ПАМЯТКА
ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

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

1. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. Сан Пин 2.3.2.1078-01
7. Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);
8. Сан Пин 2.3.2.1940-05
9. Методические рекомендации МРN№0100/8604-07-34 от 24.08.2007
10. Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"
11. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"
12. Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"

II. Документация пищеблока школы

На пищеблоке должна быть следующая документация:
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);
- - журнал учета проведения проверок.

III.Документы по организации питания в школе

- Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;
-Положение о бракеражной комиссии;
-Приказ о создании бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении;
-Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;
-Приказ об организации питания в школе;
-Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;
-Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2020- 2021 уч. год;
- Рабочая программа «Здоровое питание» на 2020- 2021 уч. год
- График организации горячего питания;
-Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

IV. Основные требования к персоналу пищеблока

-Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
-Наличие следующих требований:

- к личной гигиене персонала;
- к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
- к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;

- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;
-Режим мытья столовой посуды ручным способом;

V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы.
-книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб;

- контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;
- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

VI. Организация общественного контроля за питанием в школы

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО;
-Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;