



Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования
Ярославской области «Институт развития образования»

Контроль работы пищеблока в образовательной организации в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20

Ведущий: *Иерусалимцева Ольга Васильевна*, старший преподаватель
кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития
образования», руководитель Регионального методического объединения
координаторов питания Ярославской области

Содержательные вопросы вебинара:

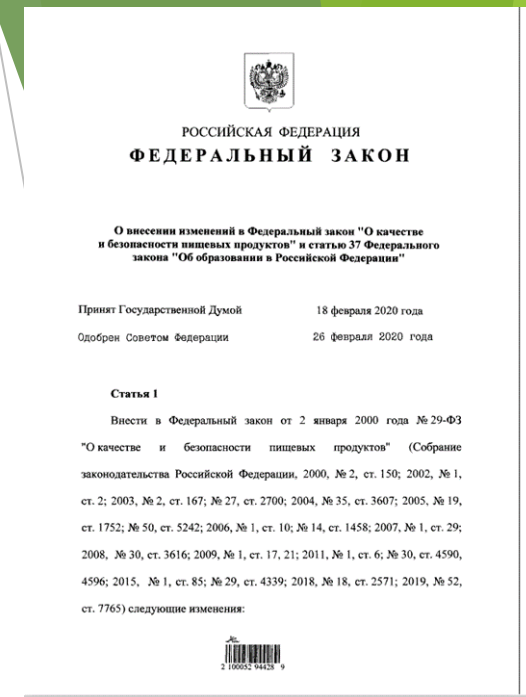
- ✓ Нормативно-правовая документация пищеблока
- ✓ Контроль работы пищеблока в соответствии с действующими СанПиН
- ✓ Требования к осмотру персонала пищеблока
- ✓ Инструкция для работников пищеблока. Этапы входного контроля
- ✓ Требования к продуктам детского питания
- ✓ Новые требования к хранению продуктов в соответствии с действующими СанПиН
- ✓ Новые правила приемки продуктов

Понятийный аппарат

➤ *Пищевые продукты* – продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу.

➤ *Качество пищевых продуктов* – совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека.

https://base.garant.ru/73684045/3d3a9e2eb4f30c73ea6671464e2a54b5/#block_102



Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ
«О внесении изменений в ФЗ «О качестве
и безопасности пищевых продуктов»



Нововведения питания детей в ОО в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

Пищевые продукты, поступающие в образовательные организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, с истекшим или пограничным сроком хранения, а также пищевые продукты не допустимые для использования в питании детей в дошкольных организациях (приложение № 6 к СанПиНу 2.3. / 2.4.3590-20). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

В случае поступления пищевых продуктов других кондиций, нормы отходов и потерь при технологической (холодной и тепловой) обработке данного сырья определяются самостоятельно путём контрольных отработок с оформлением акта, например, «Акт контрольной отработки по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой бескостный полуфабрикат».

Пример акта контрольной отработки по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой (бескостный полуфабрикат)

от 04.02.2021 г.

Нами, комиссией в составе шеф-повара столовой Ивановой И.Л., медицинского работника Петровой И.И., бухгалтера Поповой Т.М., повара Кротовой В.А. проведена контрольная отработка по определению потерь при холодной обработке говядины мороженой (бескостный полуфабрикат) лопатка (производитель Бразилия), поступившей от поставщика ООО «Главпродукт» по накладной № 161 от 03.04.2021г.

Для контрольной отработки было взято говядины мороженой бескостного полуфабриката весом брутто 4,86 кг, после дефростации (оттайки), удаления излишней соединительной ткани вес нетто составил 4,52кг, таким образом, потери при холодной обработке составили 7%.

Комиссия:

Шеф-повар столовой

И.Л. Иванова

Медицинский работник

И.И. Петрова

Бухгалтер

Т.М. Попова

Повар

В.А. Кротова

Пример определения потерь.

- Определяем выход веса нетто:

За 100% берем вес брутто говядины – 4,86кг и составляем пропорцию:

Вес		%
<u>ГОВЯДИНЫ</u>		
4,86кг	-	100%
4,52кг	-	x %

решаем пропорцию: $\frac{4,52\text{кг} \times 100\%}{4,86\text{кг}} = 93\%$

т.е. 93% это выход говядины весом нетто (обработанный полуфабрикат).

2. Определяем потери при холодной обработке говядины мороженой:

Для этого из 100% (говядина весом брутто) вычитаем 93% (выход говядины весом нетто) и получается, что потери при холодной обработке говядины мороженой бескостный полуфабрикат составляют 7%:

$$100\% - 93\% = 7\%$$

Нововведения при организации питания детей в ОО в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590–20

В продуктах для детского питания запрещены компоненты, которые негативно сказываются на росте и развитии детей. Например, синтетические красители (E102, E104, E110, E122, E124 и E129), снижающие активность и внимание ребенка. Жгучие специи раздражают желудочно-пищеварительный тракт, и вызывают расстройства пищеварения, серьезные заболевания желудка, кишечника и желчевыводящих путей. Так же запрещены в продуктах для детского питания некоторые виды животноводческого сырья: субпродукты, мясо быков, хряков, тощих животных, коллагеносодержащее сырье птицы, повторно замороженное сырье.

Таким образом, закупая сырье для детского питания, руководителям образовательных организаций необходимо не только внимательно изучать состав, срок хранения и читать то, что указано мелким шрифтом о действительных характеристиках продукта, основываясь на действующих требованиях технического регламента.

Нововведения в СанПиН 2.3. /2.4.3590-20

К наиболее важным нововведениям Правил можно отнести:

- ✓ Включение требований о необходимости соблюдения ХАССП.
- ✓ Рекомендательный характер некоторых положений правил, что предоставляет организации право выбора наиболее приемлемого для нее варианта.
- ✓ Возможность оформления документов в электронном виде. В частности, в пунктах 2.22, 3.8, 4.3 прямо предусмотрено, что документы могут быть оформлены как в бумажном, так и в электронном виде.
- ✓ Установлены требования к документации на входное сырье и продукцию.
- ✓ В новом СанПиН учли особенности питания всех категорий граждан (включая взрослое, детское население, инвалидов и лиц, нуждающихся в особом питании), а также питания в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях.
- ✓ Установление требований исходя из факторов (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).
- ✓ Текст правил синхронизирован с действующим законодательством ТР ТС/ЕАЭС, Федеральными законами "Об отходах производства и потребления", Приказами Минздравсоцразвития о медицинских требованиях к работникам.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Организациям общественного питания населения рекомендуется в своей деятельности руководствоваться принципами здорового питания.

[Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"](#)

[Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"](#)

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28)

Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях (специально выделенных местах), устроенных в торговых, культурно-досуговых центрах, аэропортах, железнодорожных вокзалах и иных объектах нежилого назначения, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных услуг для детей, а также к условиям проведения спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи и определяют санитарно-противоэпидемические (профилактические) меры при организации перевозок организованных групп детей железнодорожным транспортом.

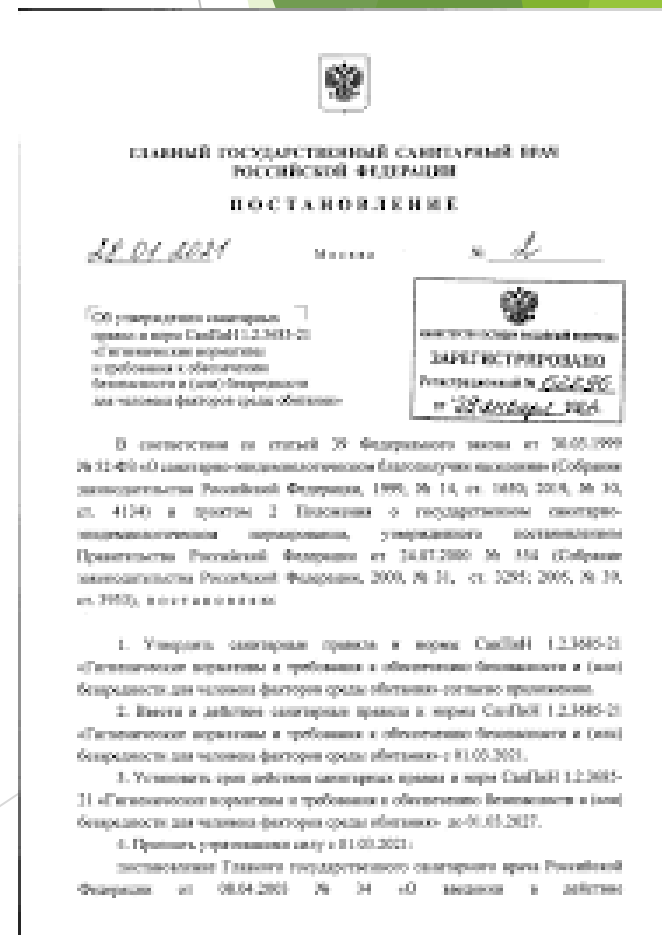
Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания«

Настоящие санитарные правила вступили в силу 1 марта 2021 г., действуют до 1 марта 2027 г.

В п.б. «Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» представлены требования к нормативам площадей, включен перечень оборудования производственных помещений столовых, количество работников пищеблока, виды и массы продуктов в наборе сухого пайка.



Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»

Настоящие санитарные правила вступили в силу 25 июня 2003 г. и устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

2.3.2. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ
И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

**Гигиенические требования
к срокам годности и условиям хранения
пищевых продуктов**

Санитарно-эпидемиологические
правила и нормативы
СанПиН 2.3.2.1324–03

Санкт-Петербург
2018

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к обеспечению безопасности центральных систем питьевого водоснабжения».

Настоящие санитарные правила устанавливают гигиенические требования к качеству питьевой воды, а также правила контроля качества воды, производимой и подаваемой централизованными системами питьевого водоснабжения населенных мест.

Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации
Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2.1.4. ПИТЬЕВАЯ ВОДА И ВОДОСНАБЖЕНИЕ
НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ

**Питьевая вода.
Гигиенические требования к качеству воды
централизованных систем
питьевого водоснабжения.
Контроль качества**

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 2.1.4.1074—01

Издание официальное

Минздрав России
Москва • 2002

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 3.1. / 2.4. 3598-20 «Санитарно –эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)».

Настоящие санитарные правила действуют до 1 января 2024 года и направлены на обеспечение безопасных условий деятельности организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ, в том числе адаптированных, осуществляющих присмотр и уход за детьми, социальных служб для детей, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, спортивных организаций для детей, специализированных учреждений для несовершеннолетних, осуществляющих организацию отдыха детей и их оздоровления, реабилитационных центров, организаций, оказывающих организованным группам детей услуги временного проживания при проведении спортивных, художественных и культурно-массовых мероприятий с участием детей и молодежи.



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

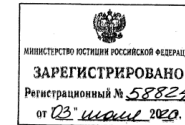
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

30.06.2020

Москва

№ 16

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4. 3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2005, № 39,

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 3.1. 3597- 20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID – 19)» (с изменениями от 04.02.2020)

Настоящие санитарные правила действуют до 1 января 2024 года и устанавливают гигиенические требования к проведению дезинфекционных мероприятий на рабочих местах и во всех рабочих помещениях, дезинфицировать оборудование и инвентарь; использовать специальное оборудование для обеззараживания воды; иметь запас дезинфицирующих средств; проводить диагностику признаков ОРВИ.



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

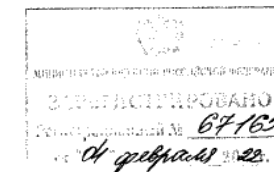
ПОСТАНОВЛЕНИЕ

04.02.2020

Москва

№ 4

О внесении изменений в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15



В соответствии со статьей 39 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2019, № 30, ст. 4134) и пунктом 2 Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295), постановляю:

1. Внести изменения в санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 (зарегистрировано Минюстом России 26.05.2020, регистрационный № 58465), с изменениями, внесенными постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.11.2020 № 35 (зарегистрировано Минюстом России 16.11.2020, регистрационный № 60909), от 11.10.2021 № 25 (зарегистрировано Минюстом России 14.10.2021, регистрационный № 65406), от 09.11.2021 № 29

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

1. Санитарные правила:

- СанПиН 1.1. 1058 – 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Введены в действие с 1 января 2002 г.

Срок действия - десять лет.

Санитарные правила определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

Министерство здравоохранения Российской Федерации
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 13 июля 2001 года N 18

О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01

(с изменениями на 27 марта 2007 года)

► [Информация об изменяющих документах](#)

На основании [Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ](#) и [Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года N 554](#),

постановляю:

Ввести в действие [санитарные правила "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических \(профилактических\) мероприятий. СП 1.1.1058-01"](#), утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 года, с 1 января 2002 года.

Г.Онищенко

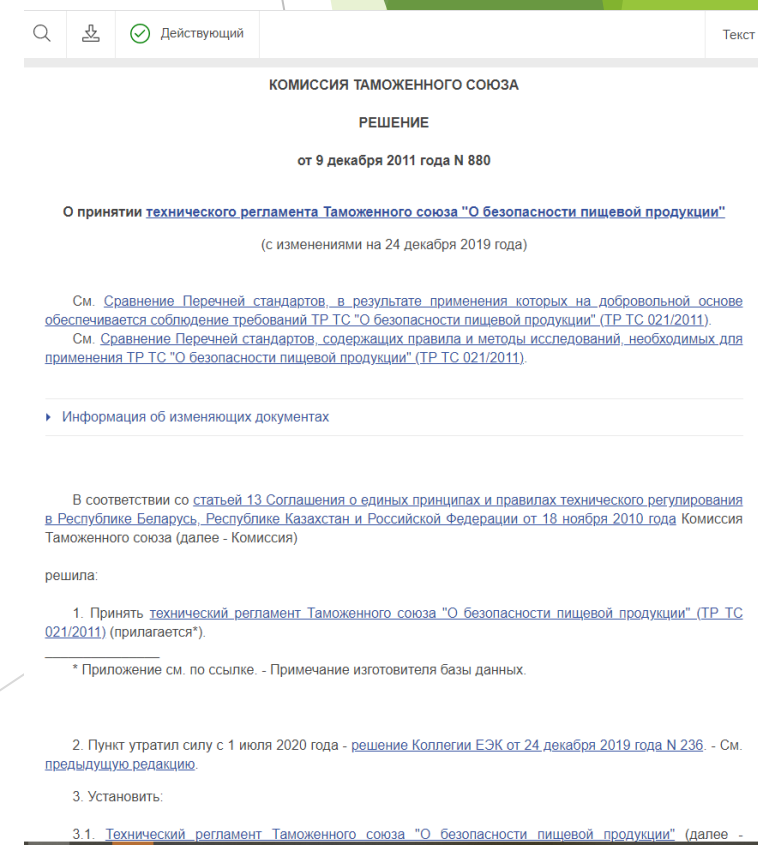
Зарегистрировано
в Министерстве юстиции
Российской Федерации
30 октября 2001 года,
регистрационный N 3000

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880).
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утвержден решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881).
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (Утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769).

Настоящие Технические регламенты Таможенного союза разработаны с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевой продукции, а так же в части ее маркировки, упаковки.



COMMISSION OF THE CUSTOMS UNION
RESOLUTION
of 9 December 2011 No 880

[О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#)
(с изменениями на 24 декабря 2019 года)

См. [Сравнение Перечней стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#).
См. [Сравнение Перечней стандартов, содержащих правила и методы исследований, необходимых для применения ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#).

► [Информация об изменяющих документах](#)

В соответствии со [статьей 13 Соглашения о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года](#) Комиссия Таможенного союза (далее - Комиссия)

решила:

1. Принять [технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" \(ТР ТС 021/2011\)](#) (прилагается*).

* Приложение см. по ссылке. - Примечание изготовителя базы данных.

2. Пункт утратил силу с 1 июля 2020 года - [решение Коллегии ЕЭК от 24 декабря 2019 года N 236](#). - См. [предыдущую редакцию](#).
3. Установить:
 - 3.1. [Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"](#) (далее -

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (Утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882).
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883).
- ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (Утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874).
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (утвержден решением комиссии ТС от 15.06.2012 № 883).

Настоящие технические регламенты Таможенного союза разработаны с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к соковой продукции из фруктов и овощей, к масложировой продукции, к зерну, к отдельным видам специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

2. Технические регламенты Таможенного союза:

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (утвержден решением комиссии ТС от 20.07.2012 г № 58).
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67).
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (Принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68).
- ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (Утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162).
- ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утвержден решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45).

Настоящие технические регламенты Таможенного союза разработаны с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным средствам, к молоку и молочной продукции, к мясу и мясной продукции, к рыбе и рыбной продукции, к упакованной питьевой воде, включая минеральную воду.

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

3. Федеральные законы и Региональные акты:

- Федеральный закон от 2 января 2020 года №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Постановление Правительства РФ от 26 октября 2019 года № 1376 «О внесении изменений в Постановление Правительства РФ от 22 ноября 2000 г. № 883»
- Постановление Правительства РФ от 20 июня 2020 года № 990 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»
- Распоряжение Правительства РФ от 12 августа 2020 года № 2072-р « О выделении бюджетных ассигнований в целях предоставления в 2020 году субсидий из федерального бюджета на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях»

Департамент образования

Губернатор
Правительство
Органы исполнительной власти
Перечни нормативных правовых актов, содержащих обязательные требования
Лицензирование, Аттестация, Аккредитация, Алоотель
Государственный контроль (надзор) в сфере образования
Противодействие коррупции
Национальный проект "Образование"
Региональный проект "Содействие занятости"
Региональная система оценки качества образования

Поиск по сайту

ИСКАТЬ >

Гражданам | Бизнесу

Руководство | Структура | Деятельность | Документы | Программы | Пресс-центр

Организация бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области














Горячая линия

В департаменте образования Ярославской области продоткает работу постоянно действующая «горячая линия».
Телефон «горячей линии» 8 (4852) 31- 43 - 45 работает круглосуточно в режиме автоответчика.

Федеральные документы

- Послание Президента РФ Федеральному Собранию 15 января 2020 года <http://www.kremlin.ru/events/president/news/62582>
- Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"
- Постановление Правительства Российской Федерации от 20 июня 2020 года №900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12 августа 2020 года «2072-р
- Соглашение между Министерством просвещения Российской Федерации и Правительством Ярославской области о предоставлении субсидий из федерального бюджета бюджету Ярославской области на софинансирование расходов обязательств субъектов Российской Федерации, возникающих при реализации государственных программ субъектов Российской Федерации, предусматривающих мероприятия по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях субъекта Российской Федерации (муниципальных образовательных организаций) в рамках государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» «15» августа 2020 г. № 073-09-2020-1092

Региональные документы

-  Указ Губернатора Ярославской области от 19.06.2020 №152 №Об утверждении Перечня мероприятий (дорожной карты) по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся»
-  Закон Ярославской области «О внесении изменений в закон Ярославской области «Социальный кодекс Ярославской области» от 19 августа 2020 года №55-з
-  Закон Ярославской области «О внесении изменений в закон Ярославской области «О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Ярославской области» от 19 августа 2020 года №56-з
-  Закон Ярославской области "О внесении изменений в Закон ЯО "Социальный кодекс Ярославской области" (принят Ярославской областной Думой 16.02.2021
-  Закон Ярославской области "О внесении изменений в Закон ЯО "О наделении органов местного самоуправления государственными полномочиями Ярославской области" (принят Ярославской областной Думой 16.02.2021
-  Постановление Правительства Ярославской области от 21.08.2020 №700-п О Порядке предоставления и расходовании субсидии на организацию бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях
-  Постановление Правительства Ярославской области от 21.08.2020 №701-п О внесении изменений в Постановление Администрации области от 21.08.2006 №178-а (О стоимости предоставления бесплатного питания и нормах обеспечения бесплатным питанием обучающихся в образовательных организациях Ярославской области»
-  Постановление Правительства ЯО от 08.07.2021 № 446-п "О внесении изменений в Постановление Администрации области от 21.08.2015 № 178-а"
-  Постановление Правительства ЯО от 14.07.2021 № 459-п "О стоимости предоставляемого набора продуктов питания для учащихся образовательных организаций ЯО"
-  Приказ ДО ЯО от 27.02.2009 г. N 78/01-03 "Об утверждении Порядка предоставления социальной услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием отдельных категорий обучающихся образовательных организаций" (версия 2021 года)
-  Приказ департамента образования ЯО от 06.07.2021 №17-нп "Об утверждении Порядка организации предоставления социальной услуги по обеспечению набором продуктов питания"
-  Приказ Департамента Агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области от 23.06.2020 №134а Об образовании межведомственной рабочей группы по исполнению мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях Ярославской области»
-  Единый стандарт оказания услуги по обеспечению бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Ярославской области (2021 год)

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

4. Методические рекомендации:

- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18мая 2020 г.)
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18марта 2021)

Нормативно-правовая база при организации и контроля качества питания детей в образовательной организации

5. Технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК)

6. Утвержденное примерное двухнедельное меню на все возрастные группы

7. Ежедневное меню (отступление от примерного меню разрешено на 5%, но с сохранением дневной калорийности).

8. Журналы контроля питания из СанПиН 2.3./2.4.3590-20:

- гигиенический журнал (сотрудники) (приложение 1);
- журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (приложение 2);
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4);
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5);
- ведомость контроля за рационом питания (приложение 13).

Приложение № 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации

9. Приложения из СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 (таблицы):

- перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение 6);
- среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей (приложение 7);
- форма меню приготовляемых блюд (приложение 8);
- рекомендуемая масса порций для детей в зависимости от возраста (приложение 9, таблица 1-2);
- суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (приложение 9, таблица 3);
- потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) (приложение 10);
- распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи в зависимости от времени пребывания в организации (приложение 10, таблица 3);
- таблица замены пищевой продукции в граммах с учётом их пищевой ценности (приложение 11);
- количество приёмов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения (приложение 12).

Нормативно-правовая база при организации питания детей в образовательной организации

10. Результаты (протоколы) лабораторных исследований готовых блюд (плановых) и (производственных).

11. Результаты (протоколы) лабораторных исследований продукции растениеводства на содержание нитратов.

12. Предписания санитарной службы.

13. Акты мониторинга организации питания детей с методическими указаниями.

Акт результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся № _____
в _____ (наименование ОО)

«__» _____ 20__ г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Общее количество обучающихся в образовательной организации: _____

Количество посадочных мест в обеденном зале: _____

Охват горячим питанием :

Обучающиеся 1-4 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %),

Обучающиеся 5-9 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %),

Обучающиеся 10-11 классов: одноразовым ____ (кол-во) ____ (в %), двухразовым ____ (кол-во) ____ (в %).

Льготные категории обучающихся, пользующихся школьным питанием, их количество:

Дополнительная информация:

Обеспечение контроля качества при организации питания обучающихся

Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов (ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3. /2.4.3590-20, Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021.—79с.);

- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (раздел 2 СанПиН 2.3. /2.4.3590-20).

Система ХАССП – это система управления безопасностью пищевой продукцией, направленная на предотвращение рисков при изготовлении пищевых продуктов

Обзор изменений в порядке контроля качества питания детей

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Документы		
Программа производственного контроля	Составляли с учетом требований СанПиН и иных нормативных актов	Определяем порядок и периодичность исследований самостоятельно
	Мероприятия брали из правовых актов. Принципы ХАССП СанПиН не содержали	Контролируем приготовление пищи на основе принципов ХАССП
Документы о бракераже – приказ о создании комиссии, - положение о работе, - журнал бракеража	Результаты входного контроля продуктов вносили в журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, которые поступают в пищеблок. Сведения о пригодности приготовленной продукции заносили в журнал бракеража готовой кулинарной продукции	Контролируем качество готовой и поступающей продукции в рамках ХАССП. Образец журнала бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4). Образец журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение 5).
Гигиенический журнал (сотрудники)	Шаблон называли «Журнал здоровья». Он содержал четыре графы.	Используем рекомендуемую форму: ежедневно заполняем (приложение 1)
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Не вели	Ежедневно вносим сведения о температуре и влажности воздуха в складских помещениях (приложение 3)

Обзор изменений в порядке контроля

Требование	БЫЛО (СанПиН 2.4.1.3049-13)	СТАЛО (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
Маркировка разделочного инвентаря	Надо было использовать конкретные обозначения из СанПиН, например, нож для сырого мяса маркировали «СМ»	Разрешено маркировать инвентарь любым способом (п. 3.2)
Использование работникам и одноразовых перчаток	Не было требований	Утверждено требование для работников использовать перчатки при готовке порций блюда, салатов и закусок (п. 3.4)
Поход работника в туалет в санитарной одежде	Одежду надо снимать перед тем, как идти в туалет	Разрешено не снимать одежду, а надевать поверх нее халат (п. 3.4)
Тара для мытья посуды	Ванны для кухонного инвентаря, кухонной посуды, производственного оборудования. В каждой групповой ячейке ванная для столовой посуды	Утверждено требование к наличию отдельных ванн для кухонной, столовой посуды, подносов. В производственных цехах отдельные ванны для разделочного инвентаря для готовой и сырой продукции (п. 3.2)
Температура воды для мытья посуды	мыть посуду водой с температурой не ниже 40–45 °С, затем более горячей водой с температурой не ниже 65 °С.	Необязательно мыть посуду при определенной температуре
Инвентарь для сырой и готовой продукции	Инвентарь для сырой и готовой продукции	Утверждено требование мыть отдельно друг от друга, хранить отдельно в производственных цехах (п. 3.2)

Контроль работы пищеблока в соответствии с действующими СанПиН

- Программа производственного контроля составляется на основе принципов ХАССП
- Контроль качества готовой и поступающей продукции осуществляется в рамках ХАССП
- В ТК и ТТК указывать рецептуру
- Использование рекомендуемые формы :
 - гигиенического журнала (сотрудники) (приложение 1)
 - журнал учёта температурного режима холодильного оборудования (приложение 2)
 - ежедневное меню (приложение 8)
- Во время проверки пищеблока использовать карту контроля

Какие санитарные правила соблюдать в пищеблоке

- ✔ **Используйте одноразовые перчатки**
Когда готовите порцию блюда, делаете салаты и закуски, используйте одноразовые перчатки. Их выдаст ответственный за охрану труда. Меняйте перчатки на новые после санитарно-гигиенических перерывов в работе и если перчатки порвались.
- ✔ **Сообщайте о случаях заболевания у членов семей**
При осмотре перед сменой сообщите медработнику о наличии или отсутствии признаков кишечных заболеваний у совместно проживающих членов семьи. Подтверждайте сведения своей подписью в гигиеническом журнале.
- ✔ **Соблюдайте правила гигиены**
Требование о том, что надо коротко стричь ногти, нет в новых санитарных правилах, но его может установить группа ХАССП. Уточняйте требования у заведующего.
- ✔ **Снимайте одежду второго слоя**
Вдобавок к верхней одежде, головному убору, обуви снимайте одежду второго слоя: юбки, брюки, блузы, платья, свитеры.
- ✔ **Посещайте туалет, не снимая санитарную одежду**
Теперь перед тем как посетить туалет, одежду можно не снимать, если поверх нее надевать халат. Его выдаст ответственный за охрану труда. Норма на каждого работника – один халат.

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
1. Прием пищевой продукции и сырья			
<p><i>На поступающее на пищеблок сырье и воду в бутылках есть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.) 	П О С Т О Я Н Н О		Указать поставщику на нарушения санитарных требований и отказать в приемке пищевых продуктов
<ul style="list-style-type: none"> ➤ сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) 		«да» / «нет»	
<p><i>На пищеблок не принимается:</i></p>			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ немаркированная пищевая продукция 			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ пищевая продукция с истекшим сроком годности 			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ запрещенная для питания детей продукция 			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ продукция с признаками недоброкачества 			
<p><i>Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная одним транспортом в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)</i></p>			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
2. Условия и сроки хранения продуктов			
Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	«да» /«нет»	Обратиться к руководителю с ходатайством закупить прибор (термометр). Объяснить, что отсутствие может повлечь порчу пищевых продуктов и штраф от Роспотребнадзора
Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами			
Ответственные работники ежедневно: снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; вносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	«да» /«нет»	Сделать ответственным работникам замечание и поручить немедленно исправить нарушение. Объяснить, что при повторном проступке им грозит дисциплинарная ответственность
Ответственные работники ежедневно: снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; вносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	«да» /«нет»	

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
2. Условия и сроки хранения продуктов			
Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция храниться в отдельных холодильниках	Ежедневно	«да» /«нет»	Если нарушают работники, указать им на нарушение и поручить его немедленно устранить. При поломке холодильника организовать ремонт, отсутствии – обратиться к руководителю с ходатайством закупить
Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	В срок, который указан в производственном контроле	«да» /«нет»	Организовать внеплановую ревизию пищевой продукции. Все просроченные продукты поручить немедленно выбросить
Замена кипяченой воды в емкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Ежедневно по графику	«да» /«нет»	Поручить немедленно заменить воду. Усилить контроль за сменой воды в дальнейшем

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
2. Условия и сроки хранения продуктов			
Смена кипяченной воды фиксируется в графике	Ежедневно по графику	«да» /«нет»	При отсутствии графика, составить его форму и поручить вывешивать ответственному работнику в месте раздачи воды. Рассказать ответственным за смену воды, как и когда его заполнять. Если работники не заполняют готовую форму сделать им замечание и поручить немедленно исправить
Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	В дни обработки	«да» /«нет»	Контролируем, чтобы кладовщик выносил всю продукцию накануне дня начала обработки помещений
3. Приготовление блюд			
Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Ежедневно	«да» /«нет»	Не допускать блюда к выдаче. Сообщить о нарушениях руководителю

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
3. Приготовление блюд			
При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Ежедневно	«да» /«нет»	Обсудить нарушения с изготовителем продукции. Дать рекомендации, как не допустить повторного нарушения впредь
Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации	«да» /«нет»	Обратить внимание изготовителя напитка на требования санитарных правил и технологической инструкции. При повторном нарушении составить на работника докладную записку и вручить ее руководителю
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно	«да» /«нет»	Поручить разработчику технологических документов заменить в некоторых блюдах обычную соль на йодированную
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно		При нехватке оборудования, поручить завхозу выдать работнику недостающий комплект, при отсутствии запаса обратиться к руководителю с просьбой закупить

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
4. Готовые блюда			
Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Ежедневно	«да» /«нет»	Если температуру блюда можно довести до нормы без потери качества и без нарушения санитарных правил, направьте блюдо на доработку, если нет – снять с раздачи
Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда	«да» /«нет»	Указать работникам на нарушение и поручить его немедленно исправить
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Каждая партия блюд	«да» /«нет»	Составьте и выдайте ответственному работнику инструкцию по отбору и хранению суточных проб продукции
При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости) Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 грамм, порционные			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
4. Готовые блюда			
<p>Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 ч. с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 ч. с момента размещения на раздаче)</p>	<p>Каждая партия блюд</p>	<p>«да» /«нет»</p>	<p>Усильте контроль. При превышении регламентированного срока – снять блюда с реализации</p>
<p>Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>«да» /«нет»</p>	
5. Оборудование, инвентарь и посуда			
<p>Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:</p>	<p>При закупке</p>		<p>Требования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали, - Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород, - Столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические, - Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность
<p>➤ инвентарь</p>			
<p>➤ технологическое оборудование и столы</p>			
<p>➤ посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования)</p>			
<p>➤ тара</p>			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
5. Оборудование, инвентарь и посуда			
Маркировку имеет:	Перед первым использованием		Составить перечень немаркированной продукции и вручить его ответственному работнику, чтобы он ее промаркировал четко и понятно
➤ разделочный и иной инвентарь			
➤ стол			
➤ оборудование			
➤ кухонная посуда			
Маркировка должна быть четкая и понятная	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	«да» /«нет»	Составить перечень недостающих изделий и вручить его руководителю
Для продовольственного сырья и готовой продукции отдельное имеется:			
➤ технологическое и холодильное оборудование			
➤ производственные столы			
➤ разделочный инвентарь			
➤ многооборотные средства упаковки			
➤ кухонная посуда			
Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно	Согласно производствен.		

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
5. Оборудование, инвентарь и посуда			
<p>Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ кухонная посуда ➤ столовая посуда ➤ инвентарь 	В сроки, указанные в программе производ. контроле	«да» / «нет»	Обратиться к руководителю. Он распорядится убрать из пищеблока неисправные изделия, заменят на новые
Столовые приборы из алюминия не используются			Изъять приборы из алюминия. Поручить завхозу заменить их на приборы, изготовленные, например, из нержавеющей стали
Наличие инструкции по правилам мытья кухонной посуды			Составить и вывесить в моечной для кухонной посуды
6. Обработка посуды и инвентаря			
Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно	«да» / «нет»	Объяснить кухонному рабочему требования санитарных правил и предупредить об ответственности в случае повторных нарушений
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов			
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами			
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
7. Инженерные системы			
В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях. В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	В сроки, указанные в программе производ. контроле	«да» / «нет»	Указать руководителю на необходимость в монтаже вытяжной системы
В помещениях пищеблока исправно работают системы: <ul style="list-style-type: none">➤ водоотведения➤ холодного и горячего водоснабжения➤ теплоснабжения➤ вентиляции и освещения			Совместно с рабочим по комплексному обслуживанию здания составить план работ по текущему ремонту или замене систем. Доложить о результатах работы руководителю
На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура			Поручить рабочему по комплексному обслуживанию здания оснастить все осветительные приборы пищеблока защитной арматурой

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
8. Отделка помещений			
Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	При закупке материалов	«да» / «нет»	Указать поставщику на нарушения санитарных требований и отказать в приемке отделочных материалов
На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			Обратиться к рабочему по комплексному обслуживанию здания с просьбой незамедлительно устранить дефекты отделки
Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	В сроки, указанные в программе производственного контроля		Обратить внимание руководителя на необходимость ремонта потолка
В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря			
Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику	«да» /«нет»	Указать работникам на периодичность уборки, при повторных нарушениях – составить служебную записку о привлечении виновных к ответственности
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока			
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно перед уборкой		Обратить внимание ответственного работника на инструкцию по применению дезсредств
Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	В сроки, указанные в программе производствен. контроля		Хранить договоры на оказание услуг дератизации и дезинсекции. Запросить у организации, проводившей истребительные мероприятия, акты с перечнем выполненных работ
Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Ежедневно в конце рабочего дня		Сделать работнику замечание и поручить немедленно устранить нарушение. Усилить контроль за хранением инвентаря. Если место хранения не выделено поручить завхозу
Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельно от остального уборочного инвентаря			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
10. Гигиена и здоровье работников пищеблока			
Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	«да» /«нет»	Обратиться к ответственному по охране труда. Выяснить у него причины отсутствия СИЗ у работника. Если запас СИЗ есть в наличии поручить выдать их незамедлительно, если нет – приобрести и выдать
Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		Провести с нарушителями беседу и поручить немедленно устранить нарушение. Предупредить об ответственности за повторное нарушение
Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды	Периодически в течении рабочей смены		Указать работникам-нарушителям на необходимость соблюдения требований гигиены
Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			
Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета	В дни, когда готовят такие		Сделать работнику-нарушителю замечание. Усилить наблюдение за
Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит			

Карта контроля работы пищеблока

Требование	Периодичность	Выполнено	Решения, если «нет»
10. Гигиена и здоровье работников пищеблока			
Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача по эпидемиологическим показаниям	После того, как истечет срок	«да» /«нет»	Выяснить у работника причину отказа от прививки. Объяснить, что вакцинироваться надо обязательно. В случае отказа работника от прививки и при наличии мед.отвода, написать докладную записку на имя руководителя
Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр	При трудоустройстве		Написать на имя руководителя служебную записку. В ней укажите необходимость не допуска (отстранения) работника от работы
– периодический медосмотр –	Ежегодно по графику		Направить повторно. Сделайте это не ранее чем через одну неделю после неудачной аттестации
– гигиеническую подготовку и аттестацию			

Новые требования к работникам пищеблока в соответствии с СанПиН

СанПиН 2.3/2.4.3590–20 конкретизировали требования к средствам индивидуальной защиты, спецодежды для работников пищеблока, маркировке инвентаря.

Требование 1 – к спецодежде. Всем работникам надо выдать по одному халату. Работники смогут использовать его во время посещения санузла. Раньше надо было снимать одежду перед тем, как идти в туалет. Теперь достаточно надевать поверх одежды халат (п. 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

Требование 2 – к использованию СИЗ. Обеспечьте работников средствами индивидуальной защиты органов дыхания и кожных покровов(масками , респираторами, перчатками)(п.5 Постановление Главного санитарного врача от 21.07.2021 № 20 "О мероприятиях по профилактике гриппа и острых респираторных вирусных инфекций в эпидемическом сезоне 2021 - 2022 годов"). Использование одноразовых перчаток при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов (п.3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

Требование 3 – к маркировке разделочного инвентаря. Теперь обязательно использовать специальные обозначения для маркировки кухонного инвентаря (п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20)

Требования к осмотру персонала пищеблока

Было в СП 2.3.6.1079-01

Стало в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Общее требование

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний (п. 13.5)

Медицинский персонал или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (п. 2.22)

Кого осматривать

Ежедневным осмотрам подлежали только работники холодного, горячего и кондитерского цехов и работники, занятые производством мягкого мороженого

Осматривать необходимо всех работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем (п. 2.22)

Требования к осмотру персонала пищеблока

Было в СП 2.3.6.1079-01

Стало в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Как вести журнал осмотра

Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания велся только в бумажном виде (приложение 5)

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение 1) на бумажном и (или) электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (п. 2.22)

Какую ответственность несут работники пищеблока

Работники организации обязаны при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника (п. 13.4)

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания (п. 3.4)

Требования к осмотру персонала пищеблока

Было в СП 2.3.6.1079-01

Стало в СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Какие принять меры

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, с катарам верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются (п. 13.5)

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временнo отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ (п. 2.22)

Кому сообщить о результатах

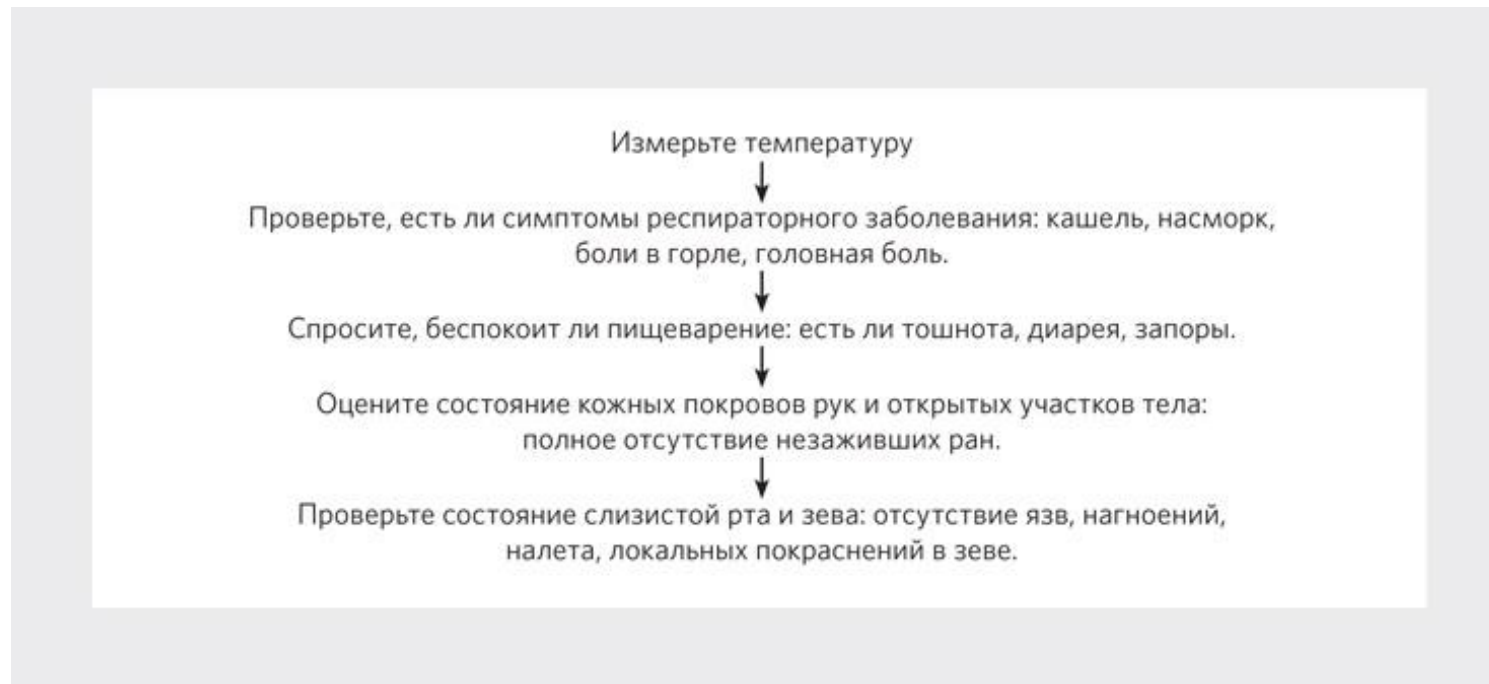
Медработник или ответственное лицо должен был сообщать об отстраненных работниках начальнику цеха в письменном виде

Таких требований в новых правилах нет. Сообщать руководителю о результатах осмотра работников можно устно

Требования к осмотру персонала пищеблока

Осмотр должен проводить медработник, если он есть в штате, либо ответственное лицо, назначенное приказом руководителя организации. Исходя из принципов ХАССП, им может быть сотрудник, имеющий большой опыт работы. Он должен суметь определить потенциальный риск, связанный с состоянием здоровья осматриваемых им работников.

Алгоритм ежедневного медицинского осмотра работника пищеблока



Результаты ежедневных медицинских осмотров вносить в специальный гигиенический журнал (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журнал можно вести в бумажной или электронной версии, но можно только в электронной.

Требования к осмотру персонала пищеблока

Четыре критические ситуации, о которых работник пищеблока должен незамедлительно сообщить руководству:

1. Почувствовал симптомы респираторного заболевания во время работы: боль, першение или повышенное отделение слизи в носоглотке, заложенность носа, кашель, головная или мышечная боли.

2. Почувствовал расстройство желудка, появились тошнота, рвота, диарея.

3. Повредил кожные покровы в результате порезов, ожогов или обнаружил у себя нагноения.

4. Контактничал с человеком, имеющим признаки респираторных заболеваний.

Вопрос. Если у работника пищеблока есть небольшие царапины на руке, его следует отстранить от работы?

Ответ. Да. Отстранить надо работника, у которого есть незажившие раны на поверхности рук любого размера и происхождения. Зажившими считаются раны, полностью затянутые новой кожей без корочек и отслоений.

Требования к продуктам детского питания

Пищевые продукты для детского питания относятся к специализированной пищевой продукции и подлежат государственной регистрации. Это требование Евразийского экономического союза. Оно отражено в двух документах. К продуктам детского питания предъявляются более строгие требования безопасности. Они должны также иметь более высокую пищевую ценность.

Документы, в которых отражены требования для детского питания:

- Единый перечень продукции, подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза, утвержденный решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 (с изменениями 17 марта 2022 года).
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880.

При производстве пищевых продуктов для детского питания можно использовать только натуральные пищевые ароматизаторы. К ним относятся природные ароматические вещества, полученные из природного сырья: растений и частей растений, продукции животного происхождения.

В продуктах для детского питания запрещены компоненты, которые негативно сказываются на росте и развитии детей (приложение 6 [СанПиН 2.3/2.4.3590–20](#)).

Новые требования к хранению продуктов в соответствии с действующими СанПиН

Срок годности и условия хранения пищевой продукции устанавливает изготовитель и указывает в маркировке продукции (ст. 16 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»).

Во время контроля за хранением продуктов руководствуйтесь требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Необходимо также опираться на методические рекомендации – МР 2.3.6.0233–21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

Соблюдение сроков и условий хранения продукции предусмотрено и в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Если ООО использует полуфабрикаты собственного производства, необходимо руководствоваться СанПиН 2.3.2.1324–03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», чтобы обосновать максимально возможный срок их годности.

Если ООО для организации питания пользуется услугами стороннего предприятия, это предприятие должно также соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590–20.

Инструкция для работников пищеблока при приемке продуктов

Этапы входного контроля приемки продуктов питания:

- Проверить документы на соответствие требованиям, установленным в договоре: наличие, этикетки, декларации о соответствии, фитосанитарные сертификаты и ветеринарные сопроводительные документы, накладные, удостоверения о качестве, протоколы испытаний.
- Записать в журнале входного контроля, кто доставил продукцию: номер автотранспорта, наличие медкнижки у водителя, санитарное состояние транспорта.
- Проверить условия хранения и транспортировки продуктов: температурный режим кузова автотранспорта, температуру товара после разгрузки.
- Измерить температуру продуктов: поступивших пищевых продуктов – при наличии таковых требований; температуру внутри продукта – при необходимости.
- Проверить целостность и чистоту транспортной тары: оценить внешний вид упаковки, целостность тары.
- Проверить маркировку: соответствие и правильность маркировки, сверить информацию, указанную на этикетке, с информацией в спецификации.
- Проверить срок годности: требование к остаточному сроку годности должно быть в госзадании.
- Отобрать образцы пищевых продуктов на исследования: промаркировать вскрытые единицы тары.
- Провести органолептическую оценку: регистрировать результаты в журнале.
- Контролировать выгрузку: отметить время выгрузки и температуру после выгрузки.

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования Ярославской области
Институт развития образования

Главная | Мероприятия | Об институте | Деятельность | Платные услуги | Партнеры | Контакты | Горячая линия

ИРО » Деятельность » Педагогические сообщества » РМО «ПИТ» » О РМО

РМО «ПИТ»

- О РМО
- Представители
- Разработки
- Нормативные документы
- Мероприятия
- Отчеты

Региональное методическое объединение координаторов питания «ПИТ»

Положение о РМО координаторов питания

Цель РМО «ПИТ»

- актуализация знаний нормативно-правового, научного, учебно-методического обеспечения и их практического применения в процессе организации рационального питания в ОО и ДОО, а также содействие развитию системы методического сопровождения в муниципальных районах Ярославской области.

Задачи РМО «ПИТ»:

- повышение компетенций педагогов в области нормативно-правовых требований к условиям организации питания в образовательных организациях в соответствии с новыми СанПиН;
- освоение методических компетенций, необходимых для формирования культуры здорового питания ОО;
- обеспечить сопровождение методических служб, образовательных организаций в развитии здорового питания детей в Ярославской области.

Реализация Всероссийской программы «Разговор о правильном питании»

В целях реализации на территории Ярославской области Всероссийской образовательной программы «Разговор о правильном питании» ежегодно оформляется заявка от ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» на обеспечение образовательных организаций Ярославской области учебно-методическими комплексами для детей дошкольного и младшего школьного возраста.

О программе «Разговор о правильном питании»

Реализация программы «Разговор о правильном питании» в Ярославской области

- Цифровая школа программы «Разговор о правильном питании»
- Информационное письмо
- Образовательный модуль «Воспитываем ответственных потребителей»
- Информационное письмо

Региональный этап Всероссийского конкурса методик реализации программы «Разговор о правильном питании» 2021 [Подробнее](#)

Приказ ГАУ ДПО ЯО ИРО от 26.01.2021 №01-03/11 О проведении Регионального тура Конкурса
[Положение](#)

Внедрение в образовательные организации Ярославской области ПО «Викен-Софт: питание»

Программный продукт «Викен-Софт: Питание в детском саду» и «Викен-Софт: Питание в школе», разработанный согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соответствуют всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в образовательных организациях, а именно: содержат множество бланков и форм, а также

Цель РМО «ПИТ»:

- актуализация знаний нормативно-правового, научного, учебно-методического обеспечения и их практического применения в процессе организации и контроля качества питания в ОО и ДОО, а также содействие развитию системы методического сопровождения в муниципальных районах Ярославской области.

<http://www.iro.yar.ru/index.php?id=5059>

Рациональное питание детей в образовательной организации: методическое пособие / сост. О. В. Иерусалимцева, Ю. П. Вербицкая. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2018. — 72 с. — (Безопасность жизнедеятельности).

ISBN 978-5-907070-14-1 ISBN 978-5-907070-16-5

Пособие содержит материал по основам организации рационального питания детей и подростков, практические рекомендации по организации питания детей с учетом контроля качества питания, в том числе детей с избыточной массой тела и аллергией. Представлен также терминологический словарь-справочник.

Пособие адресовано руководителям и педагогам образовательных организаций, воспитателям и методистам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.

Организация работы с родителями по вопросам рационального питания детей : методическое пособие / сост. Ю. П. Вербицкая, О. В. Иерусалимцева. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2019. — 48 с.— (Безопасность жизнедеятельности).

В методическом пособии представлены теоретические и практические материалы по организации работы с родителями по формированию культуры питания детей, а также современные методы и формы взаимодействия педагога образовательной организации с родителями детей.

Пособие предназначено в помощь руководителям и педагогам образовательных организаций, воспитателям и методистам, всем заинтересованным в организации профилактической и просветительской работы с родителями по вопросам правильного питания детей лицам.

Иерусалимцева О. В., Яланузян И. Ю. Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации: методические рекомендации / О.В. Иерусалимцева, И. Ю. Яланузян. — Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2020. — 58 с. — (Безопасность жизнедеятельности) ISBN 978-5-907070-14-1 ISBN 978-5-907070-46-2

Пособие содержит методические рекомендации по организации питания детей с учетом нормативно-правового обеспечения, практические рекомендации по организации контроля работы пищевого и медицинского блоков, а также требования к пищевым продуктам детского питания.

Представлены технико-технологические карты блюд с повышенной пищевой и биологической ценностью для общеобразовательных организаций. Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сестрам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.

Питание детей в образовательных организациях Ярославской области: методические рекомендации/ Иерусалимцева О.В., Яланузян И.Ю. — Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. — 224 с.

Пособие содержит методические рекомендации по организации питания детей с учетом состояния здоровья, описаны основные критерии качества продуктов детского питания и требования к обработке продуктов питания детей в соответствии действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями. Представлены технологические и технико-технологические карты блюд, в том числе и блюд с повышенной пищевой и биологической ценностью для общеобразовательных организаций.

Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сестрам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.





Государственное автономное учреждение дополнительного профессионального образования
Ярославской области «**Институт развития образования**»

**Спасибо
за
внимание !**

Ведущий: **Иерусалимцева Ольга Васильевна**, старший преподаватель
кафедры инклюзивного образования ГАУ ДПО ЯО «Институт развития
образования», руководитель Регионального методического объединения
координаторов питания Ярославской области

E-mail: ierusalimceva@iro.yar.ru