

## **Обязанности ответственных лиц в организации школьного питания**

**Согласно п. 15 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» к компетенции школы отнесено:**

- создание необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, организация питания обучающихся и работников образовательной организации.

Должностные обязанности ответственных лиц и персонала, участвующих в организации питания учащихся, определяются руководителем образовательного учреждения в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой. В обязанности ответственного лица в школе за организацию питания входит:

- проведение ежедневного мониторинга охвата учащихся питанием;

- осуществление контроля за соблюдением графика дежурства администрации, учителей, учащихся в столовой;

- проведение бракеража готовой продукции в составе бракеражной комиссии. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (п. 14.6. СанПиН). Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

- осуществление контроля за соблюдением примерного 12-дневного меню;

- выявляет причины и своевременно информирует директора школы об учащихся, не питающихся в школе;

- проведение совместно с администрацией разъяснительной работы среди учащихся и родителей о принципах рационального питания, проводит изучение предложений учащихся и родителей по организации питания. В образовательном учреждении (п. 14.13.) рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

**Согласно п. 14.2 санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.5.2409-08) юридические лица независимо от организационных правовых форм и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:**

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

-должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения при их наличии и качество воды в них;

-организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

-своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

-организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

-выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы, в соответствии с настоящими санитарными правилами);

условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

В соответствии с п. 14.3. контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется **юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем**, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения (п. 14.10.), проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям (п. 14.12), предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается **юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем**, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям (п. 14.5.), предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 настоящих санитарных правил).

**Медицинские работники** (п. 14.4.) должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

Ежедневно перед началом работы **медицинским работником** (п. 14.7.) проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Витаминизация блюд проводится под контролем **медицинского работника** (п. 14.8.), а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 настоящих санитарных правил).

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья **медицинским работником** (п. 14.9.) ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в

соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 настоящих санитарных правил. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет **медицинский работник** (п.14.11).