



Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания школьников

**Руководитель отдела контроля и надзора
за объектами образования и воспитания Департамента
санитарно-эпидемиологического
контроля Карагандинской области
Бельгибаева М.Е.**

г. Караганда 2024 г.

пункт 84 Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования, утвержденных приказом Министра образования и науки Республики Казахстан от 31 октября 2018 года № 598:

«Поставщик услуги в течение трех рабочих дней со дня получения договора аренды направляет заявление на получение разрешительных документов на деятельность объекта в территориальные органы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и до оказания услуги по организации питания обучающихся получает санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии объекта нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения....»

Поставщики услуг школьного питания осуществляли деятельность без санитарно-эпидемиологического заключения

На начало 2023-2024 учебного года

**29 объектов
общественного питания
в школах без СЭЗ**

в 12 школах
Абайского
района
(пищеблоки)

в 11 школах
Актогайского
района
(пищеблоки)

в 6 школах
Нуринского
района
(буфеты)

На конец 2023-2024 учебного года

**11 объектов
общественного
питания в школах
без СЭЗ**

в 10 школах
Абайского
района
(пищеблоки)

в 1 школе
Актогайского
района
(пищеблок)

Общие принципы организации питания в школах

-  соответствие энергетической ценности питания детей энергетическим затратам
-  максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности
-  соответствие химического состава пищи физиологическим потребностям организма
-  оптимальный режим питания
-  правильное приготовление пищи, обеспечивающее их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности
-  учет индивидуальных особенностей детей
-  обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания

Несоблюдение основ здорового питания школьников



Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюдо	Возраст	
	с 6 до 11 лет	с 11-18 лет
Первые блюда	200-250	250-300
Вторые блюда:		
Гарнир	100-150	150-180
Мясо, котлета, рыба, птица	80-150	100-180
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150-200	200-250
Салат	60-100	100-150
Третьи блюда	200	200

Замена пищевой продукции

№	Продукт, подлежащий замене	Вес в граммах	Продукт-заменитель	Вес в граммах
1	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			мясо птицы	100,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба	150,0
			творог полужирный	250,0
			молоко	600,0
2	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки	20,0
			творог жирный	30,0

Замена пищевой продукции

3	Сметана	100,0	сливки	133,0
			молоко	667,0
4	Творог	100,0	молоко	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко	825,0
			яйца	3 шт.

Замена пищевой продукции

6	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7	Рыба обезглавленная	100,0	мясо	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8	Фрукты	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

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 дней.

Ежедневно 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.

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.



В организациях общественного питания объектов образования

не допускаются изготовление и реализация:

- простокваши, творога, кефира;
- фаршированных блинчиков;
- крошки, грибов; 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;
- 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, кириешек;
- 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 необогащенной (нефортифицированной) железосодержащими витаминами, минералами пшеничной муки высшего и первого сортов.

На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, ежедневно перед раздачей проводится органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий с внесением записей в журнал по установленной форме: блюд и кулинарных, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий – по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов – по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.

Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный журнал) должен быть пронумерован, прошнурован и заверен подписью.



Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий

Дата, время, изготовления блюд и кулинарных изделий	Наименование блюд и кулинарных изделий	Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности блюд и кулинарных изделий	Разрешение к реализации (время)	Ответственный исполнитель (Ф.И.О. (при его наличии), должность)	Ф.И.О. (при его наличии), лица проводившего бракераж	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

Суточные пробы



На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для организованных коллективов, обеспечивается контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, **отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции в соответствии с фактическим меню.**

При организации питания с привлечением сторонней организации (объекта питания) на приготовление готовой пищевой продукции **отбор и хранение суточной пробы проводится ответственным лицом (персоналом) этой сторонней организации под руководством ответственного лица субъекта (объекта) организованного коллектива.**



❑ Суточная проба от приготовленного блюда отбирается стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.



❑ Порционные блюда отбираются в полном объеме, при этом салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 200 г. (гарниры отбирают в отдельную посуду).

❑ Отобранные суточные пробы сохраняются **не менее 48 часов** в специальном холодильном оборудовании или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции **при температуре +2 °С – +6 °С.**

По истечении 48 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы (по мере замены новым блюдом).



На объектах питания, обслуживающих и изготавливающих для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, обеспечивается нахождение на раздаче готовых горячих первых и вторых блюд на мармите, горячей плите, в изотермической упаковке – **не более двух часов с момента изготовления готовых блюд.**

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

При реализации температура горячих блюд (супы, соусы) при раздаче поддерживается **не ниже +75 °С**, вторых блюд и гарниров – не ниже +65°С, холодных супов и напитков – **не выше +14 °С**, если температуры блюд и напитков, отличные от указанных, не оговорены документами нормирования, нормативными документами по стандартизации и (или) технической документацией.

Требования к гигиеническому воспитанию (личной гигиене) персонала

- ☐ **Перед началом работы верхнюю одежду убирают в шкаф, тщательно моют руки с мылом и щеткой**
- ☐ **Работают в чистой специальной одежде, подбирают волосы под косынку или колпак**
- ☐ **Перед работой снимают кольца, цепочки, часы и другие бьющиеся предметы**
- ☐ **При выходе из пищевого блока, при посещении туалета снимают спецодежду, по возвращении в столовую тщательно моют руки горячей водой с мылом и щеткой, после чего одевают спецодежду**
- ☐ **Не допускается иметь длинные ногти и покрывать их лаком, застегивать спецодежду булавками.**



Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, **незамедлительно сообщают о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно,** медицинскому работнику или ответственному лицу объекта питания, или непосредственному руководителю. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования.

Журнал результатов осмотра работников пищеблока

№	Фамилия, имя, отчество (при его наличии)	должн ость	Месяц (дни)												
			1*	2	3	4	7	8	9	10	11	12	13	14	15... 30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Примечание: *здоров, болен, отстранен от работы, санирован, отпуск, выходной

Объемы лабораторных и функциональных исследований при медицинских осмотрах

Целевые группы лиц, подлежащих обязательным медицинским осмотрам	Предварительные медицинские осмотры (при поступлении на работу)	Периодические медицинские осмотры	
	Лабораторные и функциональные исследования	Лабораторные и функциональные исследования	Периодичность осмотров
Работники объектов общественного питания 	Флюорография	Флюорография	Через каждые 12 месяцев
	Обследование на яйца гельминтов, на сифилис, на носительство возбудителей: дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, патогенного стафилококка	Обследование на яйца гельминтов, на носительство возбудителей: дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, патогенного стафилококка	Через каждые 6 месяцев

К работе на объектах питания **не допускаются:**

- 1) лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения;**
- 2) больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией).**

Производственный контроль

– комплекс мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, работ и услуг, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания путем организации и проведения на объекте самоконтроля за соблюдением требований нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Производственный контроль включает в себя:

- 1) разработку программы производственного контроля;
- 2) осуществление (организацию) лабораторных исследований и замеров в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- 3) контроль за своевременностью и полнотой прохождения медицинских осмотров;
- 4) контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность и соответствие продукции;
- 5) оценку факторов риска, анализ выявленных опасностей, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и определение методов контроля безопасности процессов;
- 6) ведение учета и отчетности документации, связанной с осуществлением производственного контроля;
- 7) разработку схемы информирования населения, местных исполнительных органов, государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, о связанных с деятельностью объекта массовых (три и более случаев) инфекционных и паразитарных, профессиональных заболеваниях и отравлениях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- 8) контроль за выполнением мероприятий, предусмотренных программой производственного контроля.

Лабораторный контроль рамках ПК на пищеблоках школ

Лабораторные исследования	Кратность проведения	Количество проб или замеров
пробы пищевых продуктов (сырье) на микробиологические показатели, единиц	1 раз в полугодие	2 пробы в сельской местности, 5 проб в городской местности
пробы готовых блюд на микробиологические исследования	1 раз в полугодие	согласно меню раскладки
пробы воды на микробиологические и санитарно-химические показатели, единиц	один раз в год	1 проба
блюда на калорийность, единиц	1 раз в полугодие	согласно меню раскладки
исследовано смывов, единиц	1 раз в полугодие	20 смывов
обязательные медицинские осмотры	1 раз в полгода	полнота обследований, своевременность
определение остаточного хлора в дезинфицирующих средствах	1 раз в полугодие	по одной пробе с каждого вида (при наличии)
вода питьевая из местных источников водоснабжения (централизованное, колодцы, скважины, каптажи) на бактериологические, санитарно-химические, исследования	один раз в год	1 проба
исследование эффективности вентиляции	1 раз в 3 года	5 замеров

Информация о результатах производственного контроля*

Наименование объекта _____

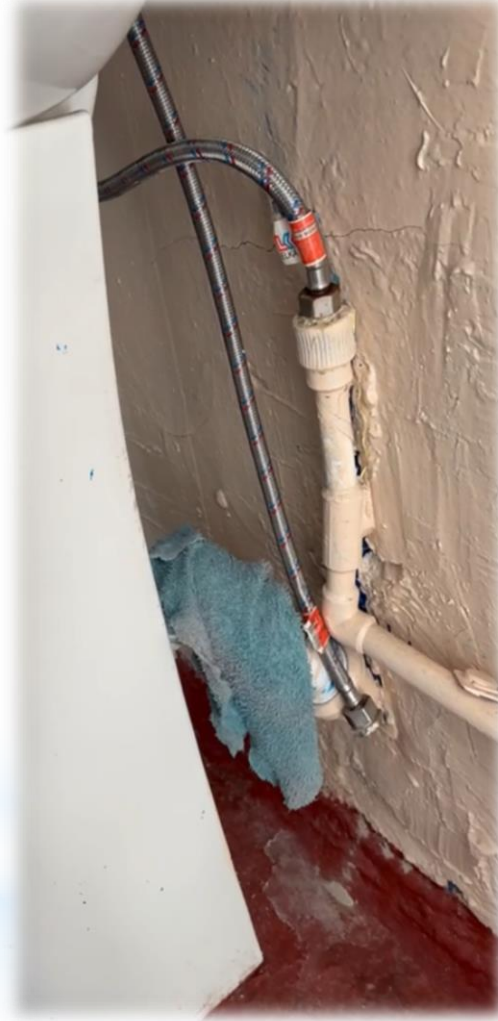
Сфера деятельности объекта _____

Отчетный период за ____ (полугодие, за год)

№	Сведения о лице, осуществляющем производственный контроль, в том числе		Результаты производственного контроля		
	на базе производственной лаборатории объекта	с привлечением лаборатории (испытательного центра)	всего исследовано (перечислить объекты внешней среды и число проб – сырье, готовая продукция, смывы, воздух, и другие)	выявлено несоответствий (перечислить показатели безопасности, по которым выявлено несоответствие – БГКП, патогенная флора, токсические вещества и другие)	Принятые меры и проведенные мероприятия по устранению
1	2	3	4	5	6

* Информация предоставляется по нарастающей (за полугодие и за год)

Отсутствие условий для соблюдения правил личной и производственной гигиены персоналом пищеблока



Нарушения требований к устройству, оборудованию и содержанию пищеблоков



**Отсутствуют
местные
вытяжные
системы над
источниками
влаги и тепла**

15 февр. 2024 г. 11:40:40
улица Ержанова
Казыбекбийский район
Караганда
Karaganda
Карагандинская область

Неудовлетворительные результаты лабораторных исследований в ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ (в ходе проверок по поручениям прокуратуры)

Из 217 проб готовых блюд, отобранных в школьных столовых, **не соответствуют нормативам по калорийности 59 или 27,2%.**

На пищеблоках 16 школ (*район им.Казыбек би – 5, г.Балхаш – 4, район А.Бокейхан, Каркаралинский район – по 3, г.Шахтинск – 1*) **обнаружены бактерии группы кишечной палочки, что свидетельствует о несоблюдении поставщиками услуг правил личной гигиены, несущем угрозу здоровью обучающихся.**

**Благодарю
за внимание!**



ПРОФИЛАКТИКА ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ

*Руководитель отдела эпидемиологического контроля
за инфекционными и паразитарными заболеваниями
Департамента санитарно-эпидемиологического
контроля Карагандинской области
Галимова В.И.*

ОСТРЫЕ КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ

- Острые кишечные инфекции это заболевания желудочно кишечного тракта, вызываемые бактериями, вирусами или простейшими паразитами, сопровождаются интоксикацией, болями в животе, жидким стулом и рвотой.
- **Источник инфекции** – больной человек или носитель возбудителей острых кишечных инфекций. Наиболее опасны для окружающих больные лёгкими, стёртыми и бессимптомными формами.

Основной механизм передачи:

-фекально-оральный (пищевой
или водный)
– бытовой

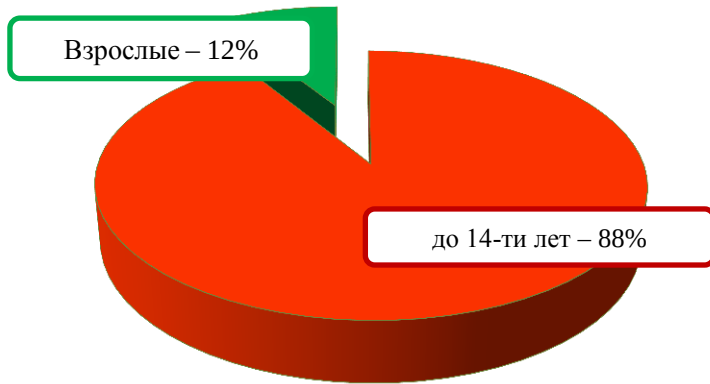
Факторы передачи- пищевые продукты, вода, грязные руки, предметы обихода (посуда, полотенца, игрушки, дверные ручки), вода открытых водоемов при купании.

Инкубационный период (с момента попадания возбудителя до появления первых признаков болезни) длится от 6 часов до 2х суток, реже до 7 дней.

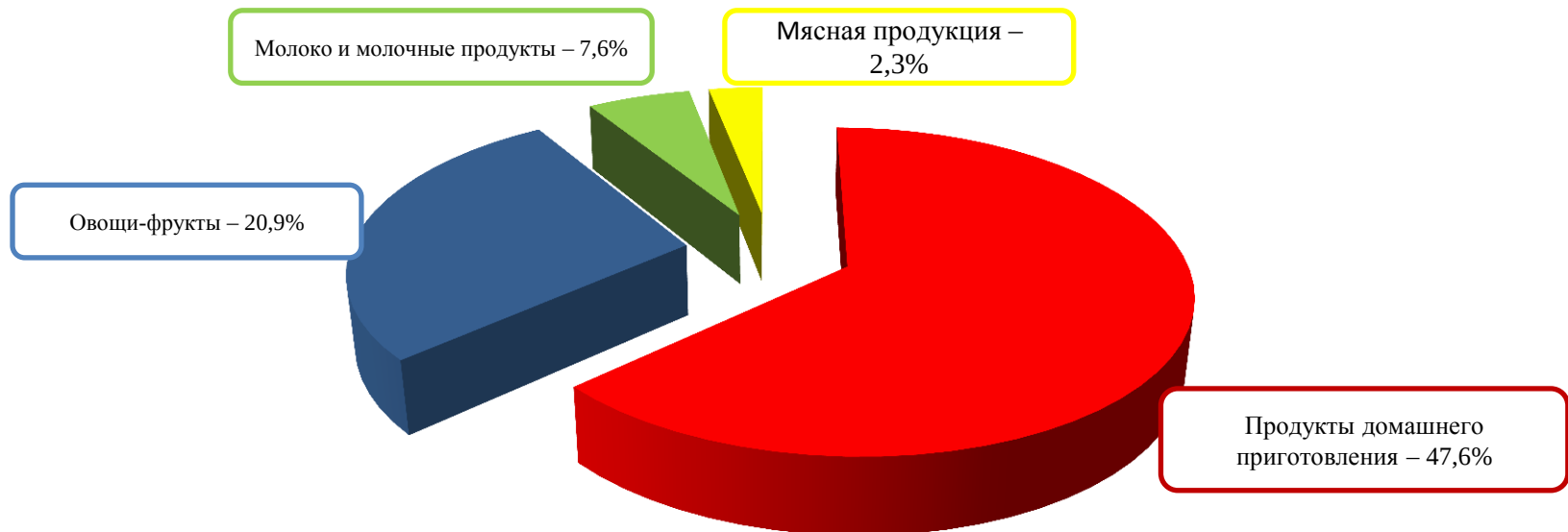
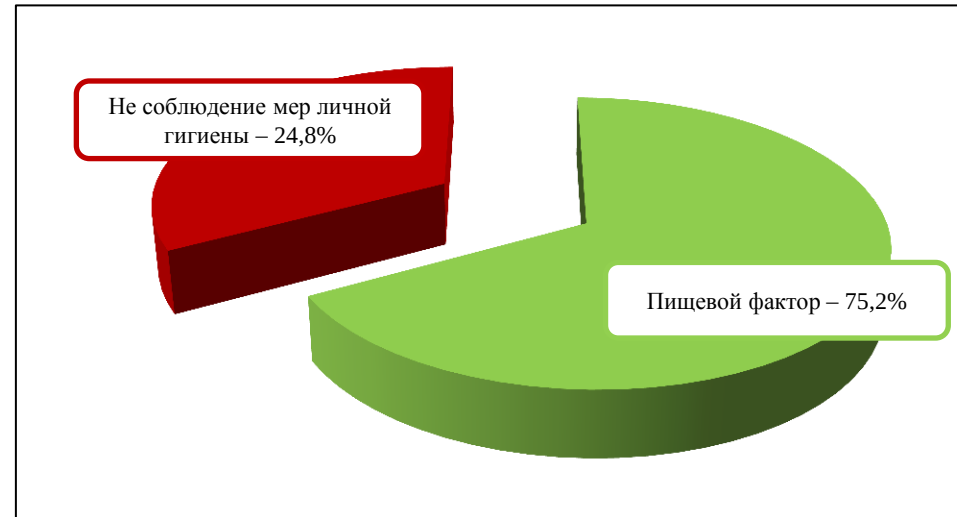
Большинство возбудителей острой кишечной инфекции высокоустойчивы во внешней среде и долго сохраняют свои заражающие свойства.

Эпидемиологическая ситуация

Распределение заболеваемости ОКИ по подтвержденным случаям по возрастной структуре за 7 месяцев 2024 года



Факторы передачи острой кишечной инфекции:



10 «золотых» правил для предотвращения пищевых инфекций



Выбор безопасных пищевых продуктов



Тщательно готовьте пищу



Ешьте пищу сразу после приготовления



Правильно храните пищевые продукты



Тщательно подогревайте заранее приготовленную пищу

10 «золотых» правил для предотвращения пищевых инфекций



Избегайте контакта между сырыми и готовыми пищевыми продуктами



Часто мойте руки



Содержите кухню в идеальной чистоте



Храните пищу защищенной от насекомых, грызунов и других животных



Используйте чистую воду

Благодарю за внимание!