

АДМИНИСТРАЦИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ТОЛЬЯТТИ

КОДЕКС

БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ



Администрация
городского округа Тольятти

**КОДЕКС БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ**

Методические рекомендации

Тольятти
2021



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – один из важнейших факторов, определяющих здоровье человека.

Горячее питание детей во время пребывания в школе и детском саду является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению.

Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создает условия к их адаптации к совместной жизни.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	5
2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации	7
3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций	11
4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях	17
5. Требования к результатам применения к кодексу безопасности питания в организации горячего питания в образовательных организациях	19
6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания.....	19
<i>Приложение № 1</i>	22
<i>Приложение № 2</i>	22
<i>Приложение № 3</i>	22
<i>Приложение № 4</i>	22
<i>Приложение № 5</i>	30
<i>Приложение № 6</i>	31
<i>Приложение № 7</i>	32
<i>Приложение № 8</i>	39
<i>Приложение № 9</i>	49

1. Общие положения

1.1. Кодекс безопасности питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти (далее – региональный стандарт) разработан в соответствии с межгосударственным стандартом услуги общественного питания (ГОСТ 31984-2012), методическими рекомендациями по организации питания обучающихся образовательных учреждений, утвержденными приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. № 213н/178, рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 г. № МР 2.4.0179-20.

Кодекс безопасности питания рассматривается в качестве основного документа для создания и внедрения современной системы организации питания в образовательных организациях городского округа Тольятти.

1.2. Основная цель кодекса безопасности питания – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем совершенствования организации их питания в муниципальных образовательных организациях городского округа Тольятти, который определяет перечень услуг общественного питания, общие требования к услугам, методы оценки качества услуг.

Кодекс безопасности питания распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти, оказываемые как комбинатами школьного питания, так и предприятиями общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей (далее – предприятия).

1.3. Задачи кодекса безопасности питания:

1) обеспечение безопасности, качества и доступности питания в образовательных организациях;

2) установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в образовательных организациях городского округа Тольятти.

1.4. Основными принципами при разработке являются кодекса безопасности питания:

1) оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся, требований к безопасности, качеству, доступности питания в образовательных организациях;

2) повышение роли агропромышленного комплекса Самарской области, местных товаропроизводителей для обеспечения качества и доступности питания;

3) развитие государственно-частного партнерства.

1.5. Кодекс безопасности питания представляет собой совокупность требований к:

- безопасности, составу, пищевой ценности, объему, качеству содержимого «тарелки» и условиям приема пищи в образовательной организации;
- условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для обучающихся в образовательных организациях;
- результатам применения данного кодекса безопасности питания в организации питания в образовательных организациях;
- методов оценки и контроля качества услуг по организации школьного горячего питания.

1.6. Кодекс безопасности питания формирует основу для разработки муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей образовательных организаций.

1.7. Термины и определения:

- услуга по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти муниципальных образовательных организаций – деятельность исполнителя (комбинатов школьного питания, предприятий общественного питания юридических лиц и индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции горячего питания, в создании условий для реализации и потребления продукции горячего питания и покупных товаров;
- процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации и потреблении продукции горячего питания;
- условия обслуживания – совокупность факторов, воздействующих на потребителя в процессе оказания услуги;
- безопасность услуги – комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

1.8. Виды услуг по обеспечению горячим питанием муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти:

- услуга организации горячего питания, которая представляет собой услугу по изготовлению продукции горячего питания, созданию условий для реализации и потребления продукции питания и покупных товаров на школьных комбинатах питания, на предприятиях общественного питания;
- услуга по изготовлению продукции горячего питания – услуга по изготовлению продукции общественного питания: полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий, в соответствии с предъявляемыми требованиями.

2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации

2.1. Услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти должны отвечать следующим общим требованиям:

- социальной адресности – обеспеченность услугами горячего питания и доступность для обучающихся и воспитанников муниципальных образовательных организаций, в том числе реализация единого меню и специализированного меню;

- функциональной пригодности – точность и своевременность оказания услуг, включая соблюдение установленного графика питания обучающихся, соблюдение ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, обслуживания потребителей;

- безопасности – реализация услуг в соответствии с требованиями законодательства, предъявляемых к организации питания с учетом возраста обучающихся;

- эстетичности – характеризует гармоничность условий обслуживания, в том числе внешний вид персонала, оформление меню, сервировку стола, оформление и подачу блюд и напитков;

- информативности – полное, достоверное и своевременное информирование обучающихся и их законных представителей обо всех предоставляемых услугах, информацию об изготовляемой и реализуемой продукции. Информацию об услугах доводят до сведения потребителей в наглядной и доступной форме посредством оформления информационных стендов или папок для потребителей, в меню, на официальных сайтах образовательной организации;

- гибкости – характеризует способность услуг изменяться в соответствии с изменяющимися требованиями и условиями.

2.2. Требования к составу, пищевой ценности, объему, качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.

Все сырье, используемое в производстве продуктов питания, продукты и блюда должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21 утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

2.3. Требования к безопасности используемой посуды.

Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания насе-

ления (далее СанПиН 2.3./2.4.3590-20), СанПиН 2.1.368521 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее СанПиН 2.1.3685-21).

Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения около раздаточной линии.

Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Требования к обработке кухонной и столовой посуды и столовых приборов изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.4. Требования к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минеральных веществах.

Каждый обучающийся образовательной организации обеспечивается пищевыми продуктами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательной организации (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21, МР 2.3.6.0233-21, МР 2.4.0179-20).

2.5. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся.

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в общеобразовательных организациях согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных организаций, представлен в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.6. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.7. Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, примерное меню.

В случае отсутствия утвержденного единого меню требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.8. Требования к дополнительному питанию.

Во всех образовательных организациях для детей и подростков от 7 до 18 лет с постоянным пребыванием в образовательной организации более 4 часов помимо организации основного питания (завтраки, обеды, полдники или ужины) рекомендовано организовать дополнительное питание, то есть реализацию достаточного ассортимента пищевых продуктов в свободной продаже.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков осуществляется исходя из имеющихся условий для хранения и реализации пищевых продуктов путем составления и утверждения образовательной организацией (или предприятием школьного питания) ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи («буфетной продукции»), соблюдения обязательного ассортиментного минимума (основного перечня).

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в образовательных организациях установлен СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях устанавливаются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21).

Реализация готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.1.3685-21).

Пищевые продукты для дополнительного питания детей и подростков в образовательных организациях реализуются с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек. Запрещается реализация пищевых продуктов для до-

полнительного питания детей и подростков в образовательных организациях с основных раздаточных линий.

Прилавки, барные и буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах образовательных организаций или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков оборудуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, специальными столиками для приема пищи стоя, холодильным и технологическим оборудованием для соблюдения условий хранения, установленных предприятием-изготовителем.

Условия хранения и реализации пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе технология изготовления кулинарных изделий из полуфабрикатов высокой степени готовности, должны осуществляться в строгом соответствии с условиями, определенными предприятием-изготовителем. При реализации готовых блюд и кулинарных изделий, в том числе изготавливаемых из полуфабрикатов высокой степени готовности, дополнительно устанавливаются мармиты и другое необходимое оборудование.

Вся реализуемая продукция промышленного производства обязательно должна иметь потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями действующего законодательства.

2.9. Требования к организации питьевого режима.

Организация питьевого режима в образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.10. Требования к организации основного и дополнительного питания.

Организация основного и дополнительного питания в общеобразовательных образовательных организациях осуществляется с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

2.11. Требования к торговле в образовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов.

В образовательных организациях допускается торговля пищевых продуктов с использованием торговых автоматов.

Места установки торговых автоматов, порядок их обслуживания и обеспечения товарно-сопроводительной документацией в каждой образовательной организации подлежат согласованию с территориальными органами Роспотребнадзора.

Основу ассортимента пищевых продуктов, реализуемых с помощью торговых автоматов, должны составлять пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенные незаменимыми пищевыми веществами (витаминами, минеральными веществами, полиненасыщенными жирными кислотами, белком).

Реализация горячих напитков с использованием торговых автоматов осуществляется обучающимся среднего школьного возраста и старше только в помещениях, оборудованных для приема пищи.

3. Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для образовательных организаций

3.1. Требования к безопасности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды.

Сырье и готовые продукты питания, используемые в производстве продуктов детского питания, должны соответствовать требованиям Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, предлагаемых к поставке, должны соответствовать действующим национальным стандартам на пищевые продукты, поставляемые для организации питания в образовательных организациях.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания, виды продукции, которые не должны содержать готовые продукты детского питания для детей школьного возраста, изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 80% от установленного.

Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей» и техническими регламентами.

Кухонный инвентарь и посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21, выполнены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, и соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

При организации тендеров на закупку пищевых продуктов и продовольственного сырья в договоры включаются обязательные требования пищевой ценности, качества и безопасности поставляемой продукции и сырья. При заключении договоров количество посредников минимизируется на этапе доставки от производителя в образовательную организацию (не более 1).

3.2. Санитарно-гигиенические и санитарно-технические требования к организации питания.

Питание обучающихся в образовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Организациями общественного питания образовательных организаций для обслуживания обучающихся являются:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций;
- доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;
- столовые образовательных организаций, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организаций общественного питания образовательных организаций должны соответствовать требованиям санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Хозяйственные и подсобные помещения могут размещаться в подвальных и цокольных этажах при условии обеспечения их гидроизоляцией, соблюдения гигиенических требований по содержанию помещений, предъявляемых к организациям общественного питания в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

В существующих зданиях складские помещения для хранения пище-

вых продуктов, размещенные в подвальных и цокольных этажах, могут функционировать при соблюдении требований к условиям хранения пищевых продуктов, а также обеспечении гидроизоляции этих помещений и соблюдении гигиенических требований по их содержанию в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Сбор твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует организовывать в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных организаций предусматривается дополнительная установка систем кондиционирования воздуха в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Для искусственного освещения применяют светильники в соответствии с требованиями, изложенными в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21.

3.3. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.

Поступающие в образовательные организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации; сопровождаться документами, подтверждающими их происхождение, качество и безопасность; находиться в исправной, чистой таре; транспортироваться специальным, чистым транспортом, кузов которого изнутри обшит легко поддающимся санитарной обработке материалом и оборудован стеллажами. Условия транспортировки должны обеспечивать сохранение температурных режимов, установленных производителем продукции. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, обеспечиваются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.); иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Приемка пищевых продуктов и услуг по организации питания на соответствие условиям договоров на поставки (оказание услуг) осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, с привлечением независимых экс-

партных и аккредитованных организаций в порядке, определяемом в муниципальном контракте.

Хранение пищевых продуктов осуществляется в соответствии с информацией, указанной на маркировочных ярлыках, и требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.4. Требования к технологическому процессу приготовления блюд.

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды. Набор и площади помещений должны соответствовать производственной мощности и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Способы производства питания определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и включают две группы: индустриальные и традиционные технологии общественного питания.

Индустриальные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство рационов питания с последующей их выдачей в столовых образовательных организаций. Данные способы рассматриваются как основной перспективный способ организации питания в образовательных организациях.

Традиционные способы производства питания для образовательных организаций – способы, предусматривающие производство кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, обеспечивающие производство готовых блюд и полуфабрикатов для непосредственной реализации потребителям (или ограниченными сроками годности). Данные способы применяются в образовательных организациях при невозможности организации обеспечения полуфабрикатами и готовыми блюдами промышленного производства или в дополнение к ним.

Требования к продукции, поставляемой комбинатами по производству пищевой продукции, должны обеспечивать:

- гарантию безопасности в случае пролонгированных сроков годности без применения консервантов и тепловой обработки при высоких температурах;
- гарантию качества, сохранения пищевой ценности, включая предот-

вращение потерь микро- и макроэлементов при тепловой обработке (уровень потерь составляет не менее чем на 10% ниже по сравнению с обычными способами приготовления пищи).

Санитарное состояние и содержание производственных помещений, мытье и хранение кухонной и столовой посуды должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21 (Приложение № 1 «Инструкция о проведении генеральной уборки помещений (во исполнение требований 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)»).

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21. Работа бракеражной комиссии осуществляется по Приложению № 2 (Положение о работе бракеражной комиссии).

3.5. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем, требования к оборудованию, инвентарю.

В соответствии с ассортиментом вырабатываемой и реализуемой продукции образовательные организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого холодильного и технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями Роспотребнадзор в установленном порядке, и должны соответствовать требованиям раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (приложение № 2), утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

При работе технологического оборудования исключается возможность

контакта сырых и готовых к употреблению продуктов. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности предусматривается и используется отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

3.6. Требования к управлению организацией питания с учетом типов образовательных организаций.

Организация питания в образовательных организациях должна соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21.

Требования к организации питания в малокомплектных образовательных организациях содержатся в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21.

Необходимо обеспечить организацию производственного контроля с применением принципов ХАССП, включающего лабораторно-инструментальные исследования согласно СП 1.1.1058-01, другим действующим санитарным правилам и методическим рекомендациям МР 4.2.2020-20.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам ХАССП в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

3.7. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала.

Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда (Приложение № 3 «Инструкция по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока»).

Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

Параметры микроклимата производственных помещений, в том числе при использовании систем кондиционирования воздуха, систем вентиляции с механическим или естественным побуждением, должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений организаций питания общеобразовательных организаций не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, установленные гигиеническими нормативами ГН 2.2.5.3532-18.

Естественное и искусственное освещение во всех помещениях должно соответствовать требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21.

В столовой должны создаваться условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.1.3685-21 (Приложение № 4 «Инструкция по личной гигиене персонала»).

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Министерства здравоохранения Российской Федерации №302-н 12.04.2011г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

✓ Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (Приложение № 5).

✓ Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.02 г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» (Приложение № 6).

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21 марта 2014 года № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца.

Допуск персонала к работе производится в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.1.3685-21.

4. Экономические и правовые аспекты организации питания в образовательных организациях

4.1. Способы и формы финансирования питания обучающихся образовательных организаций.

Финансирование питания обучающихся в образовательных организациях может осуществляться за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Субсидии предоставляются бюджету городского округа Тольятти в соответствии с государственной программой Самарской области «Развитие образования», утвержденной постановлением главы администрации (Губернатора) Самарской области.

4.2. Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию

питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств.

Учет расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемых бюджетами разных уровней, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете – применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг по питанию в образовательных организациях. Основной формой оплаты горячего питания в образовательных организациях являются безналичные расчеты.

Порядок учета питания.

– Заказчик (руководитель учреждения) издает приказ об организации питания, назначает сотрудника, ответственного за организацию питания, определяет его функциональные обязанности.

– Ежедневно сотрудник, ответственный за организацию питания, составляет заявку на питание обучающихся в разрезе категорий питающихся и заявку на питание сотрудников учреждения. Заявка на питание подается до 11 часов дня, предшествующего дню оказания услуги питания.

– Ежедневно каждый классный руководитель/воспитатель отмечает фактическое питание обучающихся на бумажном носителе (табель посещения). Табель заполняется до 10 часов текущего дня. Дневной рацион питания одного обучающегося не делится на отдельные приемы пищи и подлежит оплате в полном объеме стоимости оказания услуги по организации питания одного ребенка в день.

– Сотрудник, ответственный за организацию питания, переносит сведения о питании обучающихся, содержащиеся на бумажном носителе (табель посещения), в программный комплекс АРМ Виртуальная столовая не позднее 18.00 часов текущего дня.

– Ежемесячно до 3 числа месяца, следующего за отчетным, сотрудник, ответственный за организацию питания, и бухгалтер Исполнителя производит сверку оборотов за месяц.

Оплата питания обучающихся в образовательных организациях за счет родительских средств по безналичному расчету осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 27 июня 2011 года № 161-ФЗ «О национальной платежной системе»:

- путем зачисления принятых от физических лиц наличных денежных средств через специальный банковский счет образовательной организации, идущий на оплату питания в образовательной организации;

- через зачисление денежных средств, списанных с другого специального банковского счета.

5. Требования к результатам применения к кодексу безопасности питания в организации горячего питания в образовательных организациях

5.1. Требования к охвату питанием.

В образовательной организации должны создаваться условия для организации питания 100 процентов, нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим кодексом безопасности питания.

5.2. Требования к организации мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Требования к организации и содержание текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях устанавливаются департаментом образования администрации городского округа Тольятти в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции в сфере здравоохранения, образования, а также в соответствии с нормативными правовыми актами администрации городского округа Тольятти.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в образовательных организациях.

Мониторинг проводится в соответствии с методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20.

6. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

6.1. Для оценки и контроля качества услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся муниципальных образовательных организаций городского округа Тольятти используют следующие основные методы:

- экспертный – опрос и анкетирование исполнителей в сфере услуг общественного питания, оценку результатов опроса (анкетирования);
- социологический – опрос или интервьюирование потребителей услуг общественного питания, оценку результатов опроса (интервьюирования).

По результатам комиссии контроля за организацией питания в образовательной организации заполняют Чек-листы на основании критерии и показатели оценки уровня организации питания (Приложение № 7 (Критерии), приложение № 8 (Чек-лист)).

6.2. На оценку и контроль продукции горячего питания для обучающихся как результата оказания услуг горячего питания влияет отсутствие

мотивированных обращений о несоответствии качества продукции требованиям, предъявляемым к организации детского питания, а также ситуаций, связанных с нанесением вреда здоровью обучающихся и воспитанников.

Инструкция о проведении генеральной уборки помещений (во исполнение требований 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)»)

Во всех производственных, подсобных помещениях (участках) постоянно поддерживается надлежащая чистота, и проводятся противоэпидемиологические мероприятия, включая генеральную уборку.

Генеральная уборка в помещениях пищеблока проводится один раз в неделю по графику.

Для проведения генеральной уборки персонал использует специальную одежду и средства индивидуальной защиты (халат, шапочка, маска, перчатки, фартук, и т.д.).

Генеральная уборка проводится с использованием моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Генеральная уборка проходит в несколько этапов и включает в себя: уборку подсобных комнат, холодильных камер, продуктовых шкафов; мойку кладовых; уборку кухни с обработкой по обеззараживанию плит, бытовой техники и прочего оборудования; мойку посуды, инвентаря:

1 этап – дезинфекция (отодвинуть мебель и оборудование от стен), продезинфицировать все предметы в помещении, оборудование, мебель. Экспозиция дезинфекции 1 час (в соответствии с применяемым средством).

2 этап – отмыв с моющим средством: Мытье потолка, стен проводят по часовой стрелке, сверху вниз.

3 этап – отмыв чистой водой потолка, стен проводят по направлению сверху вниз.

**Положение о работе бракеражной комиссии
МБУ «_____»**

1. Общие положения.

1.1. В целях осуществления контроля за организацией питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче готовой пищи в школе создаётся и действует бракеражная комиссия школы.

1.2. Бракеражная комиссия создается на основании распоряжения школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г., сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением.

1.4. Исполнитель Оператор питания

Зав. производством школьной столовой Ф.И.О _____

2. Основные задачи.

2.1. Осуществление систематического контроля исполнения условий соглашения со стороны Исполнителя – Оператора питания:

- соблюдение сроков, объёмов и ассортимента поставляемого товара;
- объём порций, качественный и количественный состав готовых блюд;
- организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены.

2.2. Контроль соблюдения технологии приготовления пищи.

2.3. Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке.

2.4. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний.

3. Состав бракеражной комиссии.

3.1. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждается распоряжением директора школы.

3.2. В состав бракеражной комиссии должно входить не менее трёх человек: зав. Производством школьной столовой, зам. Директора, медицинский работник.

4. Полномочия комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;

- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи;
- проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.2. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

5. Содержание и формы работы.

5.1. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (приложение № 1).

5.2. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

5.3. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.4. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, код блюда, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

5.5. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы, далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

5.6. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем Оператором питания, он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.

5.7. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность).

5.8. Оценка 5 баллов «отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.

5.9. Оценка 4 балла «хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

5.10. Оценка 3 балла «удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный

запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

5.11. Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.

5.12. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5–10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

5.13. Оценки качества блюд (изделий, полуфабрикатов) заносятся в бракеражный журнал готовой кулинарной продукции, оформляются подписями всех членов комиссии до начала её реализации.

5.14. Расчет оценки качества продукции. Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

6. Заключительные положения.

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6.3. При изменении состава бракеражной комиссии и её председателя соответствующие документы передаются новому составу комиссии по акту приёма-передачи документов.

Годовой план работы бракеражной комиссии

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав. производством
2	Организация приёма пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора
3	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав. производством
4	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно	Зав. производством, медицинский работник, заместитель директора
5	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Заместитель директора
6	Проверяет наличие суточной пробы	Ежедневно	Медицинский работник
7	Проводит органолептическую оценку качества готовой пищи	Ежедневно каждой вновь приготовленной партии	Зав. производством, Заместитель директора, медицинский работник

Инструкции по личной гигиене персонала

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ:

Персоналу пищевых предприятий необходимо выполнять следующие правила личной гигиены:

1. В карманах санитарной одежды запрещается носить посторонние предметы – расческу, зеркало, сигареты и пр.;
2. Приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
3. Производить хранение личной одежды и обуви отдельно от санитарной одежды;
4. Перед началом работы принять душ, а при отсутствии его тщательно вымыть руки с мылом, надеть одежду и колпак;
5. Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
6. Во время работы не носить украшения (бусы, кольца, серьги, а также пирсинг) и часы;
7. Коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; в течении рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой, после работы с сырыми продуктами;
8. При посещении туалета снимать санитарную одежду и оставлять ее в предтуалетной зоне, надевать санитарную одежду только после тщательного мытья рук;
9. Не выходить в санитарной одежде за пределы пищевого объекта;
10. Заменять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже, чем через два дня;
11. Стирку санитарной одежды производить централизованно, в специализированных прачечных;
12. Не принимать пищу и не курить в производственных помещениях и складах;
13. Сообщать администрации объекта о наличии заболеваний кожи, порезах, ожогах, а так же наличии инфекционных болезней в семье;
14. Волосы, борода и усы должны быть полностью прикрыты.

ГИГИЕНА РУК И ПЕРСОНАЛА:

Руки лиц, соприкасающихся с готовыми пищевыми продуктами, требуют особого ухода: коротко подстриженные ногти, очистка ногтевого ложа (производственный маникюр), тщательное мытье перед работой и в процессе ее по мере загрязнения с применением дезинфицирующего средства. Особенно после посещения сануз-

ла. Запрещается носить на руках украшения, кольца, перстни. Особенно внимательно следует относиться к наличию на руках воспалительных процессов с нагноениями. Чистота кожи достигается ежедневным принятием перед работой гигиенического душа на предприятии. Представляют опасность нагноительные процессы на коже тела.

Ежедневно перед работой заведующая производством проводится осмотр рук на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией результатов в Журнале.

МЫТЬ РУКИ НЕОБХОДИМО В СЛЕДУЮЩИХ СИТУАЦИЯХ:

1. Перед началом работы;
2. По мере загрязнения;
3. При смене видов деятельности;
4. После работы с сырыми продуктами;
5. После работы с внешней тарой;
6. После посещения туалета;
7. После приема пищи;
8. После курения;
9. После прикосновения к волосам, глазам, ушам, носу;
10. После работы с химическими средствами, уборочным инвентарем или мусорным отходами.

Мытье и обработка рук производится в строгом соответствии с установленными правилами. Так, намывать руки необходимо на протяжении двух минут, после чего их следует сполоснуть под водой и вытереть бумажной салфеткой. С помощью салфетки же закрывают кран, после чего она выбрасывается в мусорное ведро, причем, прикасаться к нему запрещается.

После мытья следует нанести профессиональное химическое средство, обладающее дезинфицирующим действием, и подождать пока оно полностью испарится. После этого можно приступать к работе.

Руки разрешается мыть только в специально предназначенных для этого местах, нельзя мыть руки в производственных раковинах, где моется инструментарий и обрабатываются продукты. Раковины для мытья рук должны быть оснащены жидким мылом, дезинфектантом, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством и инструкцией по мытью рук.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ (УСТРОЙСТВА) ДЛЯ МЫТЬЯ РУК

Для персонала должно быть предусмотрено оборудование для эффективного удаления загрязнения с рук.

Обязательные требования:

1. Соответствующие и должным образом обслуживаемые приспособления для мытья рук должны располагаться при входе в производственные помещения, а также в других соответствующих местах.
2. Места для мыть рук должны быть оснащены одноразовыми полотенцами или воздушными сушилками.
3. При необходимости должны предусматриваться места для санитарной обработки (дезинфекции) рук.
4. Дезинфицирующие средства для рук должны регулярно контролироваться на предмет надлежащей концентрации, чтобы обеспечить их эффективность.
5. Таблички с надписью «Мойте руки» должны располагаться над раковинами при входе на производственные участки, а так же где это необходимо.

Второстепенные требования:

1. Диспансеры для одноразовых полотенец должны быть закрытого типа.

ПОМЕЩЕНИЯ И СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Чистота снижает возможность распространения загрязнения через помещения для персонала.

Должны быть предусмотрены помещения и средства личной гигиены для поддержания соответствующего уровня личной гигиены и для избежания загрязнения пищевых продуктов. Где необходимо, такие помещения и средства должны включать:

1. Адекватные способы мытья и сушки рук с соблюдением правил гигиены, включая умывальники и снабжения горячей и холодной водой;
2. Туалеты, соответствующие санитарным правилам;
3. Раздевалки для персонала;
4. Во всех туалетах, душевых и раздевалках должно поддерживаться надлежащее санитарное состояние.
5. В этих помещениях не должно быть вредителей и плесени.
6. Открытая еда или напитки не должны храниться в шкафчиках и раздевалках.

Такие помещения и средства должны быть удобно расположены и обозначены. Лица, занятые на производстве и обработке пищевых продуктов, должны перед началом работы принять душ и надеть санитарную одежду и обувь.

Личную одежду на время работы вахтой хранят в специальных шкафчиках, которые периодически необходимо мыть горячей водой с моющими средствами. Раздевалки устраивают с таким расчетом, чтобы отдельно содержать личную одежду и спецодежду предприятия. Шкафы должны стоять на ножках высотой не менее 15 см. и в дне их должны быть расположены ближе к местам производства пищевых продуктов, а рядом с ними – бачки для дезинфекции рук раствором.

Шкафы должны содержаться в чистоте, в них нельзя хранить пищу и грязную посуду, так как это способствует размножению грызунов, тараканов и мух. Санитарную одежду нельзя уносить с собой, стирают ее в прачечных. После этого ее требуется прогладить, так как под воздействием высокой температуры утюга погибает основная часть микроорганизмов.

Работающие на пищевых предприятиях должны иметь не менее двух комплектов санитарной одежды. Ее назначение – защита пищевых продуктов от возможного микробного или механического загрязнения.

Одежда надевается после мытья рук, снимается при выходе с производства. Запрещено хранить в карманах личные вещи.

Головной убор должен полностью покрывать волосы, что позволяет избежать попадания перхоти и волос на продукты питания в процессе их производства. Не менее важно, чтобы волосы были чистыми. Мужчины должны своевременно стричь волосы и бриться.

Производственная обувь не должна быть матерчатой, сделана из легкого моющего материала.

Перечень должностей работников пищеблоков образовательного учреждения, подлежащих медицинским осмотрам

Зав. производством

Повар, помощник повара, пекарь, кондитер

Кухонный рабочий

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Перечень должностей, работников подлежащих прохождению гигиенического обучения	Общее количество	Периодичность прохождения
Зав. производством		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Повар, помощник повара, пекарь, кондитер		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Кухонный рабочий		При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Критерии и показатели оценки уровня организации питания

Критерии Оценки	Значимость критерия Оценки, %	Показатели, раскрывающие критерий Оценки	Оценка показателей, балл
Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания в учреждении (значимость критерия 50%)	50	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении / поставку продуктов питания	0–6 баллов
		Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП	0–10 баллов
		Информирование о питании в учреждении	0–5 баллов
		Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой	0–28 баллов
		Приемка / хранение пищевых продуктов	0–20 баллов
		Приготовление блюд и кулинарных изделий	0–23 баллов
		Профессиональная подготовка	0–8 баллов
Соответствие пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции по показателям качества нормативной документации по результатам лабораторных исследований (значимость критерия 50%): Оценивается по результатам исследований	50	Соответствие пищевых продуктов и продовольственного сырья по показателям качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и / или стандартами*	0–35 баллов
		Соответствие готовой продукции по показателям качества нормативам, установленным нормативно-техническими документами и / или стандартами	0–35 баллов
		Соответствие производственных процессов по показателям бактериальной обсемененности нормативам, установленным нормативно-техническими документами и / или стандартами	0–30 баллов
ИТОГО:	100		100

ИНСТРУКЦИЯ

по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока

1. Общие положения.

1.1. Настоящая инструкция по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму на пищеблоке и личной гигиене работников пищеблока, особенностям режимов доступа на пищеблок, организация питания работников пищеблока, санитарной обработке помещений, обеспечению работников средствами индивидуальной защиты и другие необходимые мероприятия для профилактики и противодействия распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.2. Действие настоящей инструкции распространяется на всех работников пищеблока.

1.3. В связи с неблагоприятной ситуацией по коронавирусной инфекции работники допускаются к работе после детального изучения данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке, прохождения внепланового инструктажа по изучению профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции, а также соблюдением всех мер предосторожности.

1.4. Работники пищеблока должны соблюдать инструкцию, иметь личную медицинскую книжку, в которую внесены результаты медицинских и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных заболеваниях и о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

1.5. Работники пищеблока с целью соблюдения требований по предупреждению распространения коронавирусной инфекции должны:

- Строго соблюдать рекомендации Роспотребнадзора по профилактике распространения COVID-19 в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях;
- Пройти внеплановый инструктаж в связи с коронавирусом; Содержать в порядке и чистоте свое рабочее место;
- Содействовать и сотрудничать с администрацией в деле обеспечения здоровых и безопасных условий труда, незамедлительно сообщать своему непосредственному руководителю или должностному лицу о любом ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлениях признаков коронавирусной инфекции;
- Выполнять все нормы и обязательства по охране труда, установленные коллективным договором, соглашением, трудовым договором, правилами внутреннего трудового распорядка, должностными обязанностями;
- Внимательно выполнять свои должностные обязанности, не отвлекаться;
- Пользоваться и правильно применять СИЗ, одноразовые маски, перчатки, кожные антисептики для обработки рук, дезинфицирующие средства согласно условиям и характеру выполняемой работы;
- Своевременно осуществлять дезинфекцию столовой посуды с фиксацией в специальном журнале обработки посуды при коронавирусе;
- При отсутствии средств защиты и дезинфицирующих средств незамедлительно ставить в известность об этом непосредственного руководителя;
- Незамедлительно уведомить руководителя о любой ситуации, несущей

угрозу жизни и здоровью работников и окружающих, о происшедшем несчастном случае, ухудшении состояния своего здоровья;

- Придерживаться всех требований и предписаний по нераспространению коронавирусной инфекции;
- Знать пути передачи, признаки заболевания, меры профилактики коронавирусной инфекции.

1.6. Работники пищеблока должны знать, что механизмами передачи коронавирусной инфекции являются воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

1.7. Работники пищеблока должны обеспечиваться согласно установленным нормам санитарной одеждой, санитарной обувью и санитарными принадлежностями, дезинфицирующими средствами.

1.8. Работникам пищеблока необходимо:

- Санитарную обувь и одежду хранить в установленных для этого местах;
- Верхнюю одежду, обувь, головные уборы, а также личные вещи оставлять в гардеробе;
- Выполнять работу исключительно в чистой санитарной одежде и менять ее по мере загрязнения;
- Производить смену масок не реже 1 раза в 3 часа;
- Обрабатывать руки дезинфицирующими средствами; Своевременно проводить дезинфекцию рабочего места.

1.9. С целью предупреждения и предотвращения распространения коронавирусной инфекции и иных заболеваний работникам пищеблока необходимо знать и строго соблюдать правила личной гигиены:

- Коротко подстригать ногти и не наносить на них лак;
- Тщательно мыть руки с мылом перед тем как начать работу, после перерыва в работе, а также после посещения санузла, перед приемом пищи и по окончании работы.

1.10. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдением требований данной инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции согласно законодательству РФ.

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников пищеблока к работе.

2.1. В учреждении организована работа по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и системная работа по информированию работников о рисках COVID-19, мерах личной профилактики, необходимости своевременно обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.2. Для работников пищеблока на основании существующих документов и рекомендаций Роспотребнадзора разработаны и направлены правила личной гигиены, входа и выхода из помещений кухни, регламент уборки.

2.3. При входе в здание работник должен вытереть ноги об резиновый коврик, пропитанный дезинфицирующим средством.

2.4. Перед началом работы всем работникам пищеблока медицинским работником измеряется температура тела с занесением результатов в журнал термометрии.

2.5. При температуре 37,0 и выше, либо при иных явных признаках ОРВИ, работник пищеблока отстраняется от работы и направляется домой для вызова медицинского работника на дом.

2.6. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается к работе. Возобновление допуска к работе возможно только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.7. Перед началом смены работники пищеблока обеспечиваются запасом одноразовых масок (1 штука на 3 часа) для использования из при работе, а также дезинфицирующими салфетками, либо кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами. Повторное использование масок и использование увлажненных масок не допускается.

2.8. Работники пищеблока обязаны выполнять правила личной гигиены и производственной санитарии, пользоваться памяткой о гигиене при коронавирусе, гриппе и других ОРВИ.

2.9. Перед началом работы необходимо вымыть руки. Для механического удаления загрязненной и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течении 1–2 минут, в том числе после сотового телефона. Затем руки ополаскивают водой и дезинфицируют.

2.10. Надеть санитарную одежду, сменную обувь, одноразовую маску для лица.

3. Санитарная обработка пищеблока во время работы.

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом и обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Выполняя работу следует поддерживать чистоту и порядок на рабочем месте, не загромождать его и проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации, иные проходы ненужными предметами, пустой тарой, инвентарем, лишними запасами сырья, кулинарной продукцией. Пустую тару следует вовремя убирать в предназначенное для этого место.

3.3. Следует регулярно (каждые 3 часа) проветривать помещение пищеблока.

3.4. Обеззараживание воздуха проводить при помощи ультрафиолетового бактерицидного облучателя закрытого типа (рециркулятор), который может применяться круглосуточно в присутствии людей.

3.5. Использованные медицинские маски укладывать в полиэтиленовые пакеты, завязывать и выкидывать в мусорное ведро.

3.6. При использовании многоразовых масок: из нужно выстирать с использованием мыла или моющих средств, затем обработать утюгом с функцией подачи пара. Потом снова обработать утюгом, но без подачи пара.

3.7. После каждой смены работник обязан вымыть руки с мылом.

3.8. На период распространения коронавирусной инфекции для вытирания рук необходимо использовать одноразовые бумажные полотенца.

3.9. Во время работы не следует трогать руками лицо.

3.10. В случае, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

3.11. В середине рабочей смены всем работникам пищеблока медицинским работником повторно измеряется температура тела с занесением данных в журнал.

3.12. В случае ухудшения здоровья, работник незамедлительно обязан поставить в известность своего руководителя и обратиться за помощью к мед. работнику.

3.13. Перед началом работы, а также не реже чем через 6 часов, провести влажную уборку помещений пищеблока с использованием разрешенных к применению дезинфицирующих средств.

3.14. Дезинфицирующие средства следует хранить в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте.

3.15. Количество одновременно используемой на пищеблоке посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, поврежденной эмалью.

3.16. При использовании для мытья посуды специализированных моечных машин необходимо следовать инструкциям по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

3.17. Мытье столовой посуды ручным способом производится в следующем порядке:

- Механическое удаление остатков пищи;
- Мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- Мытье во 2 секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и с добавлением моющих средств в количестве, в 2 раза меньше, чем в 1 секции ванны;
- Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями к их применению;
- Ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в 3 секции ванны проточной водой с гибким шлангом с душевой насадкой;
- Просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.18. Прием пищи работниками пищеблока должен быть организован в строго отведенном для этого месте. Запрещается принимать пищу на рабочем месте. При применении одноразовой посуды производится ее сбор в плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

3.19. Во время работы на пищеблоке следует соблюдать инструкции по охране труда на пищеблоке, инструкцию по предупреждению коронавирусной инфекции для работников пищеблока, меры безопасности, приведенные в эксплуатационной документации предприятия – изготовителя дезинфицирующих средств.

4. Алгоритм действий в случае подозрения в заболевании работника пищеблока коронавирусом.

4.1. Работник пищеблока, у которого имеются подозрения заболевания коронавирусом, извещает своего непосредственного руководителя о своем состоянии.

4.2. При появлении подозрения заболевания коронавирусом, направить вызов в специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинскую организацию, оказывающую мед. помощь в стационарных условиях.

4.3. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения. В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции помещений силами специализированной организации.

4.4. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами организации. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной в п. 3.18, 3.19, данной инструкции по предупреждению коронавируса на пищеблоке схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

4.5. При подтверждении у работника пищеблока заражения коронавирусом руководитель учреждения (организации) либо уполномоченное должностное лицо формирует сведения о контактах работника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомляет Оперативный штаб по предупреждению распространения коронавирусной инфекции и всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

5. Мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности, проводимые работниками пищеблока по окончании работы.

5.1. Навести порядок на рабочем месте, инструменты, приспособления и кухонный инвентарь продезинфицировать разрешенными дезинфицирующими средствами, убрать в специально предназначенные места.

5.2. Проветрить помещение. Произвести влажную уборку всех помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств.

5.3. При обработке поверхностей необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

5.4. Убрать санитарную одежду и обувь в отведенные для этого места.

5.5. Вымыть руки с мылом, вытереть бумажным полотенцем, обработать антисептическим раствором.

6. Ответственность.

6.1. Работники пищеблока несут ответственность за соблюдение требований

настоящей инструкции по предупреждению коронавирусной инфекции в соответствии с законодательством РФ.

6.2. При наличии признаков коронавируса необходимо соблюдать режим самоизоляции в случае нарушения требований и создание угрозы распространения заболевания коронавирусной инфекцией и его распространения, распространителя могут привлечь к уголовной ответственности по ст.235 УК РФ «нарушение санитарно-эпидемиологических правил».

6.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано лишением свободы или принудительными работами, а также штрафом от 500 до 700 тысяч рублей.

6.4. Контроль за соблюдением требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара (заведующего производством (столовой), старших поваров).

С инструкцией ознакомлен (а)

« _____ » _____ 20 _____ г. _____ / _____

ЧЕК-ЛИСТ

оценки уровня организации питания

Дата оценки	
Время начала / окончания проведения оценки	
Наименование учреждения	
Форма обеспечения питанием	
Реквизиты контракта (дата заключения, номер)	
Срок действия контракта	
Срок оказания услуги по контракту	
Исполнитель по контракту (наименование, ИНН)	
Тип пищеблока (организация школьного питания (комбинаты школьного питания, столовые и т.п., доготовочные организации общественного питания, сырьевые столовые)	
Количество посадочных мест	
Фотофиксация (да / нет)	

п / п	Вопросы, отражающие исполнение заказчиками, исполнителями требований нормативных правовых актов / стандартов в части организации социального питания, предусмотренных контрактом, характеризующие показатели / критерии оценки	Пункт контракта / СанПиН 2.3/2.4.3590-20/ Стандарт	Варианты ответа		Оценка, балл	Примечание
			услуга / форма обеспечения социальным питанием организацией общественного питания ¹	поставка / самостоятельная форма обеспечения социальным питанием		
1. Обязательные требования, предусмотренные к исполнению контрактом на оказание услуги питания / поставку товара в учреждении и иными нормативными актами (значимость критерия 50%)						
1.1	Наличие правоустанавливающих документов на использование помещений и оборудования пищеблока учреждения при предоставлении услуг общественного питания в учреждении				0–6 баллов	

¹ все типы пищеблоков.

1.1.1	действующий контракт (договор) на закупку услуги общественного питания / на закупку пищевых продуктов для обеспечения нужд учреждения (с приложениями)		в наличии – 1 отсутствует – 0	в наличии – 1 отсутствует – 0		
1.1.2	договор о безвозмездном пользовании имуществом, оборудованием при организации питания организацией общественного питания (оператором питания) / срок действия договора		в наличии – 1 отсутствует – 0	– ²		
1.1.3	договор на организацию платного питания с указанием условий предоставления платного питания ³ , в т.ч приложение: – ассортиментного перечня буфетной продукции, разрешенной в питании детей; – меню рационов платного питания		в наличии – 1 отсутствует – 0	–		
1.1.4	договор на вывоз отходов (пищевых)		в наличии – 1 отсутствует – 0	в наличии – 1 отсутствует – 0		
1.1.5	договоры на техническое обслуживание используемых для обеспечения социального питания в учреждении холодильного, морозильного и технологического оборудования с приложением актов выполненных работ по его техническому обслуживанию ⁴		в наличии – 1 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		

² здесь и далее по тексту – «не оценивается».

³ при включении условия по организации платного питания в учреждение в контракт – указать пункт контракта в примечании.

⁴ при проведении работ по техническому обслуживанию оборудования работником оператора питания / учреждения – представление актов систематического обследования оборудования (с указанием в примечании).

1.1.6	договор на поверку используемого для обеспечения социального питания в учреждении весового оборудования с приложением справки о поверке весов		в наличии – 1 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.2	Проведение производственного контроля на основе принципов ХАССП:					0–10 баллов
1.2.1	наличие приказа о создании рабочей группы ХАССП (учреждения и / или организации общественного питания)		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.2.2	наличие плана ХАССП (с анализом опасностей и определения критических контрольных точек для предприятия общественного питания), блок-схемы технологических процессов производства (организации общественного питания)		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.2.3	наличие программы производственного контроля <u>УЧРЕЖДЕНИЯ</u> с протоколами испытаний <u>готовой продукции, проводимых в рамках</u> исполнения Программы производственного контроля (с даты начала оказания услуги питания / действия контракта)		в наличии – 2 не организовано – 0	в наличии – 3 не организовано – 0		
1.2.4	наличие программы производственного контроля <u>ИСПОЛНИТЕЛЯ УСЛУГИ с протоколами испытаний пищевых продуктов и готовой продукции</u> , проводимых в рамках исполнения Программы производственного контроля (с <u>даты начала оказания услуги питания / действия контракта</u>)		в наличии – 2 не организовано – 0	–		

1.2.5	соблюдается <u>периодичность</u> проведения лабораторных исследований пищевых продуктов и готовой продукции, предусмотренная программой производственного контроля		соблюдается – 2 не соблюдается – 0	соблюдается – 3 не соблюдается – 0		
1.3	Информирование о питании в учреждении					0–5 балла
1.3.1	наличие утвержденных графика приемов пищи в учреждении и режима работы столовой		в наличии – 1 отсутствуют – 0	в наличии – 1 отсутствуют – 0		
1.3.2	размещено утвержденное ежедневное меню (на информационном стенде)		размещено – 1 не размещено – 0	размещено – 1 не размещено – 0		
1.3.3	размещено утвержденное меню дополнительного питания		размещено – 1 не размещено – 0	–		
1.3.4	наличие рекомендаций по организации здорового питания детей		в наличии – 1 отсутствуют – 0	в наличии – 1 отсутствуют – 0		
1.3.5	наличие информации о питании в учреждении на сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети Интернет (<u>в том числе циклических меню рационов горячего питания</u>)		в наличии – 1 отсутствуют – 0	в наличии – 2 отсутствуют – 0		
1.4	Оснащение производственных помещений технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (2.9 / 4.1.15, 4.1.17, 4.1.18, 4.1.19)					0–28 баллов
1.4.1	наличие производственных помещений пищеблока соответствует типу пищеблоку ⁵	2.7	соответствует – 2 не соответствует – 0	соответствует – 2 не соответствует – 0		
1.4.2	обеспеченность линиями раздачи школьной столовой / доставка готовой		обеспечено – 2 не обеспечено – 0	обеспечено – 2 не обеспечено – 0		

⁵ оценивается наличие помещений пищеблока, наличие которых предусмотрено кодексом безопасности питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

	продукции до буфетных групповых ячеек ⁶					
1.4.3	обеспеченность посадочными местами ⁷		обеспечено – 2 не обеспечено – 0	обеспечено – 2 не обеспечено – 0		
1.4.4	наличие исправного холодильного и морозильного оборудования (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов) ⁸		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 3 отсутствует – 0		
1.4.5	наличие набора исправного технологического оборудования для приготовления продукции общественного питания (в зависимости от вида производственного помещения и типа столовой) ⁹		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 3 отсутствует – 0		
1.4.6	наличие набора исправного технологического оборудования для мытья посуды (в зависимости от вида помещений моечных) ¹⁰		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.4.7	наличие набора исправного весового оборудования		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.4.8	наличие (и использование) достаточного количества производственного инвентаря, столовой и кухонной посуды		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		

⁶ оценивается соблюдение требований к количеству линий раздач в школьной столовой / доставка готовой продукции до буфетных групповых ячеек в детских садах.

⁷ оценивается условие соблюдения соответствия количества посадочных мест площади обеденного зала столовой.

⁸ оценивается наличие набора оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено кодексом безопасности питания оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

⁹ оценивается наличие набора технологического оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

¹⁰ оценивается наличие моечного оборудования / исправность работы, наличие которого предусмотрено Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся.

1.4.9	наличие (и использование) столовых приборов и столовой посуды из разрешенных нормативными документами материалов с соблюдением безопасности столовой посуды (без повреждений, трещин, сколов и т.д.)		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.4.10	использование раздельного и специально промаркированного оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды (по назначению)		обеспечено – 2 не обеспечено – 0	обеспечено – 2 не обеспечено – 0		
1.4.11	порядок и чистота производственных помещений		обеспечены – 2 не обеспечены – 0	обеспечены – 2 не обеспечены – 0		
1.4.12	наличие исправной вентиляции на пищеблоке		в наличии – 2 отсутствует – 0	в наличии – 2 отсутствует – 0		
1.4.13	внутренняя отделка помещений пищеблока соответствует требованиям санитарных норм и правил (отсутствие «осыпающихся» штукатурок, сколов на плитке и т.п.)		соответствует – 2 не соответствует – 0	соответствует – 2 не соответствует – 0		
1.4.14	обеспеченность системой безналичной оплаты по		обеспечено – 2 не обеспечено – 0	-		
1.5	Приемка / хранение пищевых продуктов / приемка готовой продукции: 4.1.14, 4.1.20, 2.2, 4.1.21, 3.14, 4.1.5 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)					0–20 баллов
1.5.1	соответствие ассортимента пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых для производства продукции общественного питания и реализации посредством буфета, <u>ассортименту</u> , предусмотренному контрактом (в т.ч. оценивается отсутствие запрещенной в детском питании пищевой продукции)		соблюдается – 3 не соблюдаются – 0	соблюдается – 3 не соблюдаются – 0		

1.5.2	продукция промышленного производства имеет потребительскую упаковку с этикетной надписью (маркировкой) в соответствии с требованиями технических регламентов / каждая емкость с пищевыми продуктами (блюдами, кулинарными изделиями) имеет маркировочный ярлык с указанием ее наименования и адреса организации-изготовителя, количеством порций, датой и часом изготовления, условиями хранения и сроками годности		в наличии – 3 отсутствует – 0	в наличии – 3 отсутствует – 0		
1.5.3	соблюдение сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии со сроками годности, установленными нормативно-техническими документами или производителем		соблюдаются – 5 не соблюдаются – 0	соблюдаются – 5 не соблюдаются – 0		
1.5.4	наличие и порядок проведения бракеража поступившего сырья и продуктов питания (указаны условия хранения, сроки годности)	4.1.21	обеспечен – 3 не обеспечен – 0	обеспечен – 3 не обеспечен – 0		
1.5.5	соблюдение условий хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. соблюдение «товарного соседства»)		соблюдается – 3 не соблюдаются – 0	соблюдается – 3 не соблюдаются – 0		
1.5.6	контроль за температурными и влажностными режимами хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья (в т.ч. оценивается исправность оборудования для измерения температурных		обеспечен – 3 не обеспечен – 0	обеспечен – 3 не обеспечен – 0		

	и влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья; соответствие температуры установленным значениям хранения)					
1.6	Приготовление блюд и кулинарных изделий:					0–23 баллов
1.6.1	фактический рацион питания соответствует цикличному меню	2.8	соблюдается – 4 не соблюдается – 0	соблюдается – 4 не соблюдается – 0		
1.6.2	изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами (технологической картой, технико-технологической картой, технологической инструкцией, разработанными и утвержденным в установленном порядке)	2.8 / 4.1.26	обеспечено – 3 не обеспечено – 0	обеспечено – 3 не обеспечено – 0		
1.6.3	соответствие массы приготовленных блюд выходу блюд, указанному в цикличном меню		соблюдается – 4 не соблюдается – 0	соблюдается – 4 не соблюдается – 0		
1.6.4	температура блюд при раздаче соответствует технологическим документам (технологическим, технико-технологическим картам)	5.2	соблюдается – 3 не соблюдается – 0	соблюдается – 3 не соблюдается – 0		
1.6.5	соблюдение сроков годности готовых блюд (не более 2 часов с момента изготовления)		соблюдаются – 5 не соблюдается – 0	соблюдаются – 5 не соблюдается – 0		
1.6.6	наличие и порядок оценки качества блюд и кулинарных изделий (наличие / ведение журнала бракеража готовой продукции)	4.1.9	обеспечены – 2 не обеспечены – 0	обеспечены – 2 не обеспечены – 0		

1.6.7	соблюдение требований к внешнему виду персонала ¹¹		соблюдаются – 2 не соблюдается – 0	соблюдаются – 2 не соблюдается – 0		
1.7	Профессиональная подготовка¹²: 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20					0–8 баллов
1.7.1	организовано укомплектование пищеблока учреждения необходимыми квалифицированными кадрами (оценка документов, подтверждающих наличие высшего, среднего, начального профессионального образования; дополнительного высшего, среднего образования у поваров, заведующих производством;		организовано – 4 не организовано – 0	организовано – 4 не организовано – 0		
1.7.2	– соблюдение периодичности направления руководителей и работников, организующих социальное питание, на обучение по дополнительным профессиональным программам повышения квалификации «Актуальные вопросы организации питания и обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов», «ХАССП» (не реже одного раза в три года)		соблюдаются – 4 не соблюдается – 0	соблюдаются – 4 не соблюдается – 0		

¹¹ оценивается наличие чистой форменной одежды персонала / комплектность спецодежды

¹² оцениваются документы, подтверждающие профподготовку, представленные в Управление социального питания

	<i>суммарное количество баллов</i>				= сумма баллов	
	<i>предельное количество баллов, установленное для проведения оценки</i>				100	
	<i>расчетное значение критерия оценки</i>				= сумма баллов / 100 * 50	

_____ 20__ г.
 (инициалы, фамилия, должность
 представителя проверяемого субъекта) (подпись) (дата)

_____ 20__ г.
 (инициалы, фамилия, должность
 должностного лица, проводящего
 оценку и заполняющего чек-лист) (подпись) (дата)

Порядок организации питания в образовательных организациях в период распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. При организации работы пищеблока ОО необходимо руководствоваться рекомендациями по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 [27].

2. Все работники пищеблока должны работать в масках и перчатках. Рекомендуется носить одноразовые халаты и / или фартук.

3. Прибытие обучающихся в обеденный зал должно осуществляться строго по графику, обеспечивающему отсутствие пересечения обучающихся одного класса с другими при мытье рук, входе и выходе из столовой.

4. Не рекомендуется раздача блюд путем самообслуживания.

Выдачу столовых приборов, салфеток рекомендуется осуществлять путем индивидуальной раздачи.

5. Рекомендуется применять кондитерские и выпечные изделия в индивидуальной упаковке. Штучные изделия (фрукты, хлеб, кондитерские и выпечные изделия и т.п.) рекомендуется накрывать на столы индивидуально для каждого обучающегося.

6. Во время раздачи еды рекомендуется соблюдать физическое дистанцирование путем нанесения разметки на пол.

7. При рассадке во время приема пищи за одним столом размещаются обучающиеся одного класса.

8. Все лица, участвующие в раздаче пищи и контроле организации питания, должны работать в средствах индивидуальной защиты (масках и перчатках).

9. Рекомендуется оснащение обеденного зала приборами для обеззараживания воздуха, разрешенными к использованию в присутствии людей, а между приемами пищи – проветривание помещения.

10. Необходимо усилить контроль за наличием условий и тщательностью мытья рук с мылом, соблюдением личной гигиены перед приемом пищи. Для высушивания рук рекомендуется использовать одноразовые полотенца.

11. После каждого приема пищи проводится дезинфекция посуды, столовых приборов путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре» либо мытьем в посудомоечной машине с использованием максимально допустимого температурного режима.

12. Рекомендуется оснащение пищеблоков современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей столовой посуды путем погружения в дезинфекционный раствор с последующим мытьем и высушиванием посуды на полках, решетках, стеллажах в вертикальном положении или на «ребре».

13. При организации питьевого режима необходимо усилить контроль за сани-

тарным состоянием питьевых фонтанчиков, кулеров, дозаторов, обеспеченностью индивидуальной посудой.

При организации питьевого режима предпочтительным способом является выдача индивидуальных бутылок с водой.

14. В связи с сокращением посадочных мест в условиях недостатка времени, для обеспечения горячим питанием допускается организация приемов пищи перед началом или после окончания занятий.