***Юридические лица,*** независимо от организационно-правовой формы, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией питания обучающихся, ***обеспечивают следующее:***

-наличие в каждой организации СанПиН 2.4.5.2409-08;

-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 их 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 соответствие 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 аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

-организацию санитарно-просветительной работы с персоналом (проведение семинаров, бесед, лекций).

**Кто контролирует качество и безопасность питания детей в школе? За чем должны следить медицинские работники?**

         Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляет юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, обеспечивающий питание в образовательном учреждении.

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

должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документацией, удостоверяющей их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

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

          Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинский работник ***ведет ведомость контроля за питанием***. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляет подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

**Кто осуществляет снятие пробы и можно ли проводить выдачу блюд без нее?**

         Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит ***бракеражная комиссия в составе не менее трех человек***: ***медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации*** образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пищу готовили). Результат регистрируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При ***нарушении технологии*** приготовления пищи, а также ***случае неготовности блюдо к выдаче не допускается*** до устранения выявленных кулинарных недостатков.

**Кто отбирает суточную пробу?**

         С целью контроля за соблюдением технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. ***Отбор осуществляет работник пищеблока (повар)*** в соответствии с рекомендациями по отбору про СанПиН 2.4.5.2409-08. ***Контроль за правильностью*** отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет ***медицинский работник.***

**Должен ли медработник проводить осмотр сотрудников пищеблока?**

         Ежедневно перед началом работы ***медицинский работник проводит осмотр*** сотрудников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра перед началом рабочей смены заносят в журнал здоровья в соответствии с рекомендуемой формой.

**Какие исследования должны проводиться при организации питания в школе?**

         Для определения в продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовления блюд на соответствие их гигиеническим требованиям должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. ***Их порядок и объем устанавливают юридические лица или индивидуальные предприниматели,*** обеспечивающие и (или) организующие питание, независимо от формы собственности и профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствие с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

         В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно зависимых болезней, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Формы такой работы могут быть разными-лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья.

**Должно ли вывешиваться в обеденном зале меню и можно ли привлекать детей к уборке зала, а педагогов к раздаче (порционированию) блюд?**

     ***Меню***, в котором указывают сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, ***вывешивают в обеденном зале ежедневно***. Что касается ***детей***, присутствие обучающихся ***в производственных помещениях столовой категорически запрещается.***Привлекать учеников к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовых блюд, резке хлеба, мытью посуды и уборке помещения ***не разрешается***.

         В соответствие с СанПиН2.4.5.2409-08 ***нельзя привлекать*** к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря ***персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.***

***Подготовлено Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском краев г.Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах» 2018 г.***

**Организация питания в школе**

От того, насколько благоприятными будут условия для проведения учебных занятий, трудового обучения, физического воспитания, культурно-массовой и воспитательной работы, а также питания и отдыха в учреждениях образования, зависит не только успех образовательного процесса, но и здоровье тех, кто учится, и тех, кто учит. На одном из аспектов этой большой работы – организации питания в школе мы и хотим остановиться.

**Возникает много вопросов со стороны директоров школ и организаторов питания – кто за что отвечает в части соблюдения требований по выполнению санитарных правил и нормативов.**

         Организация питания в школе должна соответствовать требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и ряда **других** нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2015-2016г.

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 03.03.1999 г. № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1-ФЗ;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ;

- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2000г. №184-ФЗ;

- Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты;

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

- МР 2.4.5.0107-15 «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»

***Руководитель образовательного учреждения*** отвечает за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.