

ОМ  
Российская Федерация  
Иркутская область  
Муниципальное образование  
«ТАЙШЕТСКИЙ РАЙОН»  
Управление образования  
Администрации Тайшетского района  
665000 г. Тайшет, ул. Шевченко 6  
Тел.: 2-17-03, 2-03-26  
E-mail: [raionotaishet@mail.ru](mailto:raionotaishet@mail.ru)

Руководителям ОО

07.08.2020 № 1837

О материалах конференции  
по питанию

Уважаемые руководители!

Управление образования администрации Тайшетского района направляет Вам для ознакомления и использования в работе материалы онлайн-конференции по организации питания учащихся и воспитанников ОО «Меры по обеспечению качеств и безопасности пищевой продукции», прошедшей 06.08.2020 года при участии начальника отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области И.В. Сгибневой, заместителя начальника отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по Иркутской области Н.Л. Игумновой.

Приложение:

1. Видео онлайн-конференции от 06.08.2020;
2. 3 документа на 22 листах в 1 экземпляре.

И.о. начальника Управления образования  
администрации Тайшетского района

Н.Г. Вьюнова

Исп: Слатина М.В., 8(39563) 2-09-60

**Вопросы организации питания учащихся и воспитанников образовательных организаций. Меры по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции.**

**Управление Роспотребнадзора по Иркутской области**

# Нормативные документы

1. **Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.199г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения**
2. Технический регламент ТС «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)
3. Технический регламент ТС «Пищевая продукция в части её маркировки» (ТР ТС 022/2011)
4. Технический регламент ТС «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011)
5. Технический регламент «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011)
6. Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
7. Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016)
8. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)



# Нормативные документы

|   |   |
|---|---|
| <p>В общеобразовательных школах, лагерях дневного пребывания, учреждениях начального и среднего профессионального образования</p> | <p>СанПИН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».</p> |
| <p>В дошкольных организациях</p>  | <p>СанПИН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»</p>   |



## **Организация питания в школе**

**Для учащихся общеобразовательных учреждений  
школьного типа предусмотрено:**

- двухразовое горячее питание;
- реализация готовых блюд буфетной продукции в достаточном ассортименте;

**Для групп продленного дня двухразовое или  
трехразовое питание.**

## **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

- Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.
- Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.
- На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).



## **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ**

- Необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.
- Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
- **ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ С УЧЕТОМ**
  - сезонности,
  - необходимого количества основных пищевых веществ требуемой калорийности суточного рациона,
  - дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).
- Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

# ОФОРМЛЕНИЕ МЕНЮ

- Примерное меню должно содержать информацию о:
  - количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде.
- Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов.
- Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.



# Основные принципы составления рациона питания

- Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в т. ч. в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- Сбалансированность рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотам, жирным кислотам, углеводам, относящимся к различным классам, содержанию витаминов, минеральных веществ;
- Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки;
- Технологическая обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

# Основные принципы составления рациона питания

- Исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков ( щадящее питание );
- Исключается из меню: уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, чёрный) и другие острые приправы; острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты; кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические и газированные напитки, алкоголь; жареные во фритюре пищевые продукты и изделия; сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы, пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимости ими отдельных видов пищевых продуктов или блюд);
- Создание надлежащих условий приема пищи, реализуемое посредством оптимального санитарно-технического состояния столовой (буфета);



# **Основные принципы составления рациона питания**

**В суточном рационе питания должны ежедневно присутствовать: Мясо или рыба, молоко и молочные продукты, сливочное и растительное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты;**

**Крупяные и макаронные изделия, картофель, сметана, сыр, яйца, творог, фруктовые соки;**

**Свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, натуральные соки и витаминизированные продукты;**

**При отсутствии свежих овощей и фруктов используются свежемороженные овощи и фрукты, плодовоовощные консервы.**

# **Основные принципы составления рациона питания**

- Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в тот же день или в последующие 2-3 дня.
- В смежные дни следует избегать использования блюд, приготовляемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т. п.)
- В различных приемах пищи в один день не допускается повторение одних и тех же блюд.
- При наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготовляваться из этих продуктов



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение санитарных правил).
- Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность

# **Контроль качества питания**

**Организация горячего питания в школе должна обеспечивать полную безопасность предлагаемых продуктов.**

**Прием продовольствия от поставщиков должен сопровождаться получением необходимых документов, свидетельствующих о качестве и безопасности продукции.**

**Транспортировка продуктов в учебные заведения должна соответствовать санитарным требованиям.**



# Контроль качества питания

- 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. Полуфабрикаты мясные (фарш говяжий фасованный по 0,5-1 кг) категории А .
- - 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».

## **Контроль качества питания**

- **Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой.**
- **В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).**



## **Контроль качества питания**

- **Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракерская комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).**
- **Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.»**

# **Контроль качества поступающей продукции**

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.



## **Контроль качества поступающей продукции**

*Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки.*

**Для контроля за качеством поступающей продукции проводят её бракераж и делают запись в журнале бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.**

# Контроль качества поступающей продукции

- **Юридические лица**, независимо от организационно-правовой формы, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией питания обучающихся, **обеспечивают следующее:**
- -наличие в каждой организации санитарных правил;
- -выполнение требований санитарных правил всеми сотрудниками предприятия;
- -должное санитарное состояние источников водоснабжения и качество воды в них;
- -организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;
- -наличие необходимых условий для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих и качество и безопасность для здоровья школьников;
- -прием на работу лиц, имеющих допуск к работе по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- -наличие личных медицинских книжек у каждого работника;
- -своевременное прохождение предварительного, при поступлении на работу, и периодических медицинских обследований всеми сотрудниками;
- -организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения **не реже одного раза в два года;**
- -выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- -ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания , и другие документы, в соответствии с СанПин 2.4.5.2409-08);
- -создание условий труда работников в соответствии с действующим законодательством РФ, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- -организацию регулярной централизованной стрики и починки санитарной одежды;
- -исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- -наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- -проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- -наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- -организацию санитарно-просветительной работы с персоналом (проведение семинаров, бесед, лекций).



# Контроль качества поступающей продукции

- Документация пищеблока школы
- На пищеблоке должна быть следующая документация:
  - - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
  - - журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
  - - санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
  - - перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
  - - сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
  - - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - - медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
  - - журнал регистрации ввального 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.