

Министерство образования и науки Республики Казахстан
Министерство здравоохранения Республики Казахстан

Методические рекомендации

**Порядок деятельности
Комиссий по мониторингу за качеством питания,
Межведомственных экспертных групп по мониторингу
за качеством питания
в организациях образования**

г. Нур-Султан
2022 год

Настоящие Методические рекомендации «Порядок деятельности Комиссий по мониторингу за качеством питания, Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питания в организациях образования» (далее – Методические рекомендации) разработаны Министерством образования и науки Республики Казахстан, Министерством здравоохранения Республики Казахстан с учетом предложений представителей местных исполнительных органов, организаций образования, попечительских советов, родительской общественности и др.

Методические рекомендации предназначены для местных исполнительных органов, организаций образования.

В Методических рекомендациях определен порядок деятельности Комиссий по мониторингу качества питания (*бракеражная комиссия*) и Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питания.

Содержание:

1. Введение.....4-5 стр.
2. Порядок осуществления мониторинга Комиссиями по мониторингу качества питания детей.....6-8 стр.
3. Памятка по основным требованиям к пищеблокам организаций образования.....9-13 стр.
4. Форма акта мониторинга качества питания..... 14-21 стр.
5. Порядок осуществления деятельности Межведомственных экспертных групп по мониторингу за качеством питания..... 22-23 стр.
6. Форма акта межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания.....25-26 стр.

Введение

Приоритет жизни и здоровья детей, в том числе вопрос организации качественного питания, является одним из основных принципов государственной политики в области здравоохранения (*Кодекс Республики Казахстан от 7 июля 2020 года «О здоровье народа и системе здравоохранения»*) и образования (*Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года «Об образовании»*).

Техническим регламентом «О безопасности пищевой продукции» (*ТР ТС 021/2011*), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 определены требования к безопасности специализированной пищевой продукции для детского питания, в том числе детей школьного возраста от 6 лет и старше (*статья 8, приложение 1, приложение 2 раздел 1.12*).

В Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» (*далее - Санитарные правила № 16*), утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 21 февраля 2022 года № 26866*) определены требования к содержанию и эксплуатации помещений, зданий, сооружений и оборудования объектов общественного питания (*в том числе к школьным столовым*), условиям производства, расфасовки, транспортировки, хранения, реализации и утилизации пищевой продукции, включая условия хранения и сроки годности скоропортящейся пищевой продукции.

В Санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования» (*далее – Санитарные правила № 76*), утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2021 года № ҚР ДСМ-76 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 6 августа 2021 года № 23890*) определены требования к условиям питания на объектах образования.

Общие принципы и порядок организации питания определены в Стандартах питания в организациях здравоохранения и образования, утвержденных приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-302/2020 (*зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 22 декабря 2020 года № 21857*).

В 2015 году в целях обеспечения качественным питанием отдельных категорий обучающихся Министерством образования и науки Республики Казахстан (*далее - МОН*) совместно с Казахской академией питания разработаны единые нормы одноразового школьного питания (*внесены дополнения в ПП РК от 12.03.12г. №320*) с учетом возрастных особенностей детей, согласованные с Министерством здравоохранения Республики Казахстан (*далее - МЗ*).

В рамках реализации пункта Государственной программы развития здравоохранения Республики Казахстан «Денсаулық» на 2016 - 2019 годы, а также в целях повышения интереса к здоровому питанию обучающихся организаций образования, МЗ совместно с Казахской академией питания и ОО «Национальный центр здорового питания» в 2017 году разработаны Методические рекомендации «Единые стандарты по рациону питания школьников (4-х недельные меню блюд для организации питания школьников в общеобразовательных организациях)», регламентирующие современную систему организации питания в

общеобразовательных организациях Казахстана.

В вышеуказанных нормах для удовлетворения потребности в пищевых веществах предусмотрен набор пищевых продуктов, которые являются основными источниками белков, жиров, углеводов, витаминов и минеральных веществ, то есть всех макро- и микронутриентов, необходимых для нормального роста и развития детей.

С 2014 года выбор поставщика услуг, товаров по организации питания детей выведен из системы государственных закупок.

На сегодняшний день утвержден порядок организации питания обучающихся в организациях среднего образования и приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, утвержденный приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31.10.18г. № 598 (*далее - Правила*).

В целях гарантирования качества и безопасности питания детей в Правилах предусмотрены критерии, позволяющие выбрать подготовленного к оказанию услуг по организации школьного питания с наличием квалифицированного штата работников поставщика (*опыт работы, квалификация поваров, наличие заведующего производством, диетолога или диетической сестры и т.д.*).

С 2018 года для улучшения материально-технической базы школьных столовых, влияющих на условия хранения продуктов питания, безопасность и качество приготовляемых блюд, введен механизм государственно-частного партнерства.

С 2020 года осуществлен перевод конкурсных процедур в электронный формат через единый портал электронных закупок, усилены требования к организации питания.

Согласно Правилам, поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Согласно требованиям Правил, в случае нарушения или ненадлежащего исполнения поставщиком услуг, товаров, своих обязательств, договор расторгается в судебном порядке и данный поставщик объявляется недобросовестным.

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденной в Санитарных правилах № 76 формой (*приложение 9 к Санитарным правилам*).

Согласно Правилам, поставщик услуги должен ежемесячно предоставлять руководителю организации среднего образования сведения об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Настоящие Методические рекомендации позволят внедрить единый порядок осуществления мониторинга качества питания детей, контроля за деятельностью Комиссий.

Порядок осуществления мониторинга Комиссиями по мониторингу качества питания детей

1. Комиссия по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (*далее - Комиссия*) осуществляет мониторинг за организацией качественного, сбалансированного питания, качеством доставляемой пищевой продукции, по соблюдению санитарно-гигиенических требований при приготовлении и реализации пищевой продукции в организациях образования с кратностью определяемой Санитарными правилами № 76.

2. Задачами Комиссии являются:

1) контроль на пищеблоке (в столовой) за:

- организацией работы;
- качеством пищевой продукции, условиями ее транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;
- соблюдением технологии приготовления пищевой продукции и сроками ее реализации;
- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

2) подготовка предложений по улучшению питания в Межведомственную экспертную группу по мониторингу за качеством питания (*далее – Межведомственная экспертная группа*).

3. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

4. Председателем Комиссии является руководитель организации образования.

Состав Комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации объекта образования, заведующего производством на пищеблоке (в столовой) или поставщик услуг, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов Комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительского комитета данного объекта образования. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава Комиссии.

5. Алгоритм деятельности Комиссии:

Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, в соответствии с утвержденной формой (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*).

Еженедельно Комиссия осуществляет мониторинг:

- за качеством используемых продуктов питания (*наличие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции, хранятся в отдельной папке*);
- за правильностью составления меню;

- качества питания (*в том числе массы порции готовых блюд*) без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услуги с оформлением Акта мониторинга качества питания.

Ежеквартально итоги работы Комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на ее интернет-ресурсе.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности Комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

Комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;
- проверять выход блюд (*массы порции*), соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проводить органолептическую оценку готовой продукции (*блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.*) с занесением результатов органолептической оценки в Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, утвержденной формы (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*), заверять оценку личными подписями членов Комиссии;
- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с технологическими картами при проведении органолептической оценки;
- осуществлять свои функции в специально чистой одежде (*халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.*).

Результатом деятельности Комиссии является:

1) незамедлительное расторжение Договора с поставщиком услуги (при наличии) в случае отравления детей, взрослых, по его вине, при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан от 29 октября 2015 года и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным согласно статье 48-1 Закона Республики Казахстан «Об образовании»;

2) при выявлении нарушений Комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги (*при наличии*) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;
- направляет в течение 1 (*одного*) рабочего дня в территориальное подразделение государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки, подтверждающих материалов, с целью инициирования внеплановой проверки;
- предоставляет определённые сроки на устранение нарушений в зависимости от характера и значимости в эпидемиологическом отношении, но не более 5 (пяти) рабочих дней;

- имеет право обратиться в Межведомственную экспертную группу.

3) при повторном выявлении нарушений Комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги (*при наличии*) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальное подразделение государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки, подтверждающих материалов (фото- и видеоматериалы, и др.), с целью инициирования внеплановой проверки;

- направляет информацию в течении 1 (одного) рабочего дня в Межведомственную экспертную группу;

- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальным подразделением государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в случае выявленными грубыми нарушениями в соответствии с Проверочными листами в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, утвержденными совместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285, подает иск на действующего поставщика услуг (при наличии) в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности Комиссий и принятие мер по эффективной организации питания обучающихся осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой.

Памятка по пищеблокам организаций образования

1. Наличие санитарно-эпидемиологического заключения:

Школьные столовые и пищеблоки, объекты (*субъекты*) предпринимательства осуществляющие услуги школьного питания относятся к объектам высокой эпидемической значимости. Объект высокой эпидемической значимости должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения до начала осуществления деятельности.

2. Требования к посуде, разделочному инвентарю, оборудованию и мебели:

На объектах питания используется оборудование (в том числе автоматы (аппараты) для автоматического приготовления (изготовления) и реализации пищевой продукции, аппараты по приготовлению напитков), соответствующие требованиям безопасности технического регламента Таможенного союза «О безопасности машин и оборудования» (ТР ТС 010/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 года № 823, имеющие товаросопроводительную документацию, обеспечивающую их прослеживаемость, и документы об оценке (*подтверждении*) соответствия, подтверждающие их безопасность (*сертификаты, декларации о соответствии Союза*), конструктивные и эксплуатационные характеристики которых обеспечивают производство (*изготовление*) безопасной пищевой продукции. Используются соответствующие контрольно-измерительные приборы, находящиеся в исправном состоянии.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью, а также повторное использование одноразовой посуды и одноразовых столовых приборов.

Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (*мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий*) должен использоваться отдельный промаркированный разделочный инвентарь с гладкой поверхностью, без сколов и трещин.

3. Требования к мытью и содержанию посуды, оборудования:

Очистка, мытье проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы обрабатываются с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Эксплуатация, очистка, мытье и дезинфекция оборудования осуществляются в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, мытью и дезинфекции, с использованием разрешенных к применению моющих и дезинфицирующих средств согласно инструкции по их применению.

Холодильные камеры и оборудование подвергаются очистке, мытью и дезинфекции по мере загрязнения, образования и намерзания снега и льда, после освобождения от пищевой продукции, в период подготовки холодильника к

массовому поступлению пищевой продукции, при выявлении плесени и при поражении плесенью хранящейся пищевой продукции.

Процесс мытья посуды, столовых приборов, подносов, инвентаря и многооборотной транспортной упаковки (*тары*) осуществляется в соответствии с приложением 4 к Санитарным правилам № 16.

В конце рабочего дня мытье посуды, столовых приборов, подносов, при отсутствии посудомоечной машины, проводится ручным способом с обработкой дезинфицирующими средствами.

4. Требования к уборочному инвентарю:

Уборочный инвентарь (*тазы, ведра, щетки, ветошь*) должен быть промаркирован и храниться в отдельных (*специальных*) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу. По окончании уборки в конце смены, рабочего дня весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, дезинфицируется, просушивается.

6. Требования к складским помещениям:

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются приборами для контроля температуры и влажности, стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение пищевой продукции на полу - не допускается.

7. Требования к приему пищевой продукции:

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность, которые должны храниться на объекте. Ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов утвержденной формы (*приложение 9 к Санитарным правилам № 76*).

Не допускается принимать и использовать в производстве пищевую продукцию, которая: не имеет товаросопроводительной документации, обеспечивающей прослеживаемость, документы об оценке (*подтверждении*) соответствия, подтверждающие безопасность продукции, предусмотренных в том числе техническими регламентами; имеет явные признаки недоброкачества (*порча, разложение, загрязнение*); не соответствует предоставленной изготовителем информации, указанной в маркировке; не имеет установленных сроков годности или с истекшими сроками годности;

не имеет маркировки или не имеет на маркировке сведений об условиях хранения, или условия хранения которой не соответствуют указанным в маркировке и (*или*) товаросопроводительной документации, температурно-влажностным режимам ее хранения;

в упаковке, не предназначенной для контакта с пищевой продукцией; вскрытой, с нарушением герметичности, повреждениями, загрязненной упаковке; со следами пребывания насекомых, грызунов, а также с непосредственно обнаруженными насекомыми и грызунами в самой пищевой продукции; не имеет ветеринарных идентификационных знаков (*клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация*); является пищевой продукцией непромышленного (*домашнего*) изготовления, подвергшейся тепловой и (*или*) иной обработке; содержит запрещенные и имеющие ограничения в применении пищевые добавки,

ароматизаторы, ингредиенты и продовольственное (*пищевое*) сырье; с нарушениями условий и режима транспортировки (хранения).

Исчерпывающий перечень ограничений при организации общественного питания определен в пункте 82 Санитарных правил № 16.

8. Требования к хранению пищевых продуктов:

В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

Сроки годности и условия хранения пищевой продукции, соответствуют срокам годности, установленным производителем. Хранение скоропортящейся пищевой продукции осуществляется в низкотемпературных холодильных оборудованных (в холодильных камерах, холодильниках).

9. Требования к перспективному меню:

На объекте составляется перспективное сезонное (*лето – осень, зима – весна*) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

Для отдельных категорий обучающихся меню составляется в соответствии с нормами одноразового питания, утвержденными постановлением Правительства Республики Казахстан от 12 марта 2012 года №320 «Об утверждении размеров, источников, видов и Правил предоставления социальной помощи гражданам, которым оказывается социальная помощь» (*приложение 15*).

11. Требования к меню-раскладке:

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур и технологических картах.

12. Продукты, которые должны включаться в ежедневное меню:

В рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два-семь календарных дней.

13. Запрещенные продукты:

Не допускается изготовление и реализация: простокваши, творога, кефира, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов, кондитерских изделий с кремом, кондитерских изделий и сладостей (шоколад, конфеты, печенье) в потребительских упаковках, морсов, квасов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, сложных (более четырех компонентов) салатов, салатов, заправленных сметаной и майонезом, крошки, грибов, пищевой продукции непромышленного (домашнего) приготовления, первых и вторых блюд на основе сухих пищевых концентратов

быстрого приготовления, газированных, лечебных и лечебно-столовых минеральных вод, сладких безалкогольных напитков, безалкогольных энергетических (*тонизирующих*) напитков, соков концентрированных диффузионных (*за исключением упакованных минеральных и питьевых вод*), фаст-фудов: гамбургеров, хот-догов, чипсов, сухариков, киришешек, острых соусов, кетчупов, жгучих специй (*перец, хрен, горчица*).

Не допускается использование: непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки; яиц и мяса водоплавающих птиц; молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных; субпродуктов продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца; мяса продуктивных животных и мяса птицы механической обвалки; коллагенсодержащего сырья из мяса птицы; продуктов убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированного сырья и (*или*) сырья, содержащего генетически модифицированные источники; нейодированной соли и нефортифицированной муки.

Не допускается реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры, установка автоматов, реализующих пищевые продукты.

14. Требования к суточным пробам:

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным лицом (*персоналом*) пищеблока или медицинским работником с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (*плотно закрывающиеся*), предназначенные для контакта с пищевой продукцией: отдельно каждое блюдо и (*или*) кулинарное (*гастрономическое*) изделие. Порционные блюда, кулинарные и гастрономические изделия оставляются поштучно, целиком (*в объеме одной порции*). Холодные закуски, первые и третьи блюда (*напитки*), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г.

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С. По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции суточная проба утилизируется в пищевые отходы (*до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней (независимо от количества выходных дней) блюдом – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно*).

15. Контроль качества готовых блюд:

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (*бракеражный*). Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации заведующего производством и представителя родительского комитета.

16. Контроль норм питания:

Медицинский работник и администрация школ подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции.

17. Требования к личной гигиене и специальной одежде работников пищеблока:

Оборудуются отдельные санитарные узлы с раковинами для мытья рук, со средствами для мытья, дезинфекции (*при необходимости*), обработки антисептическими средствами, вытирания и (*или*) сушки рук, исключающими повторное загрязнение рук, обеспечивается их постоянное наличие.

Работники пищеблока, обеспечиваются специальной одеждой (*халат или куртка с брюками, головной убор, обувь*). Перед началом работы волосы подбираются под колпак или косынку, снимаются украшения, коротко стригутся ногти без покрытия их лаком.

Не допускается работникам входить без специальной одежды в производственные помещения и ношение иной одежды поверх нее. Специальная одежда хранится отдельно от личных вещей.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию не допускается вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (*кроме технологического инвентаря*), застегивать специальную одежду булавками, иглками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода.

18. Требования к прохождению медицинского осмотра:

Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе и прохождением гигиенического обучения (*1 раз в 6 месяцев обследование на яйца гельминтов, на носительство возбудителей: дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, патогенного стафилококка, 1 раз в 12 месяцев – флюорография*).

19. Требования к производственному контролю:

На объекте организуется и проводится производственный контроль, в соответствии с утвержденной программой согласно Санитарных правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля».

Инструментальные и лабораторные исследования осуществляются индивидуальным предпринимателем, юридическим лицом на базе производственных лабораторий либо с привлечением лабораторий (*испытательных центров*), имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и гигиеническим нормативам.

20. Недопущение реализации товаров на пищеблоке:

На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся (*реализация канцелярских товаров и др.*).

АКТ мониторинга качества питания*

Дата _____

№ _____

Организация образования _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

Комиссия в составе:

Мониторинг столовой (пищеблока) по следующим параметрам:

Показатель	Требуется	Соответствует	Не соответствует	Примечание
Наличие санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии объекта требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения				
Качество продуктов питания, условия их транспортировки, доставки, разгрузки				
Соответствие ежедневного меню перспективному меню				
Соблюдение графика работы столовой				
Соблюдение интервала между приемами пищи и графика питания по классам				
Наличие утвержденного прайса на свободное меню				
Организация питьевого режима				
Качество готовой продукции				
Наличие запрещенных продуктов				
Соответствие технологической карте				
Контрольное взвешивание 10 порций				
Линия раздачи (мармиты) 1 блюдо, 2 блюдо				

Линия раздачи 3 блюдо (запрещено остужать в алюминиевой посуде)				
Состояние разносов (запрещено использование влажных)				
Правильность хранения столовых приборов (наличие кассет и хранение столовых приборов ручками вверх)				
Витаминизация блюда				
Наличие изготовления, реализации и использование запрещенных блюд и продуктов				
Использование охлажденной птицепродукции				
Наличие реализации несвязанных с питанием товаров				
Количество посадочных мест				
Организация приема пищи				
Время подачи блюд с момента приготовления				
Время подачи блюд с момента приготовления				
Количество раковин для мытья рук				
Наличие мыла				
Наличие одноразовых или электрополотенец				
Состояние мебели				
Средства для обработки столов				
Состояние столовой и кухонной посуды, столовых приборов				
Достаточность и наличие запасного комплекта посуды				
Санитарное состояние столовой				
Уборочный инвентарь (маркировка, отдельное место хранения)				

Состояние помещений пищеблока				
Наличие инструкции «Правила мытья посуды»				
Исправность систем горячего и холодного водоснабжения, водонагревателей				
Исправность систем водоотведения				
Исправность систем отопления				
Исправность систем освещения				
Исправность систем вентиляции				
Наличие в производственных помещениях пищеблока, связанных с выделением влаги, светильников с влагозащитным исполнением.				
Наличие условий для мытья, обработки, хранения столовой и отдельно для кухонной посуды				
Наличие моющих средств				
Условия хранения и маркировка моющих средств (отдельно в закрытой посуде)				
Соблюдение сроков хранения моющих средств				
Наличие сертификатов на моющие средства				
Наличие ёмкости для сбора пищевых отходов				
Маркировка емкости для сбора пищевых отходов				
Обработка емкостей для пищевых отходов (чем обрабатываются и кто ответственный).				
Соблюдение поточности: - сбора «грязной» столовой посуды - процесса мытья и обработки - хранения чистой столовой посуды				
Наличие графика уборки и его соблюдение				

Наличие условий для мытья и сушки рук персоналом. Соблюдение личной и производственной гигиены сотрудниками				
Соблюдение условий хранения продуктов				
Склады				
Хранение сыпучих продуктов на поддонах, подтоварниках, стеллажах.				
Соблюдение температурно-влажностного режима. Наличие термометра, психрометра на складе/температурный режим				
Соблюдение товарного соседства				
Наличие и соблюдение сроков годности на пищевой продукции				
Хранение овощей в ларях, подтоварниках (в маркированных ёмкостях на поддонах)				
Санитарное состояние складов				
Холодильники				
Маркировка о предназначении холодильного оборудования				
Наличие термометров				
Соблюдение товарного соседства				
Наличие и соблюдение сроков годности на продуктах питания				
Санитарное состояние холодильного оборудования				
Условия и правильность хранения суточных проб				
Мясной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				

Овощной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Мучной цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Санитарное состояние				
Хлебный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Наличие 1% раствора уксуса для обработки полок для хранения хлеба				
Наличие емкости и щетки для сбора крошек хлеба				
Санитарное состояние				
Варочный цех				
Маркировка оборудования и инвентаря				
Исправность и состояние электрооборудования				
Санитарное состояние				
Хранение и использование яиц				
Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность.				
Условия хранения яиц				
Маркированная емкость для мытья и обработки яиц				
Средство для мытья яиц				
Бактерицидная лампа				
Буфет				
Перечень ассортимента реализуемой буфетной продукции (прайс-лист), утвержденный организацией образования				

Наличие ценников				
Соблюдение условий хранения				
Соблюдение условий и сроков реализации				
Санитарное состояние				
Документы				
Договора с поставщиками продуктов питания				
Уведомление (разрешение на перевозку продуктов) на автотранспорт				
Сертификаты, декларации о соответствии пищевой продукции, товаросопроводительные документы, обеспечивающие прослеживаемость				
Срок реализации поступившей продукции				
Технологические карты приготовления блюд				
Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов, согласно утвержденной форме				
Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий, согласно утвержденной форме				
Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции за _____месяц _____г.				
Наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока на рабочем месте с отметкой о прохождении медосмотра и гигиенического обучения				
Наличие у работников пищеблока посторонних предметов, гнойничковых заболеваний и микротравм				
Журнал «Здоровье» о результатах осмотра работников пищеблока				
Журнал проведения генеральных уборок				

Журнал регистрации температурного режима холодильников				
Наличие программы производственного контроля				
Бытовая комната				
Наличие запасных комплектов специальной одежды				
Наличие шкафа для хранения личных вещей сотрудников				
Наличие шкафа для хранения специальной одежды				
Душевая комната, санузел				
Внешний вид сотрудников столовой (чистота формы, аккуратность, работают ли в полном комплекте спецодежды)				
Уборочный инвентарь, их достаточность, наличие маркировки				
Наличие отдельного помещения (специальных мест) для хранения уборочного инвентаря,				
Наличие дезинфицирующих средств, сопроводительных документов. Условия для их хранения.				
Наличие москитной сетки				
Итого				

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Поставщик (при организации питания поставщиком услуги), в случае организации питания организацией образования - ответственное лицо ознакомлен _____ (подпись)

*Примечание - *С учетом материально-технической базы пищеблоков (столовых) объектов образования по инициативе Комиссии, Межведомственная экспертная группа может вносить изменения уточняющего характера в Акт мониторинга качества питания.*

Порядок осуществления мониторинга Межведомственными экспертными группами по мониторингу за качеством питания

1. Межведомственная экспертная группа по мониторингу за качеством питания (*далее – Межведомственная экспертная группа*) ведет систематический мониторинг деятельности Комиссий по мониторингу качества питания детей (бракеражных комиссий) (*далее – Комиссия*) и принимает меры по эффективной организации питания детей.

Задачи Межведомственной экспертной группы:

- мониторинг деятельности Комиссий;
- контроль за организацией питания детей;
- содействие в решении актуальных вопросов в сфере организации питания детей региона;
- участие в конкурсной комиссии по выбору поставщика питания в организациях образования в качестве наблюдателей;
- разработка предложений по реализации государственной политики в области сохранения здоровья обучающихся и воспитанников в организациях образования региона;
- мониторинг деятельности организаций образования по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания;
- ведение учета поставщиков услуг с грубыми нарушениями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2. Межведомственная экспертная группа выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Межведомственная экспертная группа формируется по согласованию из представителей аппарата акима, управлений образования, здравоохранения, по делам общественного развития, депутатов маслихата, общественных советов, политических партий, родительской общественности, а также неправительственных организаций в сфере детства.

Состав Межведомственной экспертной группы может меняться при необходимости.

Межведомственную экспертную группу возглавляет руководитель управления образования.

Председатель или заместитель председателя Межведомственной экспертной группы осуществляет общее руководство, координирует ее деятельность и отвечает за выполнение возложенных на нее задач.

Секретарь Межведомственной экспертной группы обеспечивает оповещение ее членов и приглашенных о дне заседания, повестке дня и других вопросах, осуществляет рассылку проектов решений и иных документов членам Межведомственной экспертной группы.

Количество членов Межведомственной экспертной группы должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава Межведомственной экспертной группы.

Виды Межведомственной экспертной группы - районная, городская, областная.

4. Межведомственная экспертная группа осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- планом, принимаемым на заседании Межведомственной экспертной группы и утверждаемым ее председателем;
- планом-графиком мониторинга.

Заседания и мониторинг организаций проводятся Межведомственной экспертной группой по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует 1/3 её членов.

Межведомственная экспертная группа составляет план-график мониторинга по организации качества питания, исходя из следующего плана посещений:

- городская/районная Межведомственная экспертная группа посещает в течение учебного года 100% организаций образования (25% в квартал);
- областная Межведомственная экспертная группа посещает в течение учебного года не менее 28% организаций образования региона (7% в квартал).

Решение Межведомственной экспертной группы принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов с оформлением Актом межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания.

В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий.

При посещении организаций образования Межведомственная экспертная группа ознакомливает руководителя организации образования, поставщика услуги (при наличии) с приказом управления образования о проведении мониторинга.

О результатах работы Межведомственной экспертной группы информируется образовательное учреждение, родительский комитет, поставщик услуги (при наличии).

5. Межведомственная экспертная группа выполняет следующие функции:

- проводит мониторинг ассортимента продукции для организации питания детей в организациях образования региона. Для этого согласно акту имеет право сверять достоверность сведений соответствующей документации;
- принимает рекомендации по качественному улучшению рациона питания, обеспечению обучающихся и воспитанников безопасным и сбалансированным питанием и пищевой продукцией, соответствующими требованиям нормативных документов;
- мониторинг наличия соответствующих документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевой продукции, используемой в процессе приготовления пищи для обучающихся и воспитанников
- визуальный осмотр пищеблока, складских помещений, технологического оборудования и т.д., с доступом одного представителя, при наличии справки о прохождении флюорообследования с заключением терапевта, с использованием средств фото – видеофиксации;

- при необходимости Межведомственная экспертная группа осуществляет просмотр видеозаписи (при наличии) за предыдущие дни;
- изучение мнения детей, родителей (законных представителей) по организации и качеству питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания.

6. Межведомственная экспертная группа имеет право:

- заслушивать членов Комиссии об их деятельности по вопросам организации питания;
- в случае выявления нарушений обратиться с соответствующим заявлением в территориальные подразделения государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- заслушивать администрацию организации образования по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания детей и соблюдению нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ведению соответствующей документации;
- знакомиться с жалобами родителей (законных представителей), содержащими оценку работы об организации и качеству питания, давать по ним объяснения;
- участвовать в конкурсной комиссии при выборе поставщика услуги.

7. Члены Межведомственной экспертной группы несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

Члены Межведомственной экспертной группы, занимающиеся мониторингом организации и качества питания, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах.

8. Необходимая документация, регламентирующая деятельность Межведомственной экспертной группы:

- копия приказа о создании Межведомственной экспертной группы;
- план работы Межведомственной экспертной группы на год;
- протоколы заседаний;
- план-график;
- акты мониторинга (ежемесячный контроль);
- анализ деятельности по итогам года.

АКТ
Межведомственной экспертной группы по мониторингу
за качеством питания

Дата посещения: _____

Члены Межведомственной экспертной группы по мониторингу за качеством питания (Ф.И.О., должность) в составе:

Наименование организации образования: _____

Председатель Комиссии по мониторингу качества питания детей (бракеражная комиссия) (далее – Комиссия) - руководитель организации образования:

Количество членов Комиссии (Ф.И.О., должность): _____

Поставщик услуги (при наличии) _____

№, дата санитарно-эпидемиологическое заключения на деятельность столовой (пищеблока) _____

Контингент организации образования (чел.): _____

Количество класс-комплектов/групп (ед.): _____

Количество сотрудников пищеблока (чел.): _____

(соответствие требованиям Правил организации питания (пункт 22 приказа №598 от 31.10.2018г.)

Показатель	Соответствует (имеется)	Не соответствует (не имеется)	Примечание
Наличие приказа о создании Комиссии			
Наличие плана работы Комиссии на учебный год			
Наличие соответствующей документации (акты, обращения, переписка и др.)			
Организация приема пищи детей (обеспечение организованного посещения столовой)			
Создание условий для приема пищи детьми (наличие и состояние раковин, сушилок, наличие мыла и др.)			
Общее санитарное состояние и эстетическое оформление обеденного зала			
Соблюдение питьевого режима обучающихся			

Наличие меню с указанием выхода готового блюда (перспективное, утвержденное органом образования, ежедневное)			
Соответствие ежедневного меню перспективному (в день посещения)			
Соответствие перспективного меню для отдельных категорий детей одноразовым нормам питания, утвержденным ПП РК от 12 марта 2012 года №320 (15 приложение)			
Соответствие фактического рациона питания (в день посещения) ежедневному меню			
Опрос, анкетирование детей, родителей по качеству питания			
Наличие сведений об используемом перечне пищевой продукции с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность (сертификаты, декларации, свидетельства о государственной регистрации на специализированную пищевую продукцию для детей)			
Проведение мероприятий по вопросам пропаганды здорового питания и формирования культуры питания среди детей и родителей			
Систематическое размещение на интернет-ресурсах организации образования информации об организации питания детей (меню с фото блюд, планы, акты Комиссии)			

В результате проверки установлено:

Подписи комиссии:

Руководитель организации образования ознакомлен _____ (подпись)