

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В
СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Что нужно знать при организации питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях,
учреждениях начального и среднего
профессионального образования**

г. Мурманск

2017 год

I. Общие положения

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период от 7 до 18 лет, который ребёнок проводит в школе, на фоне повышенных умственных и физических нагрузок приходится наиболее интенсивный соматический рост организма.

Рациональная организация качественного и безопасного школьного питания - важнейшая составная часть работы по повышению качества жизни подрастающего поколения, направленная на обеспечение здоровья обучающихся, предотвращение возникновения и распространения инфекционных (и неинфекционных) заболеваний, пищевых отравлений в сохранении здоровья детей и подростков, обучающихся.

Структура, режим и организация питания в образовательных организациях должны в полном объёме соответствовать всем гигиеническим требованиям.

Требования к организации питания в образовательных организациях определены в следующих нормативных актах:

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». Зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 07.08.2008 г. №12085.
--

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Зарегистрировано в Минюсте России 07.12. 2001 г. № 3077.

II. Типовые нарушения, выявляемые в ходе проведения контрольно – надзорных мероприятий в отношении организаторов питания в образовательных организациях

В ходе осуществления федерального государственного надзора в отношении субъектов – организаторов питания в образовательных организациях чаще всего выявляются:

- нарушения требований приёмки пищевых продуктов;
- нарушения правил отбора суточной пробы;
- нарушения режимов мытья кухонной и столовой посуды;
- нарушения режима обработки яиц;
- нарушения проведения бракеража готовой продукции;
- нарушения использования инвентаря на пищеблоке;
- нарушения в проведении С-витаминизации пищи;
- нарушения использования уборочного инвентаря;
- нарушения использования оборудования на пищеблоке;
- не соответствие фактического меню примерному меню;

- нарушения сроков реализации и условий хранения продукции;
- несвоевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров.

III. Требования к организации общественного питания в образовательных организациях

Объёмно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания в образовательных организациях должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания (СП 2.3.6.1079-01), исключать встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Этим же требованиям должно соответствовать оборудование системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке, и соответствовать указанным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Во всех производственных цехах должны быть установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Для бесперебойного обеспечения горячей водой необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, для соблюдения правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Соблюдение правил личной гигиены, прохождение медицинских осмотров персоналом, хранение и перевозка пищевых продуктов, ежедневное ведение обязательной документации (бракеражные журналы, журнал здоровья и другие) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08).

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приёмы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам (ТР ТС 021/2011).

Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведённых до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

Организацию обслуживания горячим питанием рекомендуется осуществлять путём предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя (воспитателя).

Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях столовой.

Не разрешается привлекать детей и подростков к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

IV. Требования к доставке и приёму продукции

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Организация **«поставщик пищевой продукции»** должна выпустить в обращение (купля – продажа или иной способ передачи пищевых продуктов), а **организатор питания** соответственно получить пищевую продукцию в т.ч. сырьё, сопровождаемые товарно - сопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции, т.е принадлежность к конкретной партии и подтверждающей её безопасность.

Законодательство о техническом регулировании регламентирует требования к маркировке упакованной пищевой продукции и продукции, помещённой в транспортную упаковку.

Приём продукции и продовольственного сырья необходимо начать с их осмотра на наличие на транспортных и потребительских упаковках маркировочных ярлыков (плодоовощная продукция не является исключением).

Маркировка продукции должна содержать информацию, полнота которой определена ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Маркировка должна содержать следующие сведения:

- наименование продукции, её количество и состав;
- дату изготовления, сроках годности, условиях хранения;
- наименование и место изготовителя;
- рекомендации по её использованию и т.д.

Указанная информация является отправными данными для оценки происхождения и безопасности полученной партии путём соотнесения их с пакетом сопроводительных документов:

1. Товарная накладная на продукцию должна содержать сведения отдельно по каждому наименованию товара (пищевого продукта), совпадающие с данными на маркировке продукции, включающие:

- полное наименование продукции,
- изготовитель продукции, место изготовления,
- количественные данные.

Это позволит, соотнося эти данные с маркировкой продукции, подтвердить поступление именно этой продукции.

2. Документом, подтверждающим безопасность продукции, является сертификат или декларация соответствия на продукцию. Реквизиты данных документов выдаются в приложении к товарно-транспортной накладной.

3. Продукция, прошедшая ветеринарно - санитарную экспертизу, сопровождается документами установленного образца (ветеринарная справка-форма №4; и ветеринарное свидетельство - форма №2).

При приёмке продукции необходимо соотнести информацию на маркировке с данными, указанными в ветеринарно - сопроводительных документах.

Категорически запрещается получение продукции без сопроводительных документов или с последующей их доставкой!

Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведённой (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, **сопровожаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.**

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции,

кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

V. Требования к разработке примерного меню

Для обеспечения детей и подростков 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 примерное меню.

Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательной организации, согласовывается руководителем образовательной организации, руководителем/заместителем Управления Роспотребнадзора по Мурманской области или начальником территориального отдела Управления (по подведомственности).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательной организации необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 СанПиН 2.4.5.2409-08), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов (приложение 6 СанПиН 2.4.5.2409-08), что должно подтверждаться необходимыми расчётами.

VI. Перечень продуктов и блюд, реализация которых не допускается в оздоровительных организациях

В образовательных организациях не допускаются для реализации следующие продукты и блюда:

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приёма и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тёк", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. №9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.