**Как контролировать качество и безопасность организации питания в школе**

 Из-за отравления 80 детей в школьной столовой г. Кокшетау начались массовые проверки. Во избежание штрафных санкций проконтролируйте качество и безопасность питания детей. Для этого назначьте ответственных лиц, поручите им контрольные мероприятия, зафиксируйте итоги контроля. Воспользуйтесь готовыми шаблонами документов.

**Контроль качества и безопасность питания**

 Возложите обязанности по контролю питания на ответственных работников и бракеражную комиссию. Ответственные работники. Ответственными назначьте минимум двух работников: медработника и ответственного за организацию питания. Первому поручите проверять качество входящего пищевого сырья, гигиену и здоровье работников пищеблока, технологию приготовления блюд. Второму – контролировать, как работники пищеблока хранят продукты, а ответственные работники – выполняют требования санитарных норм.

 **Бракеражная комиссия.** Проверяет качество готовых блюд ([п. 122 приказа министра здравоохранения РК от 16.08.2017 № 611](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/dfassvik9p/)). Создайте [приказ](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/197/). В приказе укажите состав комиссии, включите в ее состав не менее трех-четырех человек. Это медицинский работник, представитель администрации, заведующий производством (повар) и представитель родительского комитета. Порядок работы бракеражной комиссии укажите в [положении](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/200058/).

Ситуация: можно ли привлечь к контролю качества и безопасности питания родителей?

**Мероприятия по контролю качества и безопасности питания**

Используйте памятки с контрольными мероприятиями. Они помогут распределить обязанности и контролировать, как работники их исполняют, а при необходимости – привлечь работников к ответственности. Распечатайте памятки и раздайте ответственным лицам.

Памятки для работников с мероприятиями по контролю качества питания

|  |  |
| --- | --- |
| **Какую памятку** | **Кому выдать** |
| [Как контролировать качество входящей пищевой продукции и сырья](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201562/) | Медработник |
| [Как контролировать качество приготовления блюд](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201564/) |
| [Как контролировать работников пищеблока](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201571/) |
| [Как контролировать условия хранения пищевой продукции](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201573/) | Ответственный за организацию питания |
| [Как контролировать санитарное состояние пищеблока](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201575/) |
| [Как контролировать качество готовых блюд](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201579/) | Бракеражная комиссия |

**Фиксация итогов контроля**

Поручите ответственным заносить итоги контроля в учетные документы. Формы документов составьте с учетом требований СанПиН ([приказ министра здравоохранения РК от 16.08.2017 г. № 611](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/)). Подробности – в таблице.

Перечень учетных документов по контролю качества питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Какой документ** | **Кто ведет** | **На каком основании** |
| [Бракеражный журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201584/) | Медработник | Приложение 9 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/)  |
| [Журнал «С-витаминизации»](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/191/) | Форма 2 приложения 9 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/) |
| [Рекомендуемая масса порции блюд в граммах в зависимости от возраста](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/117/22413/) | Приложение 7 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/)  |
| [Замена пищевой продукции](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/236/) | Приложение 8 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/)  |
| [Ведомость контроля за выполнением норм пищевой продукции](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/117/22421/) | Ответственный за организацию питания | Форма 5 приложения 9 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/) |
| [Журнал результатов осмотра работников пищеблока](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/51708/) | Форма 4 приложения 9 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/) |
| [Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/51714/) | Форма 3 приложения 9 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/) |
| [Протоколы лабораторно-инструментальных исследований](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/51714/) | Бракеражная комиссия | Приложение 1 к [Санитарным правилам](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/4753/) |

**Нарушения, допускаемые при организации питания**

Органы контроля систематически выявляют нарушения при организации питания в организациях образования. Одних нарушителей штрафуют, другим направляют уведомления о приостановлении деятельности. Что именно вызывает недовольство проверяющих?

|  |
| --- |
| **Нарушение** |
| **Условия доставки продуктов** |
| Продукты принимают без документов, подтверждающих их качество и безопасность |
| Продукты доставляют транспортом, который не предназначен для перевозки пищевых продуктов |
| **Условия хранения продуктов** |
| Хранятся продукты с истекшим сроком годности |
| Хранятся продукты без маркировки |
| Сырые продукты хранятся вместе с готовыми блюдами |
| **Приготовление еды** |
| Не соблюдены нормы питания |
| Примерное меню не учитывает суточную потребность ребенка в калориях |
| Фактическое меню отличается от примерного |
| Занижен вес готового блюда |
| Не разработан рацион питания |
| Для питания используются продукты с истекшим сроком годности |
| При приготовлении еды используются продукты без маркировки |
| В питании используются необработанные яйца |
| Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие производится не по правилам |
| **Отбор и хранение суточных проб** |
| Суточные пробы не отбираются либо отбираются с нарушением порядка |
| Нарушена температура хранения суточных проб |
| Нарушены сроки хранения суточных проб |
| Режим питания |
| Кратность питания не отвечает санитарным правилам |
| Не вывешивается ежедневное меню |
| **Содержание пищеблока** |
| Неправильно хранится чистая посуда |
| Личные вещи и обувь работников пищеблока хранятся вместе с санитарной одеждой |
| Используется посуда с отбитыми краями, сколами, трещинами |
| Не работает или плохо работает вентиляция |
| На стенах обнаружен грибок |
| Пищевые отходы хранятся с нарушением санитарных правил |
| Нет маркировки на посуде и инвентаре |
| **Контроль качества питания** |
| В журналах бракеража не указано время доставки продуктов и сведения о документах, подтверждающих качество и безопасность продукции |
| В журналах бракеража нет подписей членов бракеражной комиссии либо стоят не все подписи |
| Отсутствует контроль за гигиеническим обучением и аттестацией работников пищеблока |

**Усиление контроля качества и безопасности питания**

Усиливайте контроль по необходимости. Например, если поступили жалобы или зарегистрированы случаи отравлений и острых кишечных инфекций. Также можете усилить контроль, чтобы улучшить качество питания. Решение оформите [приказом](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/118/201581/).

**Ответственность руководителя**

В случае массового отравления детей виновного могут оштрафовать на сумму в размере до двух тысяч МРП либо приговорить к исправительным или общественным работам на срок до 600 часов, либо ограничить или лишить свободы на срок до 2 лет ([статья 304 УК «Нарушение правил или гигиенических нормативов, повлекшее по неосторожности массовое заболевание, заражение, облучение или отравление людей»](https://vip-edu.mcfr.kz/#/document/93/3168/dfas8gbxru/)).