

## Рекомендации по контролю за организацией питания учащихся в учреждениях общего среднего образования

Кодексом Республики Беларусь об образовании установлено, что учреждение образования обязано обеспечить создание безопасных условий при организации образовательного процесса, необходимые условия для организации питания учащихся.

В соответствии с Положением об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования, утвержденным постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177, ответственность за организацию питания учащихся, расходование бюджетных средств на эти цели, соблюдение правил торгово-производственной деятельности, санитарно-гигиенических требований возлагается на руководителей учреждений образования, заведующих производством (руководителей) столовых учреждений образования, субъектов предпринимательской деятельности, отделов (управлений) образования местных исполнительных и распорядительных органов.

Таким образом, организация качественного, безопасного и сбалансированного питания учащихся – одна из главных составляющих здоровьесберегающей среды учреждения образования.

### **Основные нормативные правовые и технические правовые акты**

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 21 февраля 2005 г. № 177 «Об утверждении Положения об организации питания учащихся, получающих общее среднее образование, специальное образование на уровне общего среднего образования».

Постановление Министерства торговли республики Беларусь от 12 сентября 2008 г. № 36 «Об утверждении Инструкции о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания».

Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже».

Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206.

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

### **Доставка пищевых продуктов на объект общественного питания**

Доставка пищевых продуктов (далее – продуктов) должна осуществляться транспортом (изотермическим или охлаждаемым) предприятия-изготовителя (поставщика) в закрытой промаркированной таре с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки, с сопроводительными документами: товарно-транспортными накладными (далее – ТТН) и документами, подтверждающими их качество и безопасность (удостоверениями качества, сертификатами, гигиеническими удостоверениями и др.).

В объекте общественного питания до окончания реализации продуктов должны быть в наличии копии ТТН, оригиналы документов, подтверждающих качество и безопасность скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов, овощей и фруктов.

В ТТН должна быть информация о документах, подтверждающих качество и безопасность бакалейной продукции (крупы, макаронных изделий, сахара, соли, масла растительного и др.), кондитерских изделий промышленного производства (номер, дата, срок действия, адрес, по которому хранится документ, номер телефона) или должны быть в наличии копии вышеуказанных документов.

На сыпучие продукты, поступающие в мешках, овощи и фрукты, поступающие в коробах и ящиках, необходимо наличие маркировочных ярлыков на каждом тарном месте.

Информация об условиях и сроках хранения на каждом продукте, который находится в упакованном виде (молочная и кисломолочная продукция, хлебобулочные изделия, мясные полуфабрикаты, рыба мороженая, мясо птицы и др.), коробах и ящиках, маркировочных ярлыках должна соответствовать документам, их сопровождающим.

В ТТН необходима отметка кладовщика (или лица, его заменяющего) с указанием времени и даты доставки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов;

в журнале бракеража сырой продукции – даты (для особо скоропортящихся продуктов – времени и даты) изготовления, конечного (по документам) и фактического срока реализации пищевого продукта; сведений об условиях (температуре) хранения.

Не должны допускаться к приему продукты без документов,

подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком годности и (или) признаками недоброкачества, скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты на истечении сроков годности, овощи и фрукты с признаками гниения.

Не должны допускаться к приему в объект общественного питания и использоваться в питании учащихся острые соусы, кетчупы, маринованные овощи с использованием столового уксуса, кофе натуральный, тонизирующие и газированные напитки, в том числе энергетические, жевательная резинка, чипсы, острые сухарики.

### **Хранение пищевых продуктов**

В складских помещениях объектов общественного питания должны соблюдаться установленные предприятием-изготовителем условия хранения (температура, влажность) продуктов и сроки годности, в том числе в холодильном оборудовании.

Сырая и готовая продукция должна храниться отдельно.

При наличии одной холодильной камеры, а также в холодильнике суточного запаса допустимо совместное хранение сырых и готовых, скоропортящихся продуктов с соответствующим разграничением.

Необходимо соблюдать условия хранения плодоовощной продукции в соответствии с информацией об условиях и сроках хранения, указанной в сопроводительных документах.

Свежие овощи, фрукты и ягоды, квашеные овощи должны храниться в сухом, темном вентилируемом помещении или овощехранилище при температуре от  $+1^{\circ}\text{C}$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ . Допустимо хранение картофеля и других корнеплодов, свежей капусты в овощном цехе не более 3 дней (с целью избежания порчи).

Необходимо обращать внимание на сроки хранения хлебобулочных изделий, лимонной кислоты, панировочных сухарей, аскорбиновой кислоты.

### **Закладка пищевых продуктов**

Закладку продуктов необходимо производить в соответствии технологическими картами, меню-требованиями, дневными рационами.

Дневные рационы должны быть едиными для обучающихся, которым предусмотрено питание за счет средств бюджета, а также за счет средств родителей или иных законных представителей (за исключением обучающихся, которые нуждаются в лечебном (диетическом) питании).

Дневные рационы каждой возрастной группы необходимо различать изменением выхода блюд и (или) включать дополнительные кондитерские изделия, фрукты, йогурты и др.

## **Приготовление и реализация готовых блюд, кулинарных изделий**

Необходимо соблюдать технологию приготовления блюд, кулинарных изделий, время и температуру тепловой обработки, указанные в технологических картах.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. Оценка его соответствия паспортным характеристикам должна проводиться перед началом учебного года.

В случае неисправности того или иного технологического оборудования на период его ремонта или замены должны вноситься коррективы в суточный рацион питания учащихся с учетом имеющихся условий для приготовления пищи.

Пищу нужно готовить на каждый прием, реализовывать в течение не более двух часов с момента приготовления; заправлять салаты непосредственно перед раздачей.

Выдача готовой пищи должна осуществляться после проведения членами бракеражной комиссии оценки качества каждого приготовленного блюда (внешнего вида, цвета, вкуса, запаха и консистенции с отбраковкой некачественных блюд и изделий) и регистрации результатов в бракеражном журнале (должны быть подписи всех членов бракеражной комиссии).

Необходимо проводить бракераж каждой приготовленной партии пищи (партия – любое количество продукции одного наименования, одной даты и времени выработки).

В бракеражном журнале обязательно указывать наименование в соответствии с технологическими картами и время приготовления готовых блюд, их фактический выход (в граммах); в графе «Витаминизация» – количество используемого витамина С в граммах или количество драже поливитаминов.

Витаминизацию супов или сладких (третьих) блюд аскорбиновой кислотой необходимо проводить ежедневно в соответствии с Нормами питания. В период получения учащимися витаминных или витаминно-минеральных комплексов отсутствует необходимость осуществлять С-витаминизацию блюд, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает суточную потребность не менее чем на 80 %.

В состав бракеражной комиссии должны входить заведующий производством (шеф-повар) или повар, представитель администрации учреждения образования, медицинский работник, дежурный педагогический работник.

Бракеражная комиссия должна оценивать соответствие технологии первичной обработки сырья, правильность ведения технологического процесса, условия хранения блюд и изделий на раздаче, температуру их

подачи, определять фактический вес полуфабрикатов и отдельных компонентов, готовых блюд, штучных изделий (допустимый норматив отклонения веса –  $\pm 3\%$ ).

На линии раздачи необходимо наличие контрольных порций блюд (салат, 1-е блюдо, мясные блюда в соусе, гарнир, напиток).

Работники столовой не должны переливать перед раздачей из потребительской тары в емкости молоко, кисломолочные и другие напитки, соки.

В питании учащихся необходимо использовать диетические яйца, нежирное мясо (говядину первой категории или телятину; свинину мясную; цыплят-бройлеров, кур или индейку потрошенных первой категории, субпродукты первой категории); кондитерские изделия, богатые пектином (зефир, мармелад, джем), гематоген не чаще двух раз в неделю; колбасы и сосиски вареные высшего и первого сортов не более 2 раз в неделю, при однократном приеме пищи – не более 1 раза в неделю.

В рационы питания запрещено включать одноименные блюда в течение двух дней подряд.

Необходимо ограничить реализацию в буфетах отдельных мучных блюд (пиццы, смаженок, сосисок в тесте) до не более двух раз в неделю.

Нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены с допустимым отклонением  $\pm 10\%$  при условии выполнения Физиологических норм потребления пищевых веществ и энергии.

### **Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима**

Необходимо содержать производственные помещения объекта общественного питания, обеденного зала в чистоте.

Влажная уборка должна проводиться по мере загрязнения с применением моющих средств (или моющих средств и средств дезинфекции) в соответствии с инструкциями по их применению, но не реже, чем по окончании приготовления пищи для первой и второй смены; генеральная уборка – не реже 1 раза в неделю.

Необходимо проводить в конце рабочего дня дезинфекцию наружных поверхностей производственного торгово-технологического оборудования.

Промаркированный уборочный инвентарь (швабры, ведра, хозяйственная ветошь) должны храниться в специально отведенном помещении или месте в каждом производственном цехе.

Необходимо наличие инструкций по мытью и обработке столовой и кухонной посуды, инвентаря, оборудования, производственных помещений, мытью и обработке яиц.

Столовые приборы и металлические детали технологического оборудования должны прокаливаться в жарочных (духовых) шкафах или

стерилизаторах в течение 2-3 минут.

Хранить сухие столовые приборы необходимо в вертикальном положении (ручками вверх) в кассетах, которые ежедневно нужно обрабатывать.

Столовая посуда и столовые приборы должны находиться на линии раздачи в сухом виде.

Алюминиевую кухонную посуду необходимо использовать только для приготовления и временного (до 1 часа) хранения пищи, пластмассовую посуду – для временного хранения сырых продуктов, хранения сухих продуктов, в качестве столовой посуды одноразового использования.

Запрещено использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, а также столовую посуду и столовые приборы из алюминия; ломанный кухонный инвентарь, а также деревянный с трещинами и заусеницами.

Работник объекта общественного питания обязан:

приходить на работу в чистой одежде и обуви, оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробной;

тщательно мыть руки с жидким моющим средством, надевать чистую санитарную одежду и убирать волосы под косынку или колпак;

во время работы не носить кольца, серьги, не закалывать санитарную одежду булавками, на рабочем месте не принимать пищу и не курить;

коротко стричь ногти и не покрывать лаком;

использовать одноразовые перчатки при приготовлении блюд, не подвергающихся термической обработке (салатов), выдаче и порционировании блюд (смена перчаток должна проводиться после каждого использования);

перед посещением туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения – тщательно мыть руки с жидким моющим средством с последующей обработкой антисептиком;

менять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже 1 раза в день;

раздельно хранить санитарную и личную одежду;

регистрировать данные о состоянии здоровья в специальном журнале «Здоровье».

При подозрении на заболевание работники не должны допускаться к работе.

### **Организация производственного контроля**

В каждом объекте общественного питания должна быть программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания, основанная на принципах НАССР, с учетом санитарных норм и правил,

устанавливающих санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов.

Кратность лабораторного контроля, перечень исследуемых показателей качества и безопасности приготавливаемой пищи необходимо установить в программе производственного контроля.

Вопросы состояния здоровья учащихся, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в учреждении образования должны постоянно контролироваться руководителем и медицинским работником, систематически рассматриваться на заседаниях педагогических советов.