно быть предусмотрено 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 Организации;

4.2.3. 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;

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 должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток. 4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.

4.3. Основные требования к персоналу пищеблока Организации

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 соответствии 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 4 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. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

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

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в Организации.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического рациона ежедневному меню и примерному меню.

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 Организации и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Тамбовской области.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал по форме, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 Организации.

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 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 в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в Организации и доводить до сведения руководителя Организации в письменном виде информацию о выявленных дефектах в организации питания детей, один экземпляр служебной записки оставлять себе.

6. Основные 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 Организации согласно приложению 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

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

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 Организации

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией Организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования

родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (МР 2.4.0180-20.2.4.).

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Организации в начале каждого учебного года.

7.3. 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 МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.;

вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информированием родителей и детей о здоровом питании.

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 Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. 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 руководителе Организации.

7.6. 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 Организации. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

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

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

8.2. Итоги проведенных проверок администрации Организации, общественного контроля рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях.

8.3. 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.

8.4. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель Организации обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием муниципального района и округа (городского округа), территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Тамбовской области и орган управления здравоохранением муниципального района и округа (городского округа).

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

8.6. В случаях выявления нарушений Организация инициирует расторжение договоров (контрактов) и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии _____ «_____» (далее соответственно - «Положение», «Комиссия» и «Организация») разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников Организации и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками Организации либо если в таких решениях прямо указаны работники Организации, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников Организации, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

2. Основные цели и задачи Комиссии

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих в Организацию сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на Организации блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности, или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Состав Комиссии

3.1. Комиссия утверждается приказом руководителя Организации в составе председателя и _____ членов:

3.1.1. Председатель Комиссии - ответственный за организацию питания, назначенный руководителем Организации.

3.1.2. Руководитель (или назначенный работник) организации, осуществляющей организацию питания.

3.1.3. Медицинский работник.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя Организации могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками Организации.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

4. Деятельность Комиссии

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

5. Права и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники Организации обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники Организации обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники Организации и члены Комиссии несут персональную ответственность.

ПРИЛОЖЕНИЕ №2
к Приказу Управления образования
и науки Тамбовской области
от _____ г. № _____

**Информация
о мероприятиях по контролю организации питания
и по качеству предоставления питания в образовательных организациях**

№	Наименование муниципалитета	Наименование учреждения, адрес	Количество обучающихся, воспитанников	Из них получающих горячее питание	В т.ч. льготная категория	Поставщик питания				
						аутсорсинг		Работники пищеблока являются штатными сотрудниками образовательных организаций (да, нет)	Муниципальное унитарное предприятие в сфере общественного питания	
						Наименование поставщика	Дата заключения договора		Наименование поставщика	Дата заключения договора
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

продолжение таблицы

Реквизиты приказа об организации питания (дата, номер)	Реквизиты приказа об утверждении комиссии по проведению проверок качества организации питания (дата, номер)	Состав проверяющих лиц (специалисты управления образованием муниципальных районов и округов, городских округов Тамбовской области, работники образовательной организации, представители родителей, общественности)	Дата проведения проверки	Выявлено нарушений (количество и перечень)	Планируемый срок устранения нарушений	Устранение нарушений (по каждому нарушению)		Не устранено	
						Фактический срок устранения нарушения	Принятые меры, санкции	Не устраненное нарушение	Причины
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21

Примерная программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) ----- <*> сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости	1 раз в месяц

	с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствуют примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год;	в соответствии с программой

	питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	
29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
32	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	

40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	
47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Примерная программа проведения проверок организации питания в образовательных организациях с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
7	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
8	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Тамбовской области	
9	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
10	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
11	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
13	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	

14	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
15	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
16	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
17	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <p>журнал бракеража готовой продукции</p> <p>журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>журнал здоровья сотрудников</p> <p>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p> <p>журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>ведомость контроля за рационом питания</p>	
18	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
19	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
20	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
21	Наличие договора на проведение производственного контроля	
22	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
23	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
24	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
25	<p>Питьевой режим в организации представлен:</p> <p>стационарные питьевые фонтанчики</p> <p>вода, расфасованная в емкости</p> <p>иное</p>	
26	<p>Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима</p> <p>одноразовой посуды</p> <p>стеклянной или фаянсовой посуды</p>	