

Государственное автономное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
Ярославской области  
«Институт развития образования»

**Безопасность жизнедеятельности**

## **Контроль качества горячего питания детей в образовательной организации**

*Методические рекомендации*

Ярославль  
2024

УДК 371.217.2  
ББК 51.23  
К 64

Печатается по решению  
редакционно-издательского  
совета ГАУ ДПО ЯО ИРО

Рецензенты:

**Терехова Екатерина Владимировна**, кандидат психологических наук,  
заместитель директора МУ ГЦ ППМС;

**Крестникова Галина Никитична**, заведующий МДОУ детский сад  
№ 18 «Теремок» Ярославского муниципального района.

**К 64** **Контроль качества горячего питания детей в образовательной организации:** методические рекомендации / авт.-сост. О. В. Иерусалимцева, О. Ю. Тигина. — Электрон. текстовые дан. (884 Кб) – Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2024. – (Безопасность жизнедеятельности).

Пособие содержит методические рекомендации по организации контроля качества горячего питания детей с учётом нормативно-правовых требований, практические рекомендации по организации контроля работы пищевого и медицинского блоков, а также требования к обязательной и рекомендованной документации пищеблока. Представлены проект программы производственного контроля и карта контроля работы пищеблока в образовательной организации.

Пособие адресовано руководителям, ответственным за организацию питания в образовательных организациях, поварам и медицинским сёстрам, всем лицам, заинтересованным в организации правильного питания детей и подростков.

УДК 371.217.2  
ББК 51.23

© О.В. Иерусалимцева, О. Ю. Тигина.,  
составление, 2024  
© ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2024

## Оглавление

<b>Введение</b> .....	4
<b>Глава 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания в образовательных организациях</b> .....	5
1.1. Федеральные и региональные акты, регламентирующие питание обучающихся в образовательной организации .....	5
1.2. Документация пищеблока образовательной организации .....	11
1.3. Автоматизация организации и учёта питания обучающихся в образовательных организациях Ярославской области .....	19
<b>Глава 2. Специфика контроля за организацией горячего питания детей в образовательной организации</b> .....	20
2.1. Производственный контроль на основе принципов ХАССП .....	20
2.2. Лабораторный контроль продуктов питания, блюд и изделий .....	24
2.3. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательной организации .....	27
2.4. Организация контроля работы пищевого и медицинского блоков в период эпидемии .....	30
<b>Литература</b> .....	35
Приложение 1. Проект программы производственного контроля.....	36
Приложение 2. Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции .....	38
Приложение 3. Этапы входного контроля приёмки продуктов питания .....	56
Приложение 4. Органолептические показатели для проведения лабораторного контроля пищевых продуктов и блюд .....	57
Приложение 5. Комплекс практических и методических разработок по организации рационального питания в Ярославской области .....	58

## Введение

Основными задачами при организации и контроле качества питания в образовательной организации являются обеспечение питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, а также соблюдение принципов рационального и сбалансированного питания.

Ответственность за формирование пищевого рациона и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации детского питания, возлагается на руководителя организации. Должностные обязанности лиц, участвующих в организации питания детей и формировании рационов питания детей, а также техников-технологов приготовления пищи, определяются руководителем организации в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой.

Пристальное внимание к организации и контролю качества питания связано с тем, что, во-первых, от качества продуктов питания зависит здоровье детей, а во-вторых, на организацию питания выделяются бюджетные финансовые средства, нецелевое расходование которых недопустимо.

В первой главе методического пособия представлен перечень нормативно-правовых документов, регламентирующих организации контроля качества питания обучающихся в образовательной организации, а также рассмотрены основные требования к обязательным и рекомендуемым документам пищеблока.

Вторая глава посвящена контролю качества продуктов детского питания, включая различные виды контроля: производственный, лабораторный, родительский и административный.

В приложениях к данному пособию представлены практические материалы по организации контроля качества питания детей в образовательной организации.

Настоящие рекомендации подготовлены в рамках деятельности регионального методического объединения координаторов питания в образовательных организациях Ярославской области на основе практических разработок базовых площадок ГАУ ДПО ЯО «Института развития образования»: МДОУ детский сад № 18 «Теремок» и МОУ СОШ № 3 ТМР.

## **Глава 1. Нормативно-правовое обеспечение организации питания в образовательных организациях**

В Ярославской области существуют две формы организации питания в образовательной организации: самостоятельная форма и по контракту с аутсорсинговыми компаниями.

Организация питания в образовательных организациях Ярославской области осуществляется в соответствии с федеральной и региональной нормативной базой, действующими санитарными правилами, нормативно-технологической документацией, представленной ниже. При организации питания также рекомендуется использовать комплекс практических и методических материалов, разработанных на региональном уровне, представленными в приложении 1.

В Ярославской области большинство дошкольных организаций использует самостоятельную форму организации питания с четырёх - пятиразовым питанием детей на основе циклического 10-дневного меню в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов. При организации питания соблюдаются возрастные физиологические нормы суточной потребности детского организма и учитываются особенности здоровья детей.

Ответственными за организацию питания независимо от её формы являются руководитель образовательной организации, работники пищеблока и другие сотрудники ОО, назначенные приказом руководителя ОО ответственными за организацию и контроль качества питания. От знаний и умений работников пищеблока и ответственных по питанию в ОО зависит качество организации питания детей.

### **1.1. Федеральные и региональные акты, регламентирующие питание обучающихся в образовательной организации**

В образовательном учреждении организация питания регламентируется следующими нормативно-правовыми документами:

*1. Федеральные законы, регулирующие отношения в области организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений:*

– Федеральный закон № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Федеральный закон от 2 января 2020 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

– Федеральный закон от 1 марта 2020 года № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и ст.37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации"».

– Постановление Правительства от 20.10.2021 № 1802 «Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в ин-

формационно-телекоммуникационной сети „Интернет“ и обновления информации об образовательной организации».

– Приказ Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14 августа 2020 года № 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации» (с изменениями на 12 января 2022 года).

*2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы:*

– СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 – «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32). Настоящие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создаёт угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

– СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28). Настоящие санитарные правила направлены на охрану здоровья детей и молодежи, предотвращение инфекционных, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасных условий образовательной деятельности, оказания услуг по воспитанию и обучению, спортивной подготовке, уходу и присмотру за детьми, включая требования к организации проведения временного досуга детей в помещениях.

– СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 3).

– СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 2).

– СанПиН 3.1. 3686- 21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.01.2021 г. № 4). Настоящие санитарные правила устанавливают обязательные требования к комплексу организационных, профилактических, в том числе лечебно-профилактических, санитарно-

противоэпидемических, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней среди населения РФ.

– СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 г. № 36).

– СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Настоящие санитарные правила вступили в силу 25 июня 2003 г. и устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.

3. *Технические регламенты Таможенного союза*, разработанные с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза (в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации) единых обязательных для применения и исполнения требований:

– ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 880) – нормирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов, требованиям к нормативам безопасности (микробиологическим и гигиеническим). Для витаминно-минеральных комплексов, предназначенных для питания детей старше 3 лет, необходимо определять допустимые уровни радионуклидов цезия-137 и стронция-90.

– ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (утверждён решением комиссии ТС от 09.12.2011 № 881) – устанавливает требования к маркировке. В частности, производителям стоит обратить внимания на различия в значениях показателей норм физиологических потребностей в витаминах и минеральных веществах и рекомендуемых уровней потребления витаминов и минеральных веществ, представленных в Приложении 2 данного Технического регламента.

– ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (утверждён решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769) – устанавливает требования к упаковке, разрешенной для применения при производстве пищевой продукции.

– ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 874) – устанавливает требования к зерну и требованиями к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ТС 023/ 2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (утверждён решением совета ЕЭК от 09.12.2011 № 882) – устанавливает требования к соковой продукции из фруктов и овощей, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ТС 024/2011 «Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию» (утверждён решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 883) – устанавливает требования к масложировой продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (утверждён решением комиссии ТС от 15.06.2012 № 883) – регламентирует оценку соответствия витаминно-минеральных комплексов.

– ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" – устанавливает перечень пищевых добавок, разрешённых для производства специализированной пищевой продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания.

– ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 67) – устанавливает требования к молоку, молочной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (принят решением Совета ЕЭК от 09.10.2013 № 68) – устанавливает требования к мясу, мясной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ЕАЭС 040/2016 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (утверждён решением совета ЕЭК от 18.10.2016 № 162) – устанавливает требования к рыбе, рыбной продукции и требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и маркировке.

– ТР ЕФЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (утверждён решением совета ЕЭК от 23.06.2017 № 45) – устанавливает требования к упакованной питьевой воде, включая минеральную воду.

– ТР ЕАЭС 051/2021 «ТР Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции её переработки» (утверждён решением совета ЕЭК от 29.10.2021 № 110) – регламентирует обязательные требования к пищевой продукции животного происхождения, устанавливает единые терминологию, правила идентификации, требования безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и к маркировке продуктам убоя сельскохозяйственной птицы и продукции их переработки (в том числе продукции для детского питания).

4. *Методические рекомендации*, предназначенные для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырьё в образовательные организации, а также для организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 30 декабря 2019 «МР 2.4.0162-19. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболе-

ваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 30 декабря 2019 г.). Настоящие методические рекомендации включают предложения по организации питания в детских организованных коллективах для детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 18 мая 2020 «МР 2.4.0179-20. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.). Настоящие методические рекомендации определяют основные положения по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций, в том числе обучающихся 1-4 классов.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 18 мая 2020 «МР 2.4.0180-20. Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.). Настоящие методические рекомендации направлены на улучшение организации питания детей в образовательной организации и в домашних условиях, а также на проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 18 марта 2021 «МР 2.3.6.0233-21. Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 марта 2021). Настоящие методические рекомендации разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 17 мая 2021 «МР 2.1.0247-21. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг». Настоящие методические рекомендации разработаны с целью информирования контролируемых лиц, пояснения способов соблюдения обязательных требований, указания на примеры соблюдения обязательных требований, с рекомендациями по принятию контролируруемыми лицами конкретных мер для обеспечения соблюдения обязательных требований, содержащихся в СанПиН.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 4 октября 2021 «МР 2.4.0260-21 "Рекомендации по проведению оценки соот-

ветствия меню обязательным требованиям" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 4 октября 2021 г.). Настоящие методические рекомендации направлены на обеспечение реализации принципов здорового питания, в том числе при оценке организации питания детей.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 22 июля 2021 «МР 2.3.1.0253-21 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». Настоящие методические рекомендации разработаны с целью установления понятия «здоровое питание» и определения принципов здорового питания, способствующих укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний.

– Рекомендации Главного государственного санитарного врача РФ от 21 марта 2022 «МР 2.3.0279-22. Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. В настоящих методических рекомендациях приведены рекомендуемые типовые программы организации производственного контроля за безопасностью готовой продукции в организациях общественного питания с указанием параметров, периодичности контроля, ответственных лиц и нормативных документов.

#### *5. Локальные акты образовательных организаций:*

– Приказ по образовательному учреждению об организации питания детей, в том числе с определением ответственного лица за организацию питания, бракеражной комиссии.

– Положение об организации питания в дошкольной образовательной организации, включая организацию питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

– Приказ и положение о бракеражной комиссии.

– Приказ и положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся.

– Положение о порядке доступа в организацию общественного питания образовательной организации.

– Приказ об утверждении графика приёма пищи.

– Программа мероприятий по формированию культуры правильного питания на основе принципов правильного питания.

– Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП.

– Технологический паспорт пищеблока образовательной организации;

– Примерное (циклическое) меню на все возрастные группы и два сезона: осенне-зимний и весенне-летний.

– Утверждённое ежедневное меню (отступление от примерного меню разрешено на 5% с сохранением дневной калорийности).

– Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания.

- Контракт на оказание услуг по организации питания и обеспечению питьевого режима обучающихся (на текущий учебный год).
- Вышеперечисленные нормативно-правовые акты предназначены для органов и учреждений Роспотребнадзора, должны быть использованы в работе организаций, оказывающих услуги по организации питания детей, образовательных организаций, организаций отдыха и оздоровления детей, а также органов управления образованием.

## **1.2. Документация пищеблока образовательной организации**

В организации горячего питания обучающихся в образовательной организации важное значение имеет правильное оформление локальных актов образовательной организации. Документооборот пищеблока – необходимая часть системы производственного контроля образовательной организации. Работу пищеблока проверяют и оценивают прежде всего по документам. Информация, зафиксированная в нижеперечисленных документах, отражает деятельность всех сотрудников образовательной организации по обеспечению качественного и безопасного питания обучающихся. Документацию по питанию могут вести: ответственный за организацию питания, медицинская сестра, диетсестра, кладовщик, повар, бухгалтер, руководитель образовательной организации тоже принимает участие.

Для большинства учётных ситуаций и расчётов на пищеблоке образовательной организации разработаны и утверждены типовые бланки документации, утверждённые бланки сами по себе не гарантируют правильности учёта – документ без подписи или даты также может быть признан недействительным. Например, рекомендуемое меню составляется по форме, указанной в СанПиН 2.3/2.4.3590–20, а не по форме № ОП-2 (план-меню)[3].

### **1. Ведомость контроля за рационом питания**

Ведётся ведомость, чтобы оценивать количество и разнообразие рациона питания детей (подп. 8.1.2 п. 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Оформляется каждые 7–10 дней, заполняется каждый рабочий день. Форма ведомости в приложении 13 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20.

*Как заполнять.* В шапке указываются период действия ведомости, режим питания и возрастная категория детей. Указываются наименование пищевой продукции, её количество в граммах по дням на одного ребёнка. Если в течение периода заполнения документа необходимо скорректировать меню, вносятся об этом данные в первую строку под таблицей. Две последние графы таблицы заполняются после завершения работы с ведомостью. Необходимо отображать среднее количество съеденной детьми продукции за 7–10 дней и процент отклонения от нормы (приложение 7 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20). Во второй строке подпись заполняющего ведомость и дата.

*Кому предъявлять.* Ознакомить с ведомостью руководителя образовательной организации и ответственного за организацию питания. Они должны поставить свою подпись и указать дату ознакомления.

*Сколько хранить.* Готовая ведомость помещается в дело и хранится в личном кабинете. В конце года дело сдаётся в архив. Там ведомости будут храниться пять лет (ст.276<sup>1</sup>).

## **2. Гигиенический журнал (сотрудники)**

Ежедневно опрашиваются и осматриваются работники пищеблока на наличие заболеваний. Вносятся результаты осмотров в гигиенический журнал ежедневно. Формируется и ведётся журнал в бумажной или в электронной форме (п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Рекомендуемая форма журнала в приложении 1 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20.

*Как заполнять.* Указывается дата обследования работника, его фамилия, имя, отчество и должность. Поставить пометку, допущен он к работе или отстранён, ставится подпись в последней графе. Контролируется, чтобы список отмеченных в журнале работников соответствовал числу работников смены.

*Кому предъявлять.* Предоставляется журнал осмотренному работнику пищеблока. Он должен расписаться в нём два раза. Первый за то, что признаки инфекционных заболеваний отсутствуют у него и у членов его семьи. Второй, что нет заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи.

*Сколько хранить.* Хранится журнал в недоступном для других работников месте, так как в нём содержатся персональные данные работников, например в запирающемся шкафу. В последний рабочий день календарного года поместить журнал в дело и передать его в архив – будут хранить один год (ст. 967<sup>1</sup>).

## **3. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования**

Журнал ведётся с целью избегания риска размножения патогенных микроорганизмов у охлаждаемых продуктов, которые хранятся в образовательной организации, контроль температуры холодильного оборудования осуществляется ежедневно (п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Формируется и ведётся журнал в бумажной или электронной форме (п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Рекомендуемая форма в приложении 2 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20.

*Как заполнять.* Ведётся журнал в течение календарного года. Каждый месяц начинается с новой страницы. Такое требование обусловлено формой журнала. Наименование месяца указывается в заголовке третьей графы таблицы. Ежедневно вносятся в журнал наименование производственного помещения пищеблока, где установлены холодильники, склад, овощной, холодильный и мясо-рыбный, доготовочный цех, буфет-раздаточная, комната приёма пищи. Затем указывается наименование холодильного оборудования и температура в градусах по Цельсию согласно контрольному термометру. Если в помещении стоит несколько холодильников с одинаковым наименованием, указываются их идентификационные номера.

---

<sup>1</sup> Приказ Министерства культуры РФ от 25 августа 2010 г. № 558 "Об утверждении Перечня типовых управленческих архивных документов, образующихся в процессе деятельности государственных органов, органов местного самоуправления и организаций, с указанием сроков хранения"

*Кому предъявлять.* Предъявляйте журнал только заведующему детским садом по его запросу.

*Сколько хранить.* Хранить журнал в течение календарного года в личном кабинете. В конце декабря сформировать в дело и передать в архив. Там его будут хранить один год (ст. 967 ПМП).

#### **4. Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях**

Организуется ежедневный учёт температуры и влажности в складских помещениях (п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Данные приборов учёта температуры вносятся в журнал. Формируется и ведётся журнал в бумажной или электронной форме (п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Форма в приложении 3 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20.

*Как заполнять.* Формируйте новую страницу журнала ежемесячно, а заполняйте ежедневно. Укажите наименование месяца в заголовке третьей графы таблицы. В первую графу внесите порядковый пункт, во вторую – наименование складского помещения, в третьей отметьте температуру в градусах по Цельсию и влажность в процентах.

*Кому предъявлять.* Предъявляйте журнал только заведующему детским садом по его запросу.

*Сколько хранить.* Хранить журнал в течение календарного года в личном кабинете. В конце декабря сформировать в дело и передать в архив. Там его будут хранить один год (ст. 967 ПМП).

#### **5. График смены кипяченой воды**

Организуется учёт времени смены воды в чайнике, если в образовательной организации выбран способ питьевого режима с помощью кипяченой воды. Время смены воды указывается в графике (подп.8.4.5 п.8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Форма составляется самостоятельно.

*Как составлять.* Формируется график на один день или на неделю, требований нет. Заполняется после смены воды – не реже одного раза в три часа. Представьте график в виде таблицы с тремя графами: дата, время замены воды, Ф.И.О. и подпись заменившего и проконтролировавшего замену воды.

*Кому предъявлять.* Предоставляется график работнику, ответственному за смену воды. В графике он должен указать свою фамилию и поставить подпись. Для удобства можно разместить графики в местах раздачи воды.

*Сколько хранить.* Требования к хранению графика нет.

#### **6. Основное (циклическое) меню**

Разрабатывается меню совместно с поваром и ответственным по питанию минимум на 10 дней для каждой возрастной группы (подп.8.1.4 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Использовать рекомендуемую форму меню из приложения 8 к СанПиНу 2.3/2.4.3590–20.

Меню желательно разрабатывать или обновлять каждый сезон. Разработать новое осеннее меню необходимо по двум причинам. Первая заключается в том, что сезонное меню формирует культуру здорового питания у детей. Замена привычных продуктов и блюд другими необходима, чтобы расширять вкусовые предпочтения детей. Вторая причина заключается в том, что введение в рацион фруктов и овощей осеннего ассортимента имеет практическую сторо-

ну. Овощи, фрукты и ягоды нового урожая имеют более низкую стоимость и более высокий уровень качества.

При разработке меню необходимо учитывать три критерия, связанные с экономической ситуацией в стране:

- рост цен;
- стабильность поставок;
- необходимость импортозамещения.

Если качество продуктов ухудшилось, необходимо определить массовые доли отходов, опираясь на ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». Если ассортимент продуктов по экономическим причинам уменьшился, можно компенсировать отсутствие отдельных продуктов за счёт добавления новых из числа доступных для регулярных поставок в муниципальном районе региона, ориентируясь на перечень из приложения 1.1 МР 2.4.0260-21. В нём – химический состав продуктов, которые могут быть использованы для приготовления блюд в образовательной организации, при этом значения приведены с учётом потерь при термической обработке.

*Как заполнять.* Заполняется в специальной программе или Microsoft Excel. В шапке указывается период действия меню и возрастная категория детей. В основной части по каждой неделе и дню – наименование приёмов пищи, названия блюд, их вес, пищевые вещества и энергетическую ценность, номера рецептур. После каждого приёма пищи и дня должны идти итоговые значения веса блюд, пищевой и энергетической ценности, а в конце меню – среднее значение по этим показателям за период.

*Кому предъявлять.* Готовое меню предъявляется руководителю образовательной организации. Он должен его утвердить. Меню выставляется на официальный сайт образовательной организации в раздел «Организация питания в образовательной организации».

*Сколько хранить.* Хранить меню до замены новым (ст. 839 ПМП).

## **7. Ежедневное меню**

Ежедневно для всех возрастных групп составляется меню основного питания (подп.8.1.7 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590–20). Типовая форма СанПиН не определена, поэтому разрабатывается самостоятельно.

*Как составить.* В форму меню включаются обязательные сведения: наименование приёма пищи и блюда, массу и калорийность порции. Указываются итоговые значения по каждому приёму пищи. Прописывают также возрастную категорию детей, продолжительность их пребывания в образовательной организации.

*Кому предъявлять.* Готовое ежедневное меню предъявляется руководителю образовательной организации. Он должен его утвердить. Утверждённое меню вывешивается в доступных для обучающихся и родителей местах, например в групповой ячейке детского сада или столовой школы (подп.8.1.7 п.8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Меню ежедневно выставляется на официальный сайт образовательной организации в раздел «Организация питания в образовательной организации».

*Сколько хранить.* Хранится меню до замены новым (ст. 839 ПМП).

## **8. Индивидуальное меню**

Составляется индивидуальное меню специалистом-диетологом (п.8.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Индивидуальное меню должно быть в ОО для детей, которые нуждаются в лечебном и диетическом питании и имеют соответствующее медицинское заключение лечащего врача. Требований к форме и содержанию индивидуального меню нет, определяется самостоятельно.

*Как составить.* За основу индивидуального меню можно взять рекомендуемую форму основного меню. Указывается наименование приёма пищи и каждого блюда, вес блюда и количество пищевых веществ, ссылки на рецептуры блюд. Рационы описываются в соответствии с назначением лечащего врача ребёнка. Роспотребнадзор рекомендует составлять индивидуальное меню на тот же срок, что и основное, – двухнедельное или четырёхнедельное.

*Кому предъявлять.* Готовые цикличное и ежедневное меню предъявляется руководителю образовательной организации. Он должен их утвердить. Меню выставляются на официальный сайт образовательной организации в раздел «Организация питания в образовательной организации».

*Сколько хранить.* Хранить меню до замены новым (ст. 839 ПМП).

## **9. Технологические документы приготовления блюд**

Оформляются совместно с поваром и ответственным по питанию технологические или технико-технологические карты по каждому блюду из основного и индивидуального меню. Форма документа составляется самостоятельно или использовать типовую форму (ГОСТ 31987–2012).

*Как составлять.* Прописываются в документах все этапы приготовления блюда, наименования пищевых продуктов, их масса и масса готового блюда, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, требования к качеству и органолептические показатели, химический состав и пищевая ценность. Обязательно указывается температура горячих жидких и иных блюд, холодных супов, напитков (п.5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590–20).

*Кому предъявлять.* Технологические документы предъявляются руководителю образовательной организации. Он должен их утвердить. Снимаются копии и предоставляются повару.

*Сколько хранить.* Требований нет. Хранить документы до замены новыми.

При отсутствии официально утверждённых типовых форм первичной документации есть два пути[3]:

1) использовать аналогичные документы, не предназначенные напрямую для образовательной организации, самостоятельно добавив к имеющимся типовым формам новые реквизиты (применение аналогии предусмотрено ст.6 Гражданского кодекса Российской Федерации (части первой) от 30.11.1994 № 51-ФЗ);

2) разработать собственные формы.

Чтобы контролировать работу пищеблока, руководитель образовательной организации может поручить ответственному за организацию питания составлять семь рекомендуемых документов [3].

### **1. Табель учёта получения питания детьми в дошкольной образовательной организации**

Заполняется табель для учёта приёмов пищи, которые получают обучающиеся, в том числе льготники. Табель можно составлять, например, один раз в неделю или в месяц, а вести нужно ежедневно в течение дня после каждого приёма пищи.

*Как заполнять.* Вначале указывается наименование группы, по которой будет вестись табель. Затем пишется период, на который он составляется. Основная часть табеля оформляется в виде таблицы. В первой графе – Ф.И.О. обучающегося, во второй – учётные даты. В последней графе прописывается фактическое количество дней, в которые ребёнок получал пищу. Под таблицей указывается должность, подпись и расшифровка заполняющего табель сотрудника, указывается дата сдачи табеля.

*Кому предъявлять.* Подаётся табель в бухгалтерию в последний день отчётного месяца. По данным табеля бухгалтер начисляет родительскую плату в дошкольной образовательной организации. Размер платы уменьшается, если ребёнок не питался.

*Сколько хранить.* Хранить табель до окончания отчётного месяца. Затем подаётся в бухгалтерию и по необходимости учредителю.

### **2. Акт учёта по не востребовавшимся рационам питания**

Составляется акт, если остаются лишние порции готовых блюд. Документ поможет отчитаться о потраченных на питание средствах.

*Как заполнять.* Заполняется в присутствии представителя комбината питания, который поставляет еду. Если еду в ОО готовят самостоятельно, то – ответственного по питанию и повара. Указывается количество неиспользованных порций. Прописывается Ф.И.О. детей, которым их предоставили. Дополнительные порции можно предоставить только детям, которые нуждаются в дополнительном питании по медицинским показаниям. Указываются в акте реквизиты назначения врача, в которых указано о таких медицинских показаниях.

*Кому предъявлять.* Предоставляется акт на подпись лицам, в чьём присутствии составлен акт. Затем акт направляется в бухгалтерию.

*Сколько хранить.* Требований нет. Рекомендуются хранить до окончания отчётного периода – месяца, квартала или года.

### **3. График посещения помещений для приёма пищи**

Формируется график, чтобы обеспечить родительский контроль за организацией питания в образовательной организации (п. 3.1 МР 2.4.0180-20).

*Как заполнять.* Составляется график на основании согласованных заявок родителей и членов комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания детей (Порядок, утверждённый протоколом 5 оперштаба Минпросвещения от 23.04.2021 № ГД-34/01пр). Оформляется в виде таблицы с четырьмя графами: дата и время посещения, Ф.И.О. родителя, подпись. Перед шапкой указывается период, на который составлен график, например на неде-

лю. Дата и время посещения прописываются с учётом режима образовательной организации.

*Кому предъявлять.* Предоставить график руководителю образовательной организации. Он должен его утвердить. После утверждения сообщается родителям день и время посещения. Они должны в нём расписаться, указать свои Ф. И. О.

*Сколько хранить.* Требований нет. Хранить до замены новым.

#### **4. График текущей уборки пищеблока**

Составляется график, чтобы спланировать и проконтролировать сроки текущей уборки пищеблока. Текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере загрязнения (п.2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20). В период пандемии Роспотребнадзор рекомендует убирать пищеблок не реже, чем каждые шесть часов и после рабочей смены (письмо Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32).

*Как заполнять.* Предоставляется график в виде таблицы, в шапке Ф.И.О., должность ответственных за уборку и контроль её проведения, наименование помещения пищеблока, период текущей уборки. Таблица формируется из четырёх граф: время уборки, наименование моющего и дезинфицирующего средства, подписи ответственных за уборку и контроль её проведения. В таблицу сведения вносятся по мере проведения уборки.

*Кому предъявлять.* Готовый график размещается в производственном помещении, для которого он составлен. Например, вывесить на двери или стене. Ознакомить уборщика с местом размещения графика. После каждой уборки он должен заполнять в таблице три первых графы. В четвёртую графу ставится подпись после проверки качества уборки.

*Сколько хранить.* Требований нет. Хранить до замены новыми.

#### **5. Журнал учёта проведения генеральной уборки**

Формируется журнал учёта, чтобы контролировать сроки проведения генеральных уборок пищеблока. Генеральная уборка с 1 января 2024 года проводится не реже одного раза в месяц (п. 2.3 СанПиН 3.1/2.4.3598-20, п.2.11.7 СанПиН 2.4.3648-20).

*Как заполнять.* Сформировать журнал в виде таблицы, предусмотрев графы для планируемой и фактической даты уборки, наименований, применяемых при уборке моющих и дезинфицирующих средств, должности, фамилии и подписи работника, контролирующего качество уборки.

*Кому предъявлять.* Предъявляется журнал только заведующему детским садом и проверяющим, например сотрудникам Роспотребнадзора и по их запросу.

*Сколько хранить.* Хранить журнал в течение календарного года в личном кабинете. В конце декабря формируется в дело и передаётся в архив. Там его будут хранить один год.

#### **6. Журнал витаминизации**

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не требуют вести учёт проведённой витаминизации с 1 января 2021 года. Однако журнал можно вести по своему усмотрению. Например, чтобы осведомлять родителей о проведённой витаминизации. Роспотребнадзор рекомендует знакомить родителей с такими сведениями, чтобы

не превышать суточную потребность ребёнка в витаминах и минеральных веществах (п. 11.8 МР 2.3.6.0233-21).

*Как заполнять.* Формируется журнал в виде таблицы с семью графами. В первых двух прописывают дату витаминизации и наименование приёма пищи. В следующей – возрастную категорию детей – 1-3 года, 3-7 лет, 7-12, 12 и старше. Затем указывается способ витаминизации (третьи блюда и сладкие напитки, либо готовая специализированная продукция). Объём продукта указывается в следующей графе. Он должен соответствовать таблице 1 приложения 7 и таблице 1 приложения 9 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20. Например, витаминизированный компот для детей 1-3 лет нужно предоставить в объёме 150-180 г, 3-7 лет – 180-200 г. В предпоследней графе прописываются наименование и объём полученных микронутриентов, в последней – подпись, расшифровка и должность.

*Кому предъявлять.* Предоставляется журнал повару и ответственному по питанию при формировании или корректировке основного (циклического) меню. Можно также ознакомить с содержанием журнала родителей по их запросу.

*Сколько хранить.* Хранить журнал в течение календарного года в личном кабинете. В конце декабря сформировать в дело и передать в архив. Там его будут хранить один год.

#### **7. Журнал о результатах производственного контроля пищеблока**

Вносится в журнал учёта все проведённые контрольные мероприятия, которые осуществили в рамках программы производственного контроля. Такая форма поможет контролировать периодичность проведения мероприятий, отчитываться перед проверяющими.

*Как заполнять.* Сформировать журнал в свободной форме. Представьте его в виде двух таблиц. В первой нужно фиксировать профилактические мероприятия, во второй – лабораторные. В первой таблице необходимо предусмотреть восемь граф. В первых двух графах укажите объект контроля, дату и время проверки. В двух следующих – нарушения, если они есть, способы их устранения. В следующей указывается должность, Ф. И. О., подпись. Затем указывается срок устранения нарушения, ответственного исполнителя. Во второй таблице – пять граф. В первой графе прописывается вид исследований, испытаний, измерений. Во второй и третьей фиксируется место и дата взятия проб. В предпоследней – нормативный акт, определяющий предмет контроля, в последней – итоги.

*Кому предъявлять.* Представляется журнал нарушителю. В журнале он должен указать дату, время устранения нарушений, расписаться.

*Сколько хранить.* Хранить журнал в течение календарного года в личном кабинете. В конце декабря сформировать в дело и передать в архив. Там его будут хранить один год.

### **1.3. Автоматизация организации и учёта питания обучающихся в образовательных организациях Ярославской области**

В Ярославской области более 390 образовательных организаций ведут документооборот по организации питания детей с помощью программного продукта «Вижен-Софт: Питание в детском саду» и «Вижен-Софт: питание в школе», разработанные согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, соответствует всем требованиям, предъявляемым к программам автоматизации организации детского питания в образовательных организациях, а именно: содержат множество бланков и форм, а также проверенные алгоритмы их заполнения. Обновление данного программного обеспечения позволяет руководителю и ответственному за организацию питания быть в курсе изменений законодательства и появления новых форм [7].

ПО «Вижен-Софт: питание» благодаря понятному интерфейсу позволяет ответственному за организацию питания в ОО легко формировать все необходимые документы в течение 10-15 минут, а именно: составление меню с выводом его на печать, меню с учётом реального остатка продуктов на складе, меню для родителей, меню-требование на выдачу продуктов питания, накопительные и бракеражные журналы; вести полноценный учёт продуктов в количественном и суммовом разрезе (можно было бы отключать по желанию пользователя); формировать все необходимые складские документы для отслеживания движения продуктов за любой период, в том числе и в отношении выполнения контрактов с поставщиками.

ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования» с 2016 года является официальным дилером ООО «Вижен-Софт» (г. Санкт-Петербург) и успешно занимается внедрением в образовательные организации региона.

Образовательные организации, планирующие начать ведение документооборота по организации питания с помощью ПО «Вижен-Софт: Питание», могут обратиться к официальному дилеру ГАУ ДПО ЯО «Институт развития образования», осуществляющему обучение и сопровождение по работе на программном обеспечении «Вижен-Софт: питание в школе» и «Вижен-Софт: питание в детском саду» по телефону +7(910)-974-33-07 или по e-mail: [ierusalimceva@gmail.com](mailto:ierusalimceva@gmail.com).

В заключение отметим, что одинаково важно как содержание документации, так и аккуратное её ведение. Тщательное планирование меню в соответствии с требованиями законодательства и с помощью программного обеспечения «Вижен-Софт: питание в детском саду» и «Вижен-Софт: питание в школе» снимет потребность в повседневной замене продуктов, блюд, «округлении под остаток» и других отступлениях от технологии приготовления пищи.

## **Глава 2. Специфика контроля за организацией горячего питания детей в образовательной организации**

Качество продукции детского питания представляет собой совокупность свойств, обуславливающих его способность удовлетворять рациональные потребности ребёнка.

Основными критериями качества является пищевая ценность рациона и его безопасность, обновлённый вариант меню, контроль за состоянием оборудования, производственный и родительский виды контроля. Благодаря им создаётся система качественного питания обучающихся в образовательной организации, несмотря на нестабильную экономическую ситуацию и высокие запросы родителей (законных представителей).

Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания детей. Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, предоставляют реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья детей, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3./2.4.3590-20;
- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции (приложение 5 к МР 2.4.0179-20);
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (раздел 2 СанПиН 2.3. /2.4.3590-20 и МР 2.3.0279-22).

В санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причём с учётом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особые требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания.

### **2.1. Производственный контроль на основе принципов ХАССП**

Производственный контроль – это комплекс мероприятий, заключающийся в контроле за соблюдением установленных санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемических мероприятий, в том числе лабораторных исследований и испытаний производимой продукции, выполняемых индивидуальным предпринимателем или юридическим лицом, направленных на обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания.

Производственный контроль включает в себя [1; 6]:

- осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов;
- обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии её производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов;
- производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции;
- ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны осуществлять производственный контроль в соответствии с требованиями, предусмотренными СанПиН 2.3/2.4-3590-20. Санкции за нарушения санитарного законодательства – привлечение виновных к дисциплинарной ответственности, КоАП РФ Статья 6.6. Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения влечёт наложение административного штрафа:

- на должностных лиц – от 5 000 до 10 000 рублей;
- на юридических лиц - от 30 000 до 50 000 рублей.

Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания установлены, исходя из биологических, химических и других факторов, а ведущая роль отводится системе ХАССП<sup>2</sup>, объединяющей под собой документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, бланки, инструкции и формы и т.д.), а также подготовка производственных помещений в соответствии с требованиями государственных, между-

---

<sup>2</sup> Система ХАССП – это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции. ХАССП как система менеджмента представляет собой комплекс задокументированных мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции на всём пути к потребителю: от производства до реализации.

народных стандартов и выполнение сотрудниками организации инструкций, утверждённых и закреплённых в документации ХАССП.

Внедрение и поддержание системы ХАССП в сфере общественного питания является обязательной мерой, за отсутствие которой законодательство Российской Федерации предусматривает крупные штрафы. Внедрение на пищевом производстве системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) снижает количество брака и повышает безопасность продуктов питания.

Применение принципов ХАССП на предприятии снижает риски производства, транспортировки, хранения и продажи небезопасных продуктов питания, повышает конкурентоспособность и даёт возможность рынка сбыта и поставки продукции в страны Таможенного союза и Евросоюза. Согласно требованию Технического Регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) для обеспечения системы пищевой безопасности своей продукции в процессе её производства (изготовлении) изготовитель обязан разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

При отсутствии ХАССП предусмотрена административная ответственность в виде штрафа: для руководителей в размере 500 тысяч рублей; для предприятия в размере от 700 тысяч рублей до 1 миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения плюс административное приостановление деятельности на срок до 90 суток [6].

Роспотребнадзор и Россельхознадзор имеют права проводить внеплановые проверки без предупреждения хозяйствующих субъектов (согласно изменениям ст.13 ФЗ № 29 с 23 января 2015 года), в ходе которых также проверяются на предприятии наличие действующей системы на принципах ХАССП.

При проведении оценки системы менеджмента безопасности пищевой продукции учитывается ряд обязательных требований, которые призваны контролировать производственные условия, обеспечивающие производство безопасной продукции:

- эксплуатация производственных зданий и сооружений;
- своевременное удаление отходов производства и отвод сточных вод;
- пригодность производственного оборудования и его обслуживание;
- управление сырьём и материалами, используемыми при производстве;
- обращение с полуфабрикатами и готовой продукцией;
- снабжение водой, паром и воздухом;
- мероприятия по предотвращению загрязнения;
- санитарно-гигиенические меры;
- гигиена и здоровье работников предприятия;
- контроль вредителей.

Система контроля должна обеспечивать три принципа организации питания: регулярность поставок, достаточное количество продуктов, качество и безопасность продуктов. Сложность может вызывать разработка и выполнение программы производственного контроля. Но она необходима, так как гарантирует контроль качества питания. Принципы, содержание и пример типо-

вой программы производственного контроля можно найти в новых МР 2.3.0279-22 (приложение 1). Программа помогает структурировать работу, обозначить объекты контроля, периодичность выполнения контрольных операций, сотрудников, ответственных за выполнение этапов контроля и ссылки на документацию. Чтобы удобно было проводить контроль, можно использовать карту контроля работы пищеблока (приложение 2), разработанную на основе данной программы.

При приёмке поступающей продукции необходимо проверять не только количество, но и качество, организуя входной контроль (приложение 3), включающий в себя[5]:

- установление соответствия продукции условиям контракта, по которому она поставляется;
- оценка маркировки продукции;
- органолептический контроль;
- документарная проверка выполнения требований безопасности.

При приёмке продуктов необходимо проверить три группы документов [5]:

1. наличие действующей декларации о соответствии или свидетельства о государственной регистрации на специализированные продукты для детского питания;
2. наличие протоколов испытаний по показателям безопасности, предусмотренным техническим регламентом на данный вид продукции;
3. ветеринарные и фитосанитарные сопроводительные документы<sup>3</sup> (для некоторых групп продуктов).

Программа производственного контроля устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (ст.10,11 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»), за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека биологических, физических и химических факторов среды обитания путём должного выполнения требований нормативно – правовых актов санитарного законодательства.

Программа производственного контроля включает в себя следующие данные:

1. Общие сведения.
2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей.
3. Перечень ответственных специалистов за организацию и осуществление производственного контроля; должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

---

<sup>3</sup> Фитосанитарный сертификат необходим для провоза через границу подкарантинной растительной продукции – древесины, фруктов и овощей, растений, зерна, кофе, чая.

4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции.
5. Перечень лабораторных исследований и испытаний.
6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению.

При организации производственного контроля могут возникнуть ряд проблем, которые основываются на следующих типичных ошибках:

- Отсутствие квалифицированных кадров контроля.
- Отсутствие чётко определённых обязанностей и ответственности в системе производственного контроля.
- Осуществление контроля формально, эмпирически, бессистемно.
- Недостаток технических средств контроля и недостаточное использование лабораторных и инструментальных методов контроля.
- Фальсификация результатов производственного контроля (неполное или недостоверное документирование результатов контроля, нарушение методов контроля, направление на исследование заведомо соответствующих требованиям нормативных документов и материалов).
- Несовершенство программы производственного контроля и другой внутренней документации.
- Несовершенство формы и методов учёта и отчётности в системе производственного контроля.

– Недооценка роли производственного контроля администрацией ОО.

В программу производственного контроля согласно требованиям СанПиН необходимо прописать порядок и периодичность осуществления исследований. Объём и периодичность лабораторных исследований на каждом конкретном объекте рекомендуется определять с учётом характеристик производства, безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг [5].

Образовательные организации как заведения общественного питания обязаны регулярно проверять микробиологические показатели готовых блюд, воды, воздуха и поверхностей в рабочей зоне.

## **2.2. Лабораторный контроль продуктов питания, блюд и изделий**

Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции осуществляется в рамках программы производственного контроля и в соответствии СанПиН, порядок и периодичность которого образовательная организация устанавливает самостоятельно (п.2.1 СанПиН 2.3. /2.4.3590-20), а объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях общественного питания можно осуществлять, основываясь на рекомендуемых показателях, представленных в приложении 5 МР 2.4.0179-20<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Лабораторный анализ продуктов и блюд, которые поступают и/или производятся на пищеблоке образовательной организации, надо организовывать по двум причинам. Первая – наличие у пищевых продуктов и блюд явных признаков недоброкачества или подозрения на несоответствие по качеству. Вторая – периодические выборочные исследования пищевых продуктов и готовых блюд в соответствии с программой производственного контроля [5].

*Подозрение на некачественный продукт, блюдо.* Органолептические признаки недоброкачества продукта или блюда – основание для забраковки. К органолептическим показателям относятся внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Признаки недоброкачества свидетельствуют о фальсификации или существенном несоответствии по качеству, представленными в приложении 4. В этом случае нужно засвидетельствовать их наличие и составить акт, который формируется комиссией. В спорных случаях можно привлечь независимую испытательную лабораторию или орган инспекции. Однако органолептические признаки субъективны. Поэтому, чтобы избежать споров с поставщиком, нужно подтвердить недоброкачество лабораторными анализами. Результаты исследований будут носить характер независимой экспертизы, проведённой третьей стороной [4].

В рамках программы производственного контроля в готовых блюдах необходимо контролировать микробиологические показатели, комплекс показателей пищевой ценности, содержание добавленных витаминов. При отборе суточных проб для исследований по микробиологическим показателям руководствуйтесь ГОСТ 31904, ГОСТ 26669, а физико-химических – ГОСТ Р 54607.1.

Пищевое сырьё можно отправить для лабораторного анализа на этапах приёмки, хранения и подготовки к приготовлению блюд (МР 2.3.0279-22), основания для лабораторного контроля по видам продуктов представлены в таблице 2, соответственно, методы отбора используются в зависимости от вида продукции.

Явные признаки недоброкачества – основание для забраковки, следовательно, запрет на использование сырья и возврат поставщику. Если таких признаков нет, но есть основания считать продукцию фальсифицированной<sup>5</sup>, некачественной<sup>6</sup> или небезопасной<sup>7</sup>, то продукцию заблокируйте. Не используйте её до получения результатов лабораторных испытаний и заключения органа инспекции, если сделать это позволяет срок годности.

Этапы организации лабораторного контроля продуктов и готовых блюд [4]:

**1. Запланировать в бюджете средства.** Необходимо предусмотреть в договоре с поставщиком условие, согласно которому он возмещает расходы на лабораторные исследования в случае установления несоответствия.

**2. Установить основания для лабораторного контроля.** Основание необходимо в каждом случае. Оно может быть одно из двух: наличие органо-

---

<sup>5</sup> Фальсифицированная продукция – продукция, не соответствующая наименованию или указанным в маркировке составу, пищевой ценности и другим потребительским свойствам.

<sup>6</sup> Некачественная продукция, продукция, несоответствующая условиям договора.

<sup>7</sup> Небезопасная продукция – продукция, не соответствующая ТР ТС.

лептических признаков недоброкачества или подозрений на несоответствие по качеству; план выборочного лабораторного контроля (см. табл.1).

**3. Выбрать лабораторию и заключить договор.** Заранее обсудить с сотрудниками лаборатории возможность проведения исследований. Заключить договор с испытательной лабораторией или органом инспекции, если это не было сделано ранее.

Таблица 1

**Основания для проведения планового лабораторного контроля продуктов и блюд**

Основания для планового лабораторного контроля	Показатели для лабораторного контроля
Выборочные исследования молочных продуктов для исключения их фальсификации	Определение немолочного жира, массовой доли крахмала, белка, СОМО (сухой обезжиренный молочный остаток)
Выборочные исследования мясных продуктов для исключения их фальсификации	Массовая доля влаги, белка, жира, влаги, фосфатов, гистологический анализ, содержание нитритов
Выборочные исследования пищевых продуктов из различных групп по показателям безопасности	Микробиологические показатели безопасности согласно техническим регламентам на данный вид продукции
Мониторинг продукции растительного происхождения на содержание остаточных количеств пестицидов	Анализ на содержание остаточных количеств пестицидов

**4. Отобрать пробы или образцы продукции и составить акт отбора.** Акт составляется по образцу, представленном в приложении 5. В акте необходимо указать время отбора пробы и метод отбора в соответствии с ГОСТ. Если спорный вопрос с поставщиком, отбирается три образца: для передачи в лабораторию, для поставщика и арбитражный образец, который хранится до получения результата испытаний. На упаковку образца, если это не штучное изделие, наносится этикетка, на пакет ставится пломба.

**5. Оформите заявку и организуйте доставку.** Оформляйте заявку в лабораторию или орган инспекции в соответствии с договором.

**6. Получаются протоколы испытаний и заключение органа инспекции.** Если анализ подтвердил несоответствие продукта или блюда стандарту качества, необходимо подготовить и направить поставщику продуктов или услуг по организации питания претензию вместе с полученными протоколами испытаний и заключением органа инспекции. Для скоропортящейся продукции или продукции с коротким остаточным сроком годности можно обсудить с лабораторией возможность провести исследование экспресс-методом или в ускоренном порядке.

В случае забраковки поступившего сырья необходимо произвести соответствующие замены в меню. В отдельных случаях можно исключить данное сырьё из рецептуры. Это допустимо, если продукт используется в небольшом количестве и его отсутствие не скажется на вкусовых качествах и пищевой ценности блюда. Однако в большинстве случаев блюдо необходимо заменить

целиком на аналогичное, используя таблицу замены пищевой продукции с учётом их пищевой ценности, представленных в приложении 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Может быть также проведена замена день на день с учётом соблюдения требований к повторяемости блюд в соответствии с СанПиН.

### **2.3. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в образовательной организации**

В соответствии со ст. 41 Федерального закона от № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» образовательная организация гарантирует охрану здоровья и безопасность. Родители (законные представители) являются участниками образовательного процесса.

Взаимодействие родительской общественности с образовательной организацией по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания расширяет и оптимизирует показатели общего мониторинга качества питания детей [5].

Решение вопросов качественного и здорового питания детей, пропаганды основ рационального питания, а также мониторинг организации горячего питания детей образовательной организацией осуществляется при взаимодействии с родительской общественностью.

Задачами родительского контроля за организацией питания детей являются повышение качества и эффективности организации питания детей в образовательных организациях путём привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у детей навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации [2].

Для организации эффективного родительского контроля школьного питания необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания детей в образовательных организациях. В соответствии с методическими рекомендациями «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утверждёнными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А. Ю. (далее – МР 2.4.0180-20, от 18 мая 2020 г.), порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания детей, в том числе порядок доступа законных представителей детей в помещения для приёма пищи, должен быть регламентирован локальным нормативным актом образовательной организации.

Для организации эффективного родительского контроля горячего питания детей необходимо создать условия для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания детей. Порядок проведения мероприятий по созданию условий для участия родителей (законных предста-

вителей) в контроле за организацией горячего питания детей в образовательной организации проводится в шесть этапов.

Приём заявлений от родителей (законных представителей) детей, изъявивших желание участвовать в мониторинге питания. Ответ образовательной организации на обращение родителя по участию необходимо направить в возможно короткие сроки, предпочтительно не позднее 5 рабочих дней.

Формирование общественных комиссий по контролю за качеством организации питания при Управляющих советах общеобразовательных организаций или Советах родителей на основании и в соответствии с локально-нормативными актами образовательной организации.

Обучение комиссий их общественным компетенциям в области основных направлений родительского контроля за организацией питания детей, рекомендованных в методических рекомендациях (МР 2.4.0180-20).

Образовательная организация утверждает/согласовывает положение о родительском контроле, график работы и формы актов проверки комиссии.

Образовательная организация обеспечивает доступность для широкого круга родительской общественности освещения итоговых результатов мониторинга.

Образовательная организация проводит мероприятия по предложениям членов комиссий и родителей (законных представителей), направленных на улучшение системы организации питания детей.

Порядок доступа законных представителей детей в помещения для приёма пищи, утверждённый протоколом заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания (от 23 апреля 2021 г. № ГД-34/01пр) предъявляет следующие требования:

- родители, входящие в состав комиссии по контролю за организацией питания, должны иметь личные медицинские книжки с результатами обследования;
- уведомить (письменно или устно) руководителя общеобразовательной организации о желании участвовать в мониторинге горячего питания;
- при каждом посещении допуск членов комиссии родительского контроля в школьную столовую осуществляется после проведения термометрии, с отметкой в "Гигиеническом журнале" об отсутствии признаков инфекционных заболеваний;
- должны быть обеспечены санитарной одеждой;
- осуществляется при сопровождении представителя администрации;
- родители (законные представители) обязаны выполнять установленные образовательной организацией правила внутреннего распорядка;
- имеют право руководствоваться МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" (см. табл.2).

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания детей в организованных организациях могут быть оценены[2]:

- своевременность посещения столовой в соответствии с утверждённым графиком приёма пищи;
- соответствие реализуемых блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приёма пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приёма пищи;
- условия соблюдения правил личной гигиены;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- наличие лабораторных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья;
- организация питьевого режима;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- органолептические показатели пищевой продукции с дегустацией блюда или рациона из ассортимента текущего дня, заранее заказанного за счёт родительских средств.

Таблица 2

**Требования к родителям (законным представителям)  
при проведении родительского контроля за организацией питания детей**

	<b>Родители (законные представители) детей</b>	
	<b>вправе</b>	<b>не вправе</b>
1	- задавать вопросы и получать ответы от представителя администрации общеобразовательной организации и от представителя организатора питания в рамках их компетенций	- проходить в производственную зону приготовления пищи в целях проверки соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса
2	- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии	- отвлекать детей во время приёма пищи
3	- участвовать в проведение мероприятий по информированности о здоровом питании	- находиться в столовой вне графика, утверждённого руководителем общеобразовательной организации

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение 1 к МР 2.4.0180-20) и участия в работе комиссии. Итоги проверок родительского контроля за организацией

горячего питания детей обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, её учредителя и (или) оператора питания, а также органов контроля (надзора).

Администрация образовательной организация должна контролировать мероприятия, организованные родителями, которые не должны ставить под угрозу безопасность деятельности пищеблока. Кроме того, нужно регулярно проводить мониторинг вкусовых предпочтений обучающихся: собирать информацию о блюдах и процессе приёма пищи в целом. Результаты родительского контроля обсуждаются на родительских собраниях, на которых рассматриваются проблемы, выявленные комиссией родительского контроля, и выносятся предложения по улучшению организации горячего питания обучающихся в образовательной организации.

#### **2.4. Организация контроля работы пищевого и медицинского блоков в период эпидемии**

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в мире Роспотребнадзором организован и проводится комплекс противоэпидемических и профилактических мероприятий с целью защиты детей от заболевания, необходимо усилить санитарно-гигиенический контроль в образовательных организациях. Поэтому специалисты будут проверять санитарно-гигиеническое состояние всех помещений образовательных организаций. Особое внимание планируется уделить работе пищеблоков и медицинских блоков.

Кроме того, Роспотребнадзор ввёл специальный режим работы для пищеблоков образовательных организаций из-за угрозы распространения коронавируса. Работники пищеблока, медсестра и младший обслуживающий персонал должны выполнять следующие требования [5]:

1. Надевать во время работы медицинские маски – обязанность работников пищеблока.
2. Обрабатывать руки антисептиком в конце каждого технологического этапа – обязанность работников пищеблока.
3. Проветривать помещение как можно чаще до нормативных показателей температуры и влажности.
4. Проводить ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств – обязанность младшего обслуживающего персонала.

По результатам проверок инспекторы Роспотребнадзора сделали вывод, что большинство нарушений в 2023 году были выявлены именно на пищеблоке. Если состояние пищеблока не соответствует требованиям санитарных норм, инспекторы могут оштрафовать руководителя и медработника (ст. 6.6 КоАП), а также Роспотребнадзор может приостановить деятельность образовательной организации на 90 суток.

Итак, рассмотрим, что необходимо контролировать медицинской сестре образовательной организации, чтобы пищеблок мог соответствовать требованиям санитарных норм [6].

Во-первых, ежедневно перед началом работы проверять работников пищеблока до начала их смены на наличие заболеваний. Эту задачу обязательно включить в циклограмму работы. Осмотреть руки и открытые кожные покровы сотрудников на гнойничковые заболевания. Затем определить, есть ли у работника симптомы ангины, кишечных инфекций, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Данные заносятся в журнал здоровья. Затем проверяется одежда и обувь сотрудников, сняли ли они ювелирные украшения. В течение дня следить, как работники соблюдают правила личной гигиены. Сотрудники обязаны перед тем, как приступят к работе, надевать чистую санитарную одежду и тщательно мыть руки с мылом. Кроме того, проверять, как работники хранят санитарную одежду. Регулярно проверять, все ли сотрудники привиты, прошли медосмотр и гигиеническое обучение.

Если медсестра выявила у работника признаки заболевания, немедленно направить его в медицинскую организацию. Для этого предварительно получить согласие работника. При экстренном случае вызвать бригаду скорой помощи. Если работник нарушает правила гигиены, санитарные нормы или отказывается отправиться в медицинскую организацию, уведомить об этом непосредственного начальника работника и руководителя образовательной организации. Форма взаимодействия с руководителем определяется по значимости нарушения. Если оно незначительное, руководителя уведомляют устно, если требуется отстранить работника пищеблока от работы, составляется докладная записка или акт.

Во-вторых, ежедневно и ежемесячно следить, чтобы сотрудники соблюдали порядок ежедневной и график генеральной уборки. Проверять, хорошо ли уборщица моет полы, удаляет пыль и паутину, протирает радиаторы и подоконники, в конце рабочего дня моет производственные столы для сырой продукции. Раз в неделю моет стены, осветительную арматуру, очищает стекла от пыли и копоти. Ежемесячно необходимо проверять, как ответственные работники проводят генеральную уборку пищеблока. В ходе неё работники обязаны убрать все помещения, оборудование и инвентарь. В конце уборки провести дезинфекцию.

Если есть нарушения, то необходимо указать работникам на недостатки в уборке и усилить контроль. Для этого проводить проверки по несколько раз в разное время. По необходимости составить служебную записку о привлечении виновных к ответственности и предоставить её руководителю образовательной организации.

В-третьих, раз в неделю контролировать, как работники хранят ветошь и уборочный инвентарь. Периодически в конце рабочего дня проверять, как ответственный работник, например кухонный рабочий, хранит ветошь, мочалки, щётки и инвентарь. Он обязан ежедневно их стирать, сушить и убирать в специально промаркированную тару.

Если есть нарушения, необходимо предупредить работников, чтобы они не использовали щётки, металлические мочалки, ветошь, инвентарь с дефектами и видимыми загрязнениями. Обратитесь к заместителю заведующего

по АХЧ с просьбой предоставить работникам новую ветошь и уборочный инвентарь.

В-четвёртых, раз в неделю контролировать, как работники собирают и хранят пищевые отходы, где стоят контейнеры, через какую дверь выносят отходы. Для этого в пищеблоке должна быть схема и график выноса отходов. Работники пищеблока обязаны собирать пищевые отходы в промаркированные ёмкости с крышками. Хранить их должны в специально выделенном месте и освобождать по мере заполнения, но не более чем на 2/3 объёма. В конце дня мыть, ополаскивать и просушивать тару. Контролировать, чтобы за сбор отходов отвечал ответственный работник, например кухонный рабочий. Иные лица не должны привлекаться к данному виду работ.

Если есть нарушения и недостаточно тары для отходов или на ней нет маркировки, обратиться к заместителю заведующего по АХЧ. Попросить его устранить нарушения. Если порядок сбора нарушает рабочий, рассказать ему о нормах санитарного законодательства. Например, нельзя проносить пищевые отходы через буфет, раздаточные или производственные помещения пищеблока. Запрещено также обрабатывать ёмкости для отходов в моечных помещениях для кухонной и столовой посуды. Если работник нарушит установленные правила повторно, доложить о нём непосредственному руководителю рабочего.

В-пятых, раз в неделю проверять маркировку инвентаря и посуды. Маркировка должна быть чёткой, не стёршейся, со сроками использования. Необходимо контролировать, чтобы работники учитывали маркировку, когда используют продукцию. Например, нельзя разделять одним ножом сырую и готовую продукцию. Одновременно с проверкой маркировки пересчитывать количество посуды и приборов. Затем сравнивать значения со списочным составом детей. Проверять внешний вид посуды на наличие трещин и сколов, стёршейся краски. Необходимо наблюдать, как работники пищеблока моют и хранят кухонную посуду. Работники обязаны следовать положениям инструкции о правилах мытья посуды, которые должны быть на пищеблоке. Контролировать, исправны ли мойки, плиты, печи, работают ли в нужном температурном режиме холодильники. Проверять договоры на техобслуживание оборудования пищеблока.

При необходимости убрать с пищеблока посуду с дефектами. В пищеблоке образовательной организации нельзя использовать посуду [5]:

- без маркировки;
- деформированную;
- с отбитыми краями;
- с трещинами и сколами;
- с повреждённой эмалью;
- со стёршимся рисунком.

Изъятую посуду нужно заменить на новую. Работники должны исправить те нарушения, которые можно устранить незамедлительно, остальные нарушения зафиксировать в отчёте, отразить в служебной записке и предоставить руководителю.

В-шестых, раз в неделю оценивать состояние отделки пищеблока как помещений с повышенной влажностью воздуха. Осматривать состояние облицовочной плитки на стенах и полу. Плитка должна быть целой и без трещин. Визуально также оценивать, не потрескалось ли влагостойкое покрытие потолка.

Если есть нарушения, необходимо обратиться к рабочему по комплексному обслуживанию здания с просьбой незамедлительно устранить дефекты отделки. Контролируйте, чтобы рабочий выбирал отделку нейтральных, холодных тонов, если помещения пищеблока ориентированы на южную сторону, тёплых тонов – на северную сторону. Проверять также, чтобы отделка была безвредна для здоровья человека, стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

В-седьмых, раз в месяц контролировать, как работают системы водоснабжения, электроснабжения и вентиляции помещений пищеблока, обеспечен ли достаточный уровень освещения. В ходе проверки оценивать наличие горячего и холодного водоснабжения, нет ли засоров, не текут ли краны, нет ли ржавчины, работают ли шланги с душевой насадкой. Оценить освещение: наличие и яркость ламп, исправность осветительных приборов и их пылевлаго-непроницаемой защитной арматуры. Помещения пищеблока могут не иметь естественного освещения, если иное не предусмотрено проектом здания детского сада. Норм по естественному освещению помещений пищеблока действующим законодательством не установлено. Необходимо также контролировать работоспособность систем вентиляции. Для этого замерить относительную влажность помещений с помощью гигрометра. Влажность не должна превышать 70%. Затем проверить значения температуры на термометрах, которые должны быть в каждом помещении пищеблока.

Если есть нарушения, необходимо совместно с рабочим по комплексному обслуживанию здания составить план работ по текущему ремонту или замене систем. Доложить о результатах работы руководителю образовательной организации. Чтобы привести температуру и влажность к оптимальным параметрам, организовать сквозное проветривание помещений или включить систему вентиляции. Обязательно следить, чтобы работники соблюдали режим проветривания.

Таким образом, в обязанности медицинской сестры входит контроль за санитарным состоянием не только помещений и здоровьем сотрудников, но и за температурным режимом и состоянием инвентаря. При этом необходимо соблюдать сроки и порядок уборок, вести график и правильно заполнять соответствующие журналы.

Что же касается уборки и дезинфекции медицинского блока образовательной организации, врач-методист АО «Европейский мед» Е. А. Мамленкова составила два чек-листа для ежедневной и генеральной уборки, которые учитывают все требования действующих санитарных правил, а также образцы журналов, которые нужно заполнять после уборки.

Обязанность проводить текущую и генеральную уборку медицинского блока должна быть прописана в должностной инструкции медсестры.

Текущая уборка проводится два раза в день, а также по мере необходимости во всех помещениях медицинского блока: кабинете врача, процедурном кабинете, изоляторе. Перед началом рабочего дня необходимо проводить профилактическую уборку, по окончании работы – заключительную уборку (табл.3)

Таблица 3

**Ежедневная уборка медицинского кабинета**

Вид работ	Ежедневная уборка	
	Профилактическая	Заключительная
Уборка и дезинфекция рабочих поверхностей		
Уборка и дезинфекция всех поверхностей		
Дезинфекция оборудования		
Влажная уборка помещения		
Ультрафиолетовое облучение		
Проветривание		

Генеральную уборку медицинского кабинета необходимо проводить строго по графику. Периодичность уборки для разных помещений медицинского блока своя. Например, процедурный кабинет – один раз в неделю; изолятор – раз в 10 дней; подсобные помещения – раз в 15 дней; кабинет врача – один раз в месяц и т.д. График составляет медсестра и подписывает у руководителя, если у ОО есть лицензия, если нет – у администрации поликлиники. Уборку можно проводить только при отсутствии детей и при открытых форточках [5].

Если в образовательной организации у ребёнка или сотрудника выявлено инфекционное заболевание или подозрение на него, после изоляции больного необходимо провести заключительную дезинфекцию по типу генеральной уборки и зафиксировать её в журнале как внеплановую генеральную уборку. Внеплановую генеральную уборку надо проводить также по окончании ремонтных работ и при неудовлетворительных результатах контроля микробной обсеменённости внешней среды.

Таким образом, руководителю, медицинской сестре, а также ответственным за организацию питания в образовательной организации следует внимательно следовать СанПиНам и инструкциям Роспотребнадзора в целях сохранения и укрепления здоровья детей.

## Литература

1. Иерусалимцева О. В., Яланузян И. Ю. Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации: методические рекомендации / О.В. Иерусалимцева, И. Ю. Яланузян. Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2020. 58 с. (Безопасность жизнедеятельности)
2. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. 18 мая 2020 г. Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А. Ю.Поповой).
3. Патеева, Ю. Документы пищеблока, которые могут поручить заполнять медработнику / Ю. Патеева // Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ. 2022. № 5.
4. Плахотник, А. Алгоритм лабораторного анализа продуктов и блюд. Образец акта / А. Плахотник // Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ. 2022. № 10.
5. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении «Санитарно-эпидемиологические правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»».
6. Питание детей в образовательных организациях Ярославской области: методические рекомендации / О. В. Иерусалимцева, И. Ю. Яланузян. Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. 230 с.
7. Вижен-софт: автоматизация питания [Электронный ресурс]: Режим доступа : <http://www.pitaniesoft.ru/> (дата обращения 05.12.2023).

**Проект программы производственного контроля**

---

(наименование ОО)

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил и норм,  
проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий**

**в 20\_\_ - 20\_\_ уч. год**

## 1. Общие сведения

1.1. Наименование учреждения, юридический адрес, ИНН ОГРН, конт, данные:

1.2. Учредитель:

1.3. Виды осуществляемой деятельности:

1.4. Лицензия департамента образования региона на осуществление образовательной деятельности:

1.5. Лицензия департамента здравоохранения и фармации на осуществление медицинской деятельности (если есть медицинское обслуживание детей)

1.6. ФИО ответственного за организацию производственного контроля, конт, данные:

**2. Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность организации и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей**

2.1. Санитарные нормы и правила

2.2. Федеральные законы и региональные акты

2.3. Технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза

## 3. Перечень должностей работников и специалистов

3.1. Перечень должностей специалистов, ответственных за организацию производственного контроля

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1		Директор учреждения
2		Заместитель директора по административно-хозяйственной работе
3		Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
4		Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
5		

3.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1		
2		
3		
4		
5		

#### 4. Программа контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции:

- ТР ТС 005/2011
- ТР ТС 021/2011
- ТР ТС 022/2011
- СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

Приложение 2

#### Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

Наименование мероприятия		Периодичность	Форма учёта	Ответственный (ФИО)
1	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля.	1 раз в год	Приказ	
2	Разработка и утверждение должностных инструкций	1 раз в 3 года	Наличие утверждённых инструкций	
3	Контроль за прохождением первичных медицинских осмотров	при поступлении на работу, далее ежегодно	Наличие медицинских паспортов	
4	Санитарно-гигиеническая подготовка и аттестация работников	1 раз в 2 года	Наличие отметок в медицинских паспортах	
5	Контроль за своевременной вакцинацией сотрудников	постоянно	Наличие отметок в медицинских паспортах	
6	Обеспечение наличия в учреждении официально действующих нормативно-методических документов	постоянно	Наличие документов	
7	Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления, акты приёмки	

8	Контроль за состоянием освещения	постоянно	Ежедневный контроль работы осветительных приборов (обход используемых помещений)	
9	Контроль за состоянием системы отопления	постоянно	Акты приёма	
10	Контроль за состоянием воздушно-теплого режима в помещениях, соблюдение правил проветривания	постоянно	Акты при наличии нарушений	
11	Контроль за системой водоснабжения учреждения	постоянно	Акты приёмки	
12	Контроль за состоянием канализации	постоянно	Акты приёмки	
13	Контроль за содержанием территории учреждения	постоянно	Акты при наличии нарушений	
14	Контроль за вывозом бытовых отходов	по графику	Акты выполненных работ	
15	Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	постоянно	Акты при наличии нарушений	
16	Контроль за качеством уборки	постоянно	Акты при наличии нарушений	
17	Контроль качества проведения генеральных уборок помещений учреждения	по графику	Журнал проведения генеральных уборок	
18	Контроль санитарного состояния помещений учреждения. Гигиеническая оценка соответствия требованиям СНИП	1 раз в 7-10 дней	Журнал состояния помещений акты при наличии нарушений	
19	Контроль за оснащением учебных и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	Наличие сертификатов и Разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	

20	Контроль за состоянием учебной мебели (с учётом мебели по ростовым группам в каждом кабинете), наличием маркировки	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	
21	Контроль за оснащением жилых и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты при наличии нарушений	
22	Контроль за состоянием мебели, оборудования жилых и вспомогательных помещений	ежегодно перед началом нового учебного года	наличие сертификатов и разрешительных документов на использование материалов и оборудования. Акты при наличии нарушений	
23	Контроль за соблюдением режима дня, учебных и вне учебных нагрузок, их переносимостью детьми	постоянно	Наличие и оценка графиков распределения учебной нагрузки, нагрузки во внеурочное время. Протоколы посещений урочных и внеурочных занятий с оценкой переносимости нагрузок детьми	
24	Контроль за наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезрастворов.	постоянно	Наличие сертификатов и инструкций по использованию моющих и дезсредств	
25	Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ.	1 раз в квартал	Постоянно	

26	Контроль за оснащением оборудованием пищеблока	ежегодно перед началом нового учебного года	Акты приёмки	
27	Контроль за текущим состоянием и работой оснащения и оборудования пищеблока	постоянно	Акты при наличии нарушений. Акты выполненных работ	
28	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правила приёмки сырья и продуктов питания; - контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сопроводительной документации; - контроль за условиями и сроками хранения сырья на складе; - контроль за соблюдением сроков годности и реализации, поступившего на склад сырья и продуктов питания; - контроль за технологией и качеством готовых блюд; - контроль за правильностью выполнения утверждённого примерного двухнедельного меню, нормами выхода готовых блюд и напитков.	постоянно	Наличие сопроводительных документов на поступающее сырьё и продукты питания. Ведение учётной документации столовой по утверждённой форме: - «Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях»; - Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»; - «Журнал бракеража готовой продукции». Утверждённое примерное двухнедельное меню. Акты при наличии нарушений. Протоколы лабораторных исследований готовых блюд и напитков. Технологические (ТК) и технико-технологические (ТТК) карты	

29	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических требований на пищеблоке: - правильностью мытья кухонной, столовой посуды и инвентаря; - проведением ежедневных, еженедельных генеральных уборок всех помещений пищеблока; - контроль за наличием запаса дезинфицирующих и моющих средств, правильностью их использования; - контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	постоянно	Наличие инструкций, журнала проведения генеральных уборок на пищеблоке.  Наличие сопроводительной документации на моющие и дезинфицирующие средства	
30	Контроль за соблюдением температурного режима холодильного оборудования на складах и пищеблоке	постоянно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	
31	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники)	
32	Контроль за количеством и качеством обработки одежды и текстильных принадлежностей на пищеблоке	постоянно		
33	Контроль за выполнением норм питания детей	ежемесячно	Журнал «Ведомость контроля за рационом питания»	
34	Контроль за контингентом питающихся	ежедневно	Акты, приказы по питанию, листы учёта посещаемости	
35	Контроль за гигиеной приёма пищи воспитанниками	постоянно		
36	Контроль за организацией питьевого режима	постоянно		

37	Контроль за оснащением оборудованием помещений прачечной	ежегодно перед началом нового учебного года	Акту приёмки	
38	Контроль за количеством и качеством постельных принадлежностей, белья, полотенец	постоянно	Журнал	
39	Контроль за оснащением комнат для хранения уборочного инвентаря, его количеством, маркировкой, наличием моющих и дезсредств, спец. одежды	постоянно		
40	Контроль за состоянием, оснащением оборудованием помещений медицинского блока	постоянно	Акт приёмки. Наличие лицензии на осуществление медицинских услуг	
41	Контроль за условиями хранения лекарственных препаратов, изделий медицинского назначения, условиями и сроками эксплуатации медицинского оборудования	постоянно	Наличие сопроводительной документации. Соблюдение сроков годности лекарственных препаратов, условия и сроков эксплуатации медицинского оборудования	
42	Контроль за оборудованием, оснащением, эксплуатацией физиотерапевтического кабинета, условиями и сроками эксплуатации оборудования	постоянно	Наличие разрешительной документации. Заключение по мед. технике и оборудованию. Договор с организацией на обслуживание и акты выполненных работ. Договор и Заключения «Центра стандартизации и метрологии»	

43	Контроль за оборудованием, оснащением, эксплуатацией зубного кабинета, условиями и сроками эксплуатации оборудования	постоянно	Наличие разрешительной документации. Заключение по мед. технике и оборудованию. Договор с организацией на обслуживание и акты выполненных работ. Договор и Заключения «Центра стандартизации и метрологии»	
44	Контроль за своевременным обучением и аттестацией мед. работников	постоянно	Наличие подтверждающих документов	
45	Организация углублённых осмотров детей с оценкой группы здоровья, физического развития по шкале Апанасенко, физической подготовки, коэффициента выносливости, подбором группы физического воспитания, составлением плана реабилитации	2 раза в год	Оформление в медицинской карте. Медицинские экспертизы	
46	Организация диспансеризации детей по национальному проекту. Осмотр врачей: оториноларинголог, офтальмолог, стоматолог, невролог, хирург, ортопед, гинеколог/андролог, эндокринолог, психиатр, педиатр; 2.Узи органов брюшной полости, малого таза, щитовидной железы; 3. ЭКГ; 4. ЭХО-КС; 5.Общий анализ крови; 6. Анализ крови на содержание глюкозы; 7.Общий анализ мочи	1 раз в год	Оформление в медицинской карте. Карты диспансеризации, статистические талоны	
47	Организация обследования детей на наличие туберкулёза ФЗ № 77	1 раз в год	Оформление в медицинской карте	

48	Организация обследования детского и взрослого коллектива на гельминты	1 раз в год	Журнал	
49	Осмотр детей на педикулёз, чесотку, другие инфекционные и паразитарные заболевания	1 раз в 7-10 дней	Журнал	
50	Организация проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при возникновении очагов инфекции	При возникновении очагов инфекции	Приказ, журнал	

### 5. Перечень лабораторных исследований и испытаний

№	Вид исследований	Контролируемый объект	Периодичность	Кто проводит
1	Вода водопроводная по микробиологическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
2	Вода водопроводная по санитарно-химическим показателям	Из мест пользования	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	Аккредитованная лаборатория
3	Измерение освещённости	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
4	Измерение микроклимата	Школа, жилые помещения, пищеблок, медицинские кабинеты	1 раз в 2 года. Дополнительно по необходимости.	Аккредитованный Испытательный Лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области»
5	Лабораторные исследования готовых блюд и полуфабрикатов	Готовые блюда и полуфабрикаты	1 раз в год. Дополнительно по необходимости	ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания. Технологическая пищевая лаборатория

## 6. Перечень возможных аварийных ситуаций и планируемых мероприятий по их устранению

№ п/п	Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
1	Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы 2. Размораживание системы отопления		Временная остановка работы учреждения
2	Авария внутренней системы канализации	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Проведение дезинфекционных мероприятий. 4. Проведение экспертизы пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии.
3	Авария системы хозяйственно-питьевого водоснабжения	1. Пищевые отравления 2. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой; 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций; 3. Проведение дезинфекционных мероприятий
4	Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления; 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой; 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций; 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов; 4. Проведение лабораторных исследований воды и пищевых продуктов после ликвидации аварии

5	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья и полуфабрикатов патогенными микроорганизмами; 2. Пищевые отравления; 3. Вспышка острых кишечных заболеваний		1. Немедленное прекращение работы столовой; 2. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций; 3. Проведение экспертизы пищевых продуктов
---	---	---	--	--

### Карта контроля за обеспечением безопасности пищевой продукции

Требование	Периодичность	Да/нет	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
<b>1. Приём пищевой продукции и сырья</b>			
На поступающие на пищеблок сырьё и воду в бутылках есть: – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.); – оценка условий транспортирования Сырьё и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметической упаковке, при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	Каждая партия		– ТР ТС 005/2011 – ТР ТС 021/2011 – ТР ТС 022/2011 – СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			

На пищевые продукты не принимаются:			
– немаркированная пищевая продукция;			
– пищевая продукция с истёкшим сроком годности;			
– запрещённая для питания детей продукция;			
– продукция с признаками недоброкачества, целостность упаковки			
- оценка качества и безопасности по протоколам лабораторных исследований или путём проведения собственных лабораторных исследований (при наличии сомнений в доброкачестве и безопасности)			План ХАССП
<b>2. Условия и сроки хранения сырья и пищевой продукции,</b> включая этап подготовки к процессам производства и этап технологических процессов производства			
Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами			
Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; – заносят показания в журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; – заносят показания в журнал учёта температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно		
Продовольственное сырьё и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	Ежедневно		ТР ТС 021/2011

Оценка маркировки, сроков годности			ТР ТС 022/2011
Оценка состояния упаковки			ТР ТС 005/2011
Оценка состояния продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах, т.д.)			СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Пищевая продукция, срок годности которой истёк, утилизируется			ТР ТС 021/2011
Замена кипячёной воды в ёмкостях на местах раздачи производится не реже, чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	Ежедневно по графику		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Смена кипячёной воды фиксируется в графике			
Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	В дни обработки		
<b>3. Приготовление блюд</b>			
Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Ежедневно		
Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	В дни проведения витаминизации		
Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Ежедневно		
Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	В дни ремонта		
При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	Ежедневно		
<b>4. Готовые блюда</b>			
Проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:	План ХАССП		ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011

<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическим</li> <li>- физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию</li> <li>- микробиологическим</li> <li>- паразитологическим</li> <li>- радиологическим</li> </ul>			СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
<b>Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте</b>	Ежедневно		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020  ТР ТС 021/2011
Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	В дни, в которые подают такие блюда		
Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Каждая партия блюд		
При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные ёмкости. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 грамм, порционные блюда – целиком)	Каждая партия блюд		
Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С)	Каждая партия блюд		
Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с моменты размещения на раздаче)	Каждая партия блюд		
Соблюдается запрет на реализацию готовых блюд на следующий день и в другие дни	Ежедневно		

<b>5. Оборудование, инвентарь и посуда</b>			
<p>Визуальная оценка производственного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- технологическое оборудование и столы;</li> <li>- инвентарь;</li> <li>- посуда (к материалу посуду для приготовления блюд есть конкретные требования);</li> <li>- тара</li> </ul>	При закупке, перед началом работы		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011
Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали			
Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твёрдых лиственных пород			
Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.22–31.12.2026)			
Визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля	перед началом работы		
<p>Маркировку имеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разделочный и иной инвентарь;</li> <li>- кухонная посуда;</li> <li>- столы;</li> <li>- оборудование</li> </ul>	Перед первым использованием, перед началом работы		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011
Маркировка посуды, оборудования и т.п., чёткая и понятная			
Для продовольственного сырья и готовой продукции имеется отдельное оборудование и в исправном состоянии.			
	Ежедневно перед началом работы		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020

- технологическое и холодильное оборудование;			
- производственные столы;			
- разделочный инвентарь;			
- многооборотные средства упаковки;			
- кухонная посуда			
Имеют ли деформацию, дефекты и механические повреждения:			
- кухонная посуда;			
- столовая посуда;			
- инвентарь			
Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	План ХАССП		
<b>6. Санитарно-техническое состояние посуды и инвентаря</b>			
Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Ежедневно		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Ежедневно		
Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Ежедневно		
Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются	Ежедневно		
<b>7. Санитарно-техническое состояние производственных помещений</b>			
В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и ремонтов		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
- холодного и горячего водоснабжения;			
- водоотведения;			
- теплоснабжения;			
- вентиляции и освещения			
На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура			
Состояние поверхностей пола, стен, потолка производственных помещений:	Ежедневно перед началом работы		

- отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами			
- на материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
- внутренняя отделка помещений не имеет повреждений			
- в помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки			
<b>6. Санитарно-эпидемиологический режим</b>			
Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели:			
- микробиологические	Не реже 1 раз в квартал	Производственная/аккредитованная лаборатория	СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 СанПиН 1.2.3685-21 СанПиН 1.2.3684-21
- санитарно-химические	Не реже 1 раза в 6 мес.		
- физико-химические	Не реже 1 раза в квартал		
- радиологические			
Визуальная оценка моющих и дезинфицирующих средств:	Перед использованием		
- разрешены для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности			ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 План ХАССП
- соответствие обрабатываемым поверхностям			
Лабораторный контроль качества дезинфицирующего вещества	2 раза в год		
Лабораторный контроль смывов с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	Ежемесячно не менее 10 на БГКП, 5 – на яйца гельминтов и цисты	Производственная/аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011

<b>9. Уборка помещений и хранение уборочного инвентаря</b>			
Помещения пищеблока убирают ежедневно	Ежедневно по графику		СанПиН 2.3/2.4.3590-2020
Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Ежемесячно		
Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно перед уборкой		
Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	В сроки, указанные в программе производственного контроля		
Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Ежедневно в конце рабочего дня		
Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря			
<b>10. Гигиена и здоровье работников пищеблока</b>			
Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Ежегодно по графику выдачи СИЗ		ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-2020 Приказ Минздрава России № 29н от 28.01.2021 План ХАССП
Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведённых местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх неё халат перед тем, как посетить туалет	Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока		
Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			

Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты	В дни, когда готовят такие блюда		
Работники привиты в соответствии с национальным календарём профилактических прививок, а также при решении санврача по эпидемиологическим показаниям	После того, как истечёт срок, который заведующий отвлёл на вакцинацию		
Все работники пищеблока проходят: - предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	При трудоустройстве новых работников пищеблока		
- периодический медосмотр – ежегодно;	Ежегодно по графику		
- гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно	Ежегодно по графику		

### **Этапы входного контроля приёмки продуктов питания**

- Проверить документы на соответствие требованиям, установленным в договоре: наличие этикетки, декларации о соответствии, фитосанитарные сертификаты и ветеринарные сопроводительные документы, накладные, удостоверения о качестве, протоколы испытаний.
- Записать в журнале входного контроля, кто доставил продукцию: номер автотранспорта, наличие медкнижки у водителя, санитарное состояние транспорта.
- Проверить условия хранения и транспортировки продуктов: температурный режим кузова автотранспорта, температуру товара после разгрузки.
- Измерить температуру продуктов: поступивших пищевых продуктов – при наличии таковых требований; температуру внутри продукта – при необходимости.
- Проверить целостность и чистоту транспортной тары: оценить внешний вид упаковки, целостность тары.
- Проверить маркировку: соответствие и правильность маркировки, сверить информацию, указанную на этикетке, с информацией в спецификации.
- Проверить срок годности: требование к остаточному сроку годности должно быть в государственном задании.
- Отобрать образцы пищевых продуктов на исследования: промаркировать вскрытые единицы тары.
- Провести органолептическую оценку: регистрировать результаты в журнале.
- Контролировать выгрузку: отметить время выгрузки и температуру после выгрузки.

## Органолептические показатели для проведения лабораторного контроля пищевых продуктов и блюд

Основания для внепланового лабораторного контроля	Показатели для лабораторного контроля
Запах испорченного продукта, гнилостный запах	КМАФАнМ, протей, <i>B.cereus</i>
Кислый запах, запах брожения, пузырьки газа	Дрожжи
Запах окисленного жира для любых продуктов, содержащих жир	Кислотное число жира, перекисное число жира
Большое отделение жидкости при приготовлении мяса, птицы, рыбы, дефростации замороженных продуктов из мяса, птицы и рыбы	Массовая доля влаги, белка, влаги, фосфатов, для рыбы – массовая доля ледяной глазури
Не соответствующее сорту содержание жировой и соединительной ткани в мясе	Массовая доля оксипролина, гистологический анализ
Необычный внешний вид и чрезмерная пластичность сливочного масла, «металлический» привкус в кисломолочных продуктах	Анализ на фитостерин и жирнокислотный состав жира для определения примеси немолочного жира
Признаки порчи мяса: влажная, липкая поверхность, на разрезе более темного цвета, оставляет влажное пятно на фильтровальной бумаге, менее плотная консистенция, кисловатый или затхлый запах, серовато-магочный цвет жира	Летучие жирные кислоты, качественная реакция на свежесть мяса (на продукты распада белка)
Чрезмерно соленый вкус	Массовая доля поваренной соли (хлоридов, натрия)
Чрезмерное количество заливочной жидкости в консервах по сравнению с долей съедобной части, уменьшенное количество начинки в продуктах с начинкой	Массовая доля составных частей
Неудовлетворительное качество свежих фруктов и овощей, несоответствие указанному сорту, степени зрелости	Массовая доля плодов с механическими повреждениями, пораженных болезнями, вредителями, наличие загнивших, заплесневевших, подмороженных плодов
Неудовлетворительные хлебопекарные свойства муки: неразвитая или, наоборот, крупная пористость, низкая эластичность теста	Влажность, количество и качество клейковины, число падений
Неудовлетворительное качество крупы: наличие примесей, недоброкачественные ядра	Определение массовых долей доброкачественных ядер, посторонних и сорных примесей
Существенные нарушения условий транспортировки пищевых продуктов поставщиком, которые могли привести к их несоответствию требованиям безопасности по микробиологическим показателям	КМАФАнМ, БГКП, дрожжи, плесени, сальмонеллы

**Комплекс практических и методических разработок  
по организации рационального питания в Ярославской области**

1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и выпечных изделий для общеобразовательных учреждений: сборник / сост. И. Ю. Яланузян. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2006. 180 с.
2. Показатели качества сырья и продовольственных товаров: учебно-методическое пособие / сост. Г. В. Мароухина, И. Ю. Яланузян. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2008. 80 с.
3. Органолептическая оценка готовых блюд и кулинарных изделий, выпускаемых предприятиями общественного питания при образовательных учреждениях Ярославской области: сборник / сост. Г. В. Мароухина, И. Ю. Яланузян. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2008. 172 с.
4. Примерные должностные инструкции и квалификационные характеристики на работников столовых при образовательных учреждениях ярославской области: методические рекомендации. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2008. 59 с.
5. Методические рекомендации по организации питания в общеобразовательных организациях: доп.изд. к сборнику технологических нормативов, рецептур блюд и выпеченных изделий для общеобразовательных учреждений / сост. И. Ю. Яланузян, Н. С. Семёнова. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2009. 79 с.
6. Организация рационального (здорового) питания школьников : практическое пособие / сост. Г. О. Рощина, И. Ю. Яланузян. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2012. 100 с.
7. Организация здорового питания в образовательных учреждениях: терминологический словарь-справочник: учебное пособие / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2012. 39 с.
8. Организация летнего отдыха детей как средство восстановления и накопления физических и психических резервов детского организма: методические рекомендации / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк, Г. В. Мароухина. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2012. 24 с.
9. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню в городских лагерях с дневным пребыванием детей в период каникул: практическое пособие / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк, Г. В. Мароухина. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2014. 104 с.
10. Требования к организации питания в туристических лагерях палаточного типа в период летних каникул: практическое пособие / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк, Г. В. Мароухина. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2014. 104 с.
11. Требования к организации питания в лагерях труда и отдыха с дневным пребыванием подростков: практическое пособие / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк, Г. В. Мароухина. Ярославль: ГОАУ ЯО ИРО, 2014. 24 с.

12. Питание детей в дошкольных организациях Ярославской области: методические рекомендации / И. Ю. Яланузян, Н. В. Шерстюк. Ярославль: Изд-во «Рендер», 2018. 252 с.

13. Рациональное питание детей в образовательной организации: методическое пособие / сост. О. В. Иерусалимцева, Ю. П. Вербицкая. Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2018. 72 с.

14. Организация работы с родителями по вопросам рационального питания детей: методическое пособие / сост. Ю. П. Вербицкая, О. В. Иерусалимцева. Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2019. 48 с.

15. Иерусалимцева, О. В. Организация и контроль качества питания детей в образовательной организации: методические рекомендации / Иерусалимцева О. В., Яланузян И. Ю. Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2020. 59 с.

16. Иерусалимцева, О. В. Питание детей в образовательных организациях: методические рекомендации / Иерусалимцева О. В., Яланузян И. Ю. Ярославль: ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2021. 230 с.

17. Организация лечебного и диетического питания детей в образовательной организации: методические рекомендации / сост. О. В. Иерусалимцева, О. Ю. Тигина, И. Ю. Яланузян. Ярославль : ГАУ ДПО ЯО ИРО, 2023. 258 стр.

Учебное электронное текстовое (символьное) издание

**Безопасность жизнедеятельности**

**Контроль качества горячего питания детей  
в образовательных организациях**

*Ольга Васильевна Иерусалимцева  
Ольга Юрьевна Тигина*

*Методические рекомендации*

Электронное издание

Редактор С. Г. Калинина  
Компьютерная верстка Г. А. Соболевой  
Подписано к публикации 21.05.2024. 884 Кб  
Заказ 15

Издательский центр  
ГАУ ДПО ЯО ИРО  
150014, г. Ярославль,  
ул. Богдановича, 16  
Тел. (4852) 21-94-25  
E-mail: [rio@iro.yar.ru](mailto:rio@iro.yar.ru)