



ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КРАСНОЯРСКА

Урицкого ул., 117, г. Красноярск, 660049, тел. (8-391) 263-81-81, факс (8-391) 263-81-82
e-mail: guo@admkrsk.ru, www.krasobr.admkrsk.ru, ИНН/КПП 2466004445/246601001

от 15 СЕН 2023 № 2225
На № _____ от _____

Директорам
муниципальных
общеобразовательных организаций
города Красноярск

Уважаемые коллеги!

В соответствии с пунктом 1 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.

В модели организации питания общеобразовательных организаций, реализующейся на территории города Красноярск, функционирует специализированное учреждение – МАУ «Дирекция по организации школьного питания» (далее – Дирекция). В целях оптимизации организационных процессов, упрощения процедур управления муниципальным имуществом, унификации подходов к организации питания обучающихся ряд полномочий по организации питания обучающихся закреплен за Дирекцией.

В соответствии с Уставом Дирекция:

- выступает единым заказчиком услуги по организации питания обучающихся, стороной по договорам с операторами питания;
- имеет на балансе технологическое оборудование, фактически расположенное на пищеблоках общеобразовательных организаций, приобретает и устанавливает новое технологическое оборудование;
- в рамках исполнения функций заказчика проверяет ход исполнения заключенных договоров со стороны операторов питания, в случае выявления нарушений применяет меры реагирования, предусмотренные договорами.

Вместе с тем, ряд мероприятий по организации питания обучающихся находится в поле совместной деятельности Дирекции и общеобразовательной организации, либо исключительно в ведении общеобразовательной организации.

В целях обеспечения безопасной школьной среды, профилактики возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди учеников и персонала школ, прошу обеспечить проведение на постоянной основе профилактических мероприятий, в том числе:

1. Должное санитарное состояние помещения и оборудования обеденного зала, проведение регулярной (после каждой перемены (приема

пищи) влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2. Обеспечение условий для соблюдения обучающимися и персоналом личной гигиены, постоянного наличия средств личной гигиены (мыло, полотенца, кожные антисептики).

3. Контроль за соблюдением обучающимися правил личной гигиены (обязательное мытье рук перед посещением школьной столовой).

4. Контроль за соблюдением графика питания, обеспечение своевременного прибытия группы (класса) в столовую согласно графика питания, соблюдение времени для приема пищи без учета времени на поход от класса до столовой и мытья рук.

5. Обеспечение сопровождения классным руководителем приема пищи организованной группой обучающихся.

6. Проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в помещении обеденного зала в соответствии с программой производственного контроля.

7. Соблюдением параметров микроклимата (температура и влажность воздуха), соблюдение режима проветривания обеденного зала (с учетом температуры наружного воздуха).

8. Соблюдение требований при организации питьевого режима, обеспечение свободного доступа обучающихся к питьевой воде, обеспечение качества и безопасности питьевой воды, соблюдение требований содержанию кулеров и смены питьевой воды в них.

9. Участие представителей общеобразовательного учреждения (ответственные лица (не менее 2-х человек) в ежедневном проведении бракеража готовой кулинарной продукции, проведении адекватного объективного бракеража одновременно всеми членами бракеражной комиссии.

10. Контроль за своевременной уборкой обеденных столов (после каждого приема пищи) с применением моющих и дезинфицирующих средств.

11. Проведение мероприятий, направленных на профилактику новой коронавирусной инфекции, в соответствии с действующими требованиями, в том числе:

- наличие графика проветривания обеденного зала, проведение проветривания в соответствии с графиком;

- проведение в период работы столовой в течение смены обработки поверхностей (ручки дверей, выключатели и др.) с применением дезинфицирующих средств каждые 2 часа, проведение проветривания производственных помещений пищеблоков каждые 2 часа;

- использование бактерицидных облучателей для обеззараживания воздуха в обеденном зале;

- обязательное включение вытяжной вентиляции в период работы пищеблока.

Кроме того, **рекомендуется** для проведения бракеража готовой кулинарной продукции привлекать медицинских работников, а также осуществлять контроль за работой пищеблока, в части своевременного накрытия столов, соблюдения веса порций, температуры подаваемой пищи, сервировкой столов, за внешним видом работников пищеблока, правильным ими ношением специальной одежды.

Для общеобразовательных организаций самостоятельно организующих процесс питания обучающихся (имеющих структурное подразделение) Дирекцией разработана памятка для осуществления контроля за организацией питания обучающихся (прилагается). Руководителям указанных организаций рекомендуем использовать данную памятку в ежедневной работе. Руководителям организаций, в которых оказывают услуги операторы питания, памятка направляется для сведения и использования по мере необходимости.

Приведенные в письме рекомендации и памятка разработаны на основании следующих нормативно-правовых актов:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к общественному питанию населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29Н.

Приложение: на ___ л в 1 экз.

Руководитель главного
управления образования



М.А. Аксенова

**ПАМЯТКА
ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

1. Общее санитарное состояние обеденного зала:

- полы чистые, вымытые, на полу отсутствует грязь, остатки пищи и т.п.;
- обеденные столы и стулья (скамьи) чистые, сухие, отсутствуют остатки еды от предыдущего приема пищи, жирный налет, на столах размещены салфетницы, имеются салфетки;
- подоконники, отопительные и осветительные приборы, поверхности стен, предметов интерьера чистые, без пыли;
- в зоне размещения умывальников для детей имеется мыло, полотенца (бумажные, электрополотенца);
- столовая посуда при накрытии чистая, без следов загрязнения (прилипшая пища, жирный налет и др.), сколов, сухая (без влаги);
- наличие утвержденного оператором питания и согласованное руководителем школы (подпись, дата, печать) ежедневного меню (основного (организованного) меню и меню дополнительного питания для двух возрастных групп (7-11 лет и 12 лет и старше) на линии раздачи;
- соответствие ассортимента выданных блюд ежедневному основному (организованному) меню по каждому приему пищи (завтрак, обед, полдник);
- соответствие массы порций массе порций, указанных в ежедневном меню (основного (организованного) меню и меню дополнительного питания.

Внимание!

Обеденные столы убирают после каждого приема пищи (после каждого посетителя)! Уборка обеденных столов проводится чистой ветошью влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств!

Стулья (скамьи) убирают чистой ветошью (отличной от ветоши для уборки столов) влажным способом с применением моющих средств в конце дня, а также по мере необходимости в течение дня.

Полы убирают после каждой перемены влажным способом с применением моющих и дезинфекционных средств, а также по мере необходимости.

Не допускается наличие на полу остатков пищи и разлитых напитков (воды)!

2. Внешний вид сотрудников пищеблока:

- единая унифицированная специальная (санитарная) одежда (китель, брюки, или халат, шапочка (косынка, колпак), сменная обувь у всех работников пищеблока;
- чистая спецодежда (без следов загрязнения, пятен, намокания, не рваная) и обувь (без следов загрязнения, пятен, целая);

- волосы полностью убраны под шапочку;
- отсутствие ювелирных изделий, накладных, окрашенных ногтей, накладных и нарощенных ресниц;
- раздача пищи в перчатках;
- изготовление салатов (закусок) в перчатках;
- своевременная смена перчаток (после каждой технологической операции, после перерыва в работе, нарушение целостности).

Внимание!

Не допускается выходить за пределы столовой (в другие помещения школы, на улицу) в спецодежде и сменной обуви.

Перед посещением туалета специальную одежду необходимо снимать!

3. Пищеблок:

Внимание!

Проверку в производственных и складских помещениях пищеблока необходимо проводить в специальной одежде (халат, шапочка (косынка), рекомендуется одевать перчатки и маску), при наличии личной медицинской книжке с актуальными результатами медицинского осмотра.

3.1. Помещения пищеблока и оборудование:

- санитарное состояние пищеблока, производственного оборудования (поверхности производственных помещений (полы, подоконники, радиаторы, перегородки, системы вентиляции), оборудование (поверхности (внутренние, наружные) чистые, вымытые, сухие, без остатков пищи, без признаков давнего загрязнения, без пыли);

- наличие моющих и дезинфицирующих средств (на маркировке должно быть указано для чего предназначается (для мытья посуды, пищевого оборудования и т.п.), использование моющих и дезинфицирующих средств по назначению;

- наличие разведенного дезинфицирующего раствора с указанием % дезинфицирующего вещества и даты разведения, соблюдение срока хранения рабочего раствора (срок хранения раствора указывается в инструкции по использованию каждого средства);

- наличие промаркированного уборочного инвентаря (для санитарного узла в пищеблоке используется отдельный уборочный инвентарь (ведра, ветошь, швабры) с сигнальной маркировкой (цветовая, цифровая);

- отсутствие личных вещей сотрудников в помещениях пищеблока (личные вещи, одежда, обувь, сотовые телефоны, кружки и т.п.);

- наличие средств личной гигиены для персонала (полотенца, мыло).

3.2. Качество пищевых продуктов:

- наличие на каждой упаковке пищевого продукта маркировки, нанесенной изготовителем (с указанием наименования продукта,

наименования изготовителя и его адреса, даты изготовления пищевой продукции, срока годности, условий хранения (температура, влажность);

- наличие на каждую партию пищевой продукции документа, подтверждающего его качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарно-сопроводительный документ (на продукцию животного происхождения), товаротранспортная накладная (счет-фактура);

- информация в сопроводительных документах должна соответствовать информации на маркировочном ярлыке пищевого продукта, кроме того, оценивается «статус» декларации соответствия (на сайте Росаккредитации в реестре деклараций вводится номер представленной декларации, где можно увидеть ее статус: «действующая», «не действующая», «приостановленная»).

3.3. Условия хранения пищевых продуктов:

- в холодильниках (в случае отсутствия табло) должны быть размещены термометры;

- в кладовой для хранения продуктов размещаются приборы для регистрации температуры и влажности воздуха (психрометры (гигрометры), заполненные водой);

- фактические температура и влажность хранения пищевых продуктов должны соответствовать температуре и влажности, указанным изготовителем на маркировочном ярлыке;

- в пищеблоке оформлены и ведутся специальные журналы (листы) регистрации температуры в холодильном оборудовании и температуры и влажности воздуха в кладовой продуктов;

- все скоропортящиеся пищевые продукты (продукты, требующие специальных температурных режимов при хранении) хранятся в холодильном оборудовании с соответствующей маркировкой «СО» (сырые овощи), «СМ» (сырое мясо) и т.д.).

Не допускается совместное хранение готовой пищевой продукции (после термической обработки или прошедшей обработку и не предназначенной для термической обработки (например, овощи обработанные (или отварные) для изготовления салатов) и сырой пищевой продукции (мясо, рыба, сырые не обработанные овощи и т.п.);

- при вскрытии упаковки изготовителя маркировочный ярлык сохраняется до конца реализации продукта;

- на вскрытую упаковку должна быть нанесена маркировка с указанием даты и времени вскрытия. Срок хранения пищевой продукции во вскрытой упаковке должен соответствовать сроку и температурному режиму, указанному производителем на маркировке;

- продукты с истекшим сроком годности, с признаками порчи и недоброкачества изолируются и хранятся в пищеблоке отдельно, исключая возможность их ошибочного использования, но не более суток, согласно маркировке с указанием времени и даты их изъятия из оборота;

- при изготовлении блюд должна соблюдаться маркировка производственных столов и инвентаря, например, изготовление блюд из мяса

должно осуществляться на производственном столе «СМ» (сырое мясо), при помощи ножа и разделочной доски и внутрицеховой тары (емкости) с аналогичной маркировкой и т.д.;

- работа с готовой продукцией должна осуществляться на производственных столах с маркировкой для готовых блюд, например, «ВО» (вареные овощи) или «ГП» (готовая продукция), с использованием инвентаря (ножи, доски), тары с аналогичной маркировкой;

3.4. Пищевые отходы:

- сбор пищевых отходов и ТБО осуществляется отдельно;
- емкости с пищевыми отходами освобождаются по мере заполнения 2/3 объема емкости.

3.5. Уборка производственных помещений пищеблока:

- в течение рабочего дня производственные столы, инвентарь, тара подвергаются мытью после окончания каждой технологической операции;

- в конце рабочего дня в обязательном порядке проводится **ВЛАЖНАЯ** уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств всего оборудования, производственных столов, мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников и всех контактных поверхностей;

- уборка полов осуществляется только влажным способом. Использование веников при уборке не допускается;

- ежедневно проводится: чистка плит, очищение и уборка всего теплового технологического оборудования, уборка поддержание чистоты вытяжки и холодильного оборудования;

- ветошь для мытья столов должна быть в каждом производственном помещении (горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех и т.д.) и хранится в специально промаркированной таре (в емкости «чистая ветошь» хранится чистая сухая ветошь, в емкости «использованная (грязная) ветошь» хранится ветошь после использования). Можно использовать одноразовую ветошь;

- для дезинфекции производственных столов для сырой продукции в конце рабочего дня используется промаркированная емкость, которая хранится в специально отведенном месте для хранения дезинфицирующих средств. Для дезинфекции столов применяется разрешенное для этих целей дезинфицирующее средство. Рабочий раствор дезинфицирующего средства готовится в концентрации согласно инструкции по применению дезинфицирующего средства.

Для дезинфекции столов может использоваться и метод орошения, который осуществляется раствором дезинфицирующего средства с обязательным нанесением маркировки на распылителе;

- после протирания или орошения столов дезинфекционным раствором столы промываются горячей водой с моющим средством, а затем промываются чистой водой и вытираются насухо (время экспозиции

дезинфицирующего средства указано в инструкции к дезинфицирующему средству);

- в конце рабочего дня вся использованная ветошь для столов стирается с использованием моющего средства, дезинфицируется путем замачивания в соответствующем растворе дезинфицирующего средства, затем ополаскивается чистой водой и просушивается;

- в конце рабочего дня (после уборки) весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде;

- уборочный инвентарь хранится за пределами производственных помещений пищеблока;

- уборочный инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря;

- вся столовая, кухонная посуда, инвентарь, тара должны быть вымыты, высушены и расставлены на свои места;

- в конце рабочего дня проводится обязательная дезинфекция всей столовой посуды;

- в конце каждого рабочего дня бачки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются и просушиваются. Не допускается оставлять на пищеблоке пищевые отходы и готовые блюда;

- на пищеблоке не допускается наличие насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности!

- факты проведения генеральных уборок регистрируются в специальном журнале (лист генеральных уборок);

- выдача пищи детям осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией, при условии, что всеми членами бракеражной комиссии партия приготовленной пищи допущена к реализации (соответствует технологической карте по органолептическим показателям);

- на пищеблоке должна быть оформлена и ежедневно заполняться обязательная документация («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции», «Журнал бракеража готовой пищевой продукции», «Гигиенический журнал», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевой продукции»).