

# КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНО- ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

**Хачатурова Н.Л.**

**Кафедра гигиены и экологии**

**Уральский государственный медицинский  
университет**

## Наиболее типичные недостатки и проблемы в организации контроля за питанием на пищеблоках, в т.ч. производственного :

- ▣ Недостаточная квалификация управленческих кадров, как в вопросах санитарно-эпидемиологической безопасности, так и в вопросах осуществления производственного контроля.
- ▣ Отсутствуют специалисты, ответственные за его организацию, в соответствии с их функциональными обязанностями.
- ▣ Четко не определены обязанности и ответственность (как в организационной структуре предприятия школьного питания, так и в системе производственного контроля).
- ▣ Контроль осуществляется формально.
- ▣ Несовершенна используемая на объектах техническая документация на продукцию, производство, оказание услуг (технические условия, стандарты предприятий, технологические инструкции, карты, рационы, формы и методы учета и отчетности и т.п.).
- ▣ Недостаточный медицинский контроль

# Контроль за организацией питания включает

- ▣ контроль за поступающим сырьем и готовой продукции,
- ▣ контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд,
- ▣ отбор проб и лабораторные исследования готовых блюд, СМЫВОВ.
- ▣ контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока
- ▣ осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.
- ▣ Контроль за витаминизацией третьих и сладких блюд

Общая ответственность за организацию питания детей и подростков в общеобразовательном учреждении, выбор ассортимента пищевых продуктов, а также формирование культуры питания учащихся, возложена на:

- директора школы,
- медработника,
- индивидуального предпринимателя.

При участии родительского комитета школы

- ▣ В современных условиях, возможны разные формы организации питания в образовательных учреждениях, в связи, с чем важным разделом работы по контролю за качеством продукции становится организация производственного контроля, как в школьных предприятиях, так и в комбинатах школьного питания.

## нормативно - правовая база производственного контроля школьного питания

- ▣ документы, определяющие необходимость осуществления производственного контроля;
- ▣ документы, устанавливающие порядок проведения производственного контроля;
- ▣ документы, определяющие предмет контроля.

# нормативно - правовая база производственного контроля школьного питания

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ,

Федеральный закон РФ «Технический регламент о безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля над соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

Нормативные акты органов власти субъектов Российской Федерации

# Роль медицинского работника

- ▣ Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи и т.д.. (пп14.4.-14.11 СанПиН 2.4.5.2409-08)

- ▣ Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 05.11.2013 № 822н «Об утверждении Порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»,
- ▣ Совместный Приказ Министерства Здравоохранения и Министерства Общего и Профессионального образования Свердловской области от 03.08,2017/ 05.09.2017г. № 1325-п/292.
- ▣ Протокол оказания первичной медико-санитарной помощи несовершеннолетним, обучающимся в образовательных учреждениях, ( где прописан контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям организации питания обучающихся в образовательном учреждении). (РОШУМЗ)

- ▣ Приказом Министерства Здравоохранения Свердловской области от 23.03.2018г. № 428-п утвержден организационный стандарт, где представлен алгоритм действий медицинских работников при осуществлении **контроля за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания** с указанием периодичности контроля и нормативных документов.

Цель: внедрить алгоритм контроля за соблюдением требований к режиму, организации питания образовательных организациях; соблюдение порядка заполнения учетно-отчетной документации

## Задачи

- ▣ упорядочить контрольные мероприятия за организацией питания
- ▣ определить порядок заполнения учетно-отчетной документации.
- ▣ Установить периодичность контрольных мероприятий

# Алгоритм

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
1.	<p>Оценка санитарного состояния пищеблока. <b>Не реже 1 раза в 10 дней:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-достаточность и исправность санитарно-технического оборудования;</li><li>-наличие, маркировка и условия хранения уборочного инвентаря;</li><li>-правильность использования дезинфицирующих и моющих средств;</li><li>- своевременность и правильность проведения текущей и генеральной уборок.</li></ul>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13</p>	<p>К – запись в журнале учета проверок (или санитарного состояния, по РОШУМЗ - журнал визуального производственного контроля пищеблока)</p>

# Алгоритм

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
8.	Участие в оценке качества готовых блюд, <b>ежедневно</b> в составе бракеражной комиссии.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- отметка в журнале бракеража готовой продукции
9.	Контроль за витаминизацией 3 блюд или использованием обогащенных продуктов питания, <b>ежедневно</b> .	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К – отметка в журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд (журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания – по РОШУМЗ)

# Алгоритм

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
12.	Осмотр сотрудников пищеблока, контроль за ведением журнала здоровья сотрудников пищеблока, <b>ежедневно</b>	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- запись в журнале здоровья и осмотра сотрудников пищеблока
13.	*Контроль за своевременностью и полнотой профилактических осмотров, курсовой гигиенической подготовки и вакцинации сотрудников пищеблока: в соответствии с графиками и при приеме сотрудников на работу.	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К-наличие личным медицинским книжкам сотрудников и записи в них

# Алгоритм

№	Действие	Нормативный документ	Контрольная точка
14	Участие в контроле за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, <b>ежедневно.</b>	СанПиН 2.4.5.2409-08 СанПиН 2.4.1.3049-13	К- запись в журнале санитарного состояния соблюдается/не соблюдается»
15	*Контроль своевременности и результатов производственного лабораторного контроля, в соответствии с графиками проведения ПЛК. *возможно при согласовании между образовательной и медицинской организацией		К – протоколы лабораторных исследований

# Медицинская документация

- ▣ журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- ▣ журнал бракеража готовой кулинарной продукции,
- ▣ журнал здоровья и осмотра сотрудников пищеблока,
- ▣ журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (журнал учета обогащения микронутриентами рациона питания – по РОШУМЗ),
- ▣ журнал учета проверок (или санитарного состояния, по РОШУМЗ - журнал визуального производственного контроля пищеблока),
- ▣ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

**Рекомендуемые формы учета результатов медицинского контроля за организацией и качеством питания обучающихся представлены в приложении 9 РОШУМЗ-6-2014.**

- ▣ Должностные обязанности лиц, участвующих в организации питания, определены директором школы в соответствии с их квалификацией и профессиональной подготовкой.
- ▣ Распределение обязанностей среди работников школы, пищеблока, ШБС и медицинского работника должно быть отражено в программе производственного контроля и в должностных обязанностях.

# Нормативно-правовые документы:

1. Приказ Минздрава России от 5.11.2013 №822-н «Об утверждении порядка оказания медицинской помощи несовершеннолетним, в том числе в период обучения и воспитания в образовательных организациях»
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
3. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
4. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
6. Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. №55.
7. Приказ МЗ СО и МОПО СО от 3.08.2017/5.09.2017 №1325-п/292-и "О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области"
8. РОШУМЗ-6-2014. Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к условиям и организации питания обучающихся в образовательных организациях М.
9. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

**Спасибо за внимание!**