

**Методические рекомендации по организации и контролю за  
качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Средняя общеобразовательная школа № 1»  
города Кирсанова Тамбовской области**

**1. Общие положения**

Методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления горячего здорового питания обучающимся (далее – Методические рекомендации области) Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 1» города Кирсанова Тамбовской области разработаны в соответствии с:

1.1. Федеральным законом от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

1.2. Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

1.3. Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

1.4. Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 (далее - СП 2.4.3648-20),

1.5. Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20),

1.6. «МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 02.03.2021), (вместе с «Рекомендациями по правилам обработки установок для дозированного розлива питьевой воды», «Рекомендациями по отбору суточных проб», «Рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений») (далее - МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.),

1.7. «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020) (далее - МР 2.4.0179-20),

1.8. «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020 (далее - МР 2.4.0180-20),

Методические рекомендации области разработаны в целях организации работы по:

предоставлению здорового 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 МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;

соблюдению противоэпидемического режима на пищеблоке;

взаимодействию между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова и медицинским работником при организации питания в МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова.

## **2. Рекомендуемые документы, регулирующие порядок организации и контроля за качеством питания в Организации**

2.1. Режим работы МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова, сформированный в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0179-20.

2.2. Режим работы пищеблока, сформированный с учетом режима работы МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова, графика питания обучающихся.

2.3. Приказ об утверждении в МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова:

2.3.1. положения, регулирующего предоставление услуг питания обучающимся, порядок проведения контрольных мероприятий за качеством питания в МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова;

2.3.2. ответственных за организацию питания обучающихся, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний;

2.3.3. положения о бракеражной комиссии в МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова согласно приложению 1 к Методическим рекомендациям области;

2.3.4. годового плана работы МБОУ"СОШ№1" города Кирсанова по контролю за качеством предоставления питания: направления контрольных мероприятий, в т.ч. по исполнению договорных отношений с поставщиками услуг 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 (контракт) на аренду помещений и договор (контракт) 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 Организации с медицинским учреждением.

### **3. Основные требования к организации питания в МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова. Принципы организации здорового питания**

Федеральным законом от 01 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.

Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

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

3.2. Примерное меню разрабатывает юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, утверждает директор МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова, согласовывает специалист управления Роспотребнадзора по Тамбовской области (по согласованию с ним).

Для обучающихся, нуждающихся в лечебном питании, разрабатывается отдельное меню в соответствии с рекомендациями врача. В исключительных случаях может проводиться замена блюд. Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам.

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 2.3/2.4.3590-20, МР 2.4.0179-20.

3.4. Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания, составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку.

3.5. В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами, по согласованию с медицинским работником.

3.6. Взаимоотношения между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания (далее - Поставщики), и Организациями регулируются договором (контрактом) на аренду помещений и договором (контрактом) на предоставление услуг питания, заключенными в порядке, определенном действующим законодательством.

3.7. В договорах (контрактах) на аренду помещений и договорах (контрактах) 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, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);
- 4.1.4. санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- 4.1.5. перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;
- 4.1.6. сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- 4.1.7. журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- 4.1.8. медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита А, дизентерии Зоне, брюшного тифа;
- 4.1.9. журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;
- 4.1.10. ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;
- 4.1.11. журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

4.1.12. журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

4.1.13. ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

4.1.14. журнал учета проведения проверок.

#### **4.2. Контрольные функции за организацией питания в МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова.**

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 МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова;

4.2.3. 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;

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. требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:

4.2.7.1. на поставляемую молочную продукцию: не допускать наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;

4.2.7.2. на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо говядины, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок уоя не более 1 суток. 4.2.8. проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.

#### **4.3. Основные требования к персоналу пищеблока :**

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 соответствии с действующими нормативными документами Министерства здравоохранения Российской Федерации. 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. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»).

#### **5. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова**

5.1. Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню, разработанного юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова.

5.2. Выборочно (1 раз в неделю) медицинский работник проверяет соответствие фактического рациона ежедневному меню и примерному меню.

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 МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова и поставщику услуги питания для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в Управление Роспотребнадзора по Тамбовской области.

5.4. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока общеобразовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал по форме, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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 МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова.

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 в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.11. Медицинский работник обязан докладывать заведующему отделением организации медицинской помощи детям в МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова и доводить до сведения директора МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова 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 Организации согласно приложению 1 к настоящим Методическим рекомендациям.

6.3. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи от каждой приготовленной партии.

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 МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова**

7.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией Организации с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Организация

родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии (МР 2.4.0180-20.2.4.).

7.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова 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 МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.;

вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

информированием родителей и детей о здоровом питании.

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 МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова 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 МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова.

7.6. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова.

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

8.1. Ответственный за организацию питания ежеквартально осуществляет контроль исполнения договора (контракта) на аренду помещений и договора (контракта) на предоставление услуг питания.

8.2. Итоги проведенных проверок администрации МБОУ"СОШ№1"города Кирсанова, 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 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 директор МБОУ "СОШ №1" города Кирсанова обязан незамедлительно сообщить в орган управления образованием муниципального района и округа (городского округа), территориальные отделы управления Роспотребнадзора по Тамбовской области и орган управления здравоохранением муниципального района и округа (городского округа).

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

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