

Информационное письмо

О порядке контроля качества предоставления услуги общественного питания для учащихся (воспитуемых)

23 мая 2017 года на заседании экспертного совета при комитете Ярославской областной Думы по образованию, культуре, туризму, спорту и делам молодёжи рассмотрен вопрос укрепления здоровья детей в школах и дошкольных учреждениях.

Руководствуясь статьёй 3 Конвенцией ООН о правах ребёнка, одобренной Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989, ратифицирована Верховным Советом СССР 13 июня 1990 г, Всемирной декларацией об обеспечении выживания, защиты и развития детей от 30.09.1990, статьёй 38, частью 1 статьи 72 Конституции Российской Федерации от 12.12.1993, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с «СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы») в рамках защиты прав и законных интересов несовершеннолетних, принято решение направить в адрес руководителей образовательных организаций следующие рекомендации.

Согласно статье 14.1 Постановления Главного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (далее – Постановление № 45 от 23.07.2008) руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полную охвату обучающихся горячим питанием и согласно статье 6.6. КоАП РФ в случае нарушения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения будет нести соответствующую ответственность.

В целях контроля качества предоставления услуг по организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, руководителям образовательных учреждений совместно с организациями-исполнителями необходимо неукоснительно соблюдать санитарно-эпидемиологические требования, установленные пунктами 14.2–14.13 Постановления № 45 от 23.07.2008.

Руководителям образовательных учреждений рекомендовать ежедневно осуществлять проверки:

- хранения продуктов, а именно: раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркованные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: а) холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; б) производственные столы с маркировкой: "СМ" – сырое мясо, "СК" – сырые куры, "СР" – сырая рыба, "СО" – сырые овощи, "ВМ" – вареное мясо, "ВР" – вареная рыба, "ВО" – вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; в) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" – вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; г) кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.;

- использования кухонной и столовой посуды (не допускается использование посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями);

- использования ёмкостей при доставке блюд (при доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические ёмкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешённым для контакта с пищевыми продуктами);
- соблюдения чистоты (производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте, хранение пищевых продуктов на полу не допускается);
- качества и периодичности уборки обеденных залов (уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приёма пищи);
- качества мытья кухонной посуды (мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды; Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна);
- хранение моющих и дезинфицирующих средств. (моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведённых местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов);
- наличия на пищевые продукты поступающие на пищеблок, документов, удостоверяющих качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительные документы необходимо сохранять до конца реализации продукта;
- медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- «Журнала здоровья» (ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей);
- качества блюд бракеражной комиссией в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится).

В случае нарушения санитарно-эпидемиологических требований со стороны организации, осуществляющей организацию питания обучающихся и не устранив выявленных нарушений по просьбе руководителей образовательных организаций, рекомендовать руководителям образовательных организаций обращаться в территориальные органы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека с целью проведения проверки соблюдения санитарно-эпидемиологических требований.

Рекомендовать руководителям образовательных организаций при заключении контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся предусмотреть в разделе «Ответственность сторон» отдельный пункт, по которому установить ответственность организации, обеспечивающей питание в образовательном учреждении, за качество и безопасность питания обучающихся.

Уполномоченный по правам ребёнка
в Ярославской области

М.Л. Крупин