

РАССМОТРЕНО:

На заседании педагогического совета
(протокол № 3 от 20.03.2014)



УТВЕРЖДАЮ:

Директор MAOU SOSh № 1

Т.В. Халиулина

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации и контролю за качеством
предоставления питания обучающимся MAOU SOSh № 1

1. Общие положения

1.1. Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края (далее - Организации) разработаны в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПин 2,4.5.2409-08), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 (далее - Методические рекомендации).

1.2. Методические рекомендации разработаны 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 Организации продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи; соблюдению противозидемического 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 2.4.5.2409-08.
- 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, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

2.3.3. положения и состава бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 1.

2.3.4. годового план работы МАОУ СОШ № 1 по контролю за качеством предоставления 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 на аренду помещений и договор 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 МАОУ СОШ № 1 с медицинским учреждением.

3. Основные требования к организации питания в МАОУ СОШ № 1

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

3.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, согласовывает руководитель МАОУ СОШ № 1, 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. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее -

Поставщики), и МАОУ СОШ № 1 регулируются договором на аренду помещений и договором на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

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

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, нахождением сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 4.1.4. Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 4.1.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания (1994-1998 г.г.);
- 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; 4.1.14. Журнал учета проведения проверок.

4.2. Контрольные функции за организацией питания в МАОУ СОШ № 1

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 МАОУ СОШ № 1;
- 4.2.3. контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-ти дневным) меню,
- 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. контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания;
- 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 2.4.5.2409-08).

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 соответствие с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения. 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. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

5. Обязанности медицинского работника

по контролю за качеством питания в МАОУ СОШ № 1

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в МАОУ СОШ № 1, согласованное с руководителем МАОУ СОШ № 1 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 МАОУ СОШ № 1 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 МАОУ СОШ № 1.

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 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.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему детским отделением организации медицинской помощи детям в МАОУ СОШ № 1 и доводить до сведения руководителя МАОУ СОШ № 1 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 МАОУ СОШ № 1.

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 Организации

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется

администрацией МАОУ СОШ № 1 с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

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 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 2.4.5.2409-08) и договором (контрактом) с юридическим лицом или 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 МАОУ СОШ № 1 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 МАОУ СОШ № 1.

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

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора на аренду помещений и договора 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 по 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 МАОУ СОШ № 1 обязан незамедлительно сообщить в комитет по вопросам образования администрации города Березники, территориальный отдел управления Роспотребнадзора по Пермскому краю и орган управления здравоохранением г. Березники.

8.5. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением договора на аренду помещений и договора на предоставление услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в МАОУ СОШ № 1 проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц, в соответствии с действующим законодательством.

8.6. В случаях выявления нарушений МАОУ СОШ № 1 инициирует расторжение договоров и при необходимости (возможности) внесение в реестр недобросовестных поставщиков услуг.

8.7. 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 п. 4.13 Постановления 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 2.4.5.2409-08).