

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии со статьей 38 Кодекса Республики Беларусь об образовании обеспечение питанием является одной из мер социальной защиты обучающихся.

Организация питания обучающихся в учреждениях образования осуществляется согласно статье 40 Кодекса Республики Беларусь об образовании в соответствии с нормативными правовыми и иными актами.

II. ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

При организации питания в учреждениях образования необходимо:

в учреждениях среднего специального и высшего образования создать общественный совет по контролю за организацией питания под руководством одного из заместителей руководителя, в состав которого включить представителей профсоюзной организации, общественных объединений, студенческого самоуправления и др.;

руководителям учреждений образования создание общественного совета оформить соответствующими решениями;

в учреждениях общего среднего, профессионально-технического образования активизировать работу советов по питанию, включив в их состав представителей профсоюзной организации, родительской общественности;

общественному совету по контролю за организацией питания, совету по питанию в соответствии с утвержденным графиком организовать ежедневный контроль за сроками реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий; соблюдением требований к их выдаче (соответствием выхода (веса) блюд, кулинарных и кондитерских изделий утвержденному меню (меню-требованию), использованием поварами одноразовых перчаток, соответствием внешнего вида персонала требованиям санитарных норм и правил); соответствием предлагаемых блюд, кулинарных и кондитерских изделий в меню и фактическому их наличию на раздаче; соответствием дневных рационов питания примерным двухнедельным рационам; соблюдением ассортиментного перечня; соблюдением требований санитарных норм и правил к состоянию оборудования, производственных и бытовых помещений объектов общественного питания, обеденных залов, организацией потребления пищи;

результаты контроля регистрировать в журнале (в учреждениях среднего специального и высшего образования), оформлять справками;

в иных учреждениях образования на постоянной основе обеспечить контроль за организацией питания обучающихся;

ежеквартально рассматривать вопросы организации питания на заседаниях совета учреждения образования с участием представителей учреждений государственного санитарного надзора, других заинтересованных с принятием конкретных решений по обеспечению безопасности и улучшению качества питания;

особое внимание уделять культуре питания и обслуживания, эстетическому оформлению обеденных залов объектов общественного питания;

проводить разъяснительную работу среди сотрудников объектов общественного питания по вопросу привлечения к административной и уголовной ответственности по фактам хищения (при выявлении фактов хищения, использования недоброкачественной продукции и иных нарушениях безотлагательно принимать исчерпывающие меры, предусмотренные законодательством Республики Беларусь).

III. ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

Учитывая то, что принят Указ Президента Республики Беларусь от 24 мая 2018 г. № 199 «Об изменении Указа Президента Республики Беларусь», Министерству антимонопольного регулирования и торговли (МАРТ) поручено регулировать цены и наценки на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования. В августе 2018 г. ведомством будут разработаны соответствующие инструкции.

Отдельные решения облисполкомов и Минского горисполкома по данному вопросу потребуют отмены.

В настоящее время МАРТ подготовлены методические рекомендации, которыми определены требования к описанию предмета государственной закупки и его формированию с учетом соблюдения принципов добросовестной конкуренции (*Приложение*).

С целью удешевления питания необходимо обеспечить строгое соблюдение установленного порядка ценообразования, не допускать необоснованного роста цен на приобретаемые продовольственное сырье и пищевые продукты.

Обеспечить в меню столовых учреждений высшего и среднего специального образования наличие блюд, цена которых позволит студентам составлять комплексный обед стоимостью до 2 рублей.

IV. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

С вступлением в силу Технического регламента Таможенного союза все производители пищевой продукции стран – членов Евразийского экономического союза обязаны разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах системы ХАССП – анализа опасностей (рисков) и критических контрольных точек.

Справочно:

ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Контрольная критическая точка – этап производства продукции и оборота продовольственного сырья и пищевых продуктов, на котором могут быть применены методы технологического, лабораторного или иного контроля и приняты меры по обеспечению их безопасности для жизни и здоровья человека.

Этапы контроля отражаются в программе (плане) производственного контроля, далее – программа (*Приложение 1,2*).

Программа – документ, содержащий перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного субъекта хозяйствования и вырабатываемой им продукции, определяющий конкретные меры по осуществлению производственного контроля в каждой конкретной контрольной критической точке, а также перечень мероприятий, обеспечивающих контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий в процессе производства, хранения, транспортировки, реализации продукции, сроки выполнения и (или) периодичность проведения этих мероприятий.

Программа составляется юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, организующими питание, исходя из специфики объекта общественного питания (состояния материально-технической базы, кадрового состава работников и др.). Период разработки программы рекомендуется соотносить с периодом реализации учебных программ.

Разработка программы регламентируется нормативными документами (*Источники № 10-12, приложение 8*).

Программа (план) утверждается руководителем субъекта хозяйствования или индивидуальным предпринимателем, осуществляющего организацию питания и согласовывается с руководителем учреждения образования, или утверждается руководителем учреждения образования при наличии структурного подразделения общественного питания.

Контрольными точками являются:

доставка и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов;

термическая обработка кулинарных изделий (мясных, рыбных, из птицы, творога, яиц, запеканок);

соблюдение режимов мытья посуды, инвентаря;

состояние оборудования (технологического, холодильного);

санитарное состояние производственных, бытовых помещений;

личная гигиена работников объекта общественного питания;

обращение с пищевыми отходами;

обеспечение лабораторного контроля.

Количество контрольных точек определяется с учетом конкретной ситуации в объекте общественного питания, его мощности.

Из контрольных точек определяются две контрольные критические точки:

ККТ № 1 - хранение скоропортящихся пищевых продуктов;

ККТ № 2 - термическая обработка кулинарных изделий.

Результаты контроля фиксируются в журналах температурно-влажностного режима, качества термической обработки (*Приложение 3*).

В производственный контроль входят и вопросы санитарно-противоэпидемического режима:

наличие на рабочих местах санитарных и рабочих инструкций и др. (*Приложения 5-7*);

создание условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

Результаты контроля оформляются в журнале учета проведения генеральных уборок, ежедневных контрольных листах санитарного состояния помещений (*Приложение 4*), в журнале «Здоровье».

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность информации производственного контроля несут руководители субъектов хозяйствования или индивидуальные предприниматели, осуществляющие организацию питания, руководители учреждений образования.

Входной контроль

**ТРАНСПОРТИРОВКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Входной контроль является частью производственного контроля.

Доставка пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляется специализированным транспортом предприятия-изготовителя (поставщика) в закрытой промаркированной таре с соблюдением установленных температурных режимов транспортировки, с

сопроводительными документами, подтверждающими их качество и безопасность (удостоверениями качества, сертификатами, гигиеническими удостоверениями, маркировочными ярлыками и др.). Сопроводительные документы должны сохраняться до конца реализации пищевых продуктов.

Способы подтверждения наличия документов о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов определены в постановлении Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже» (*Источник № 7, приложение 8*).

Приемка пищевых продуктов, продовольственного сырья осуществляется в соответствии с постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товаров по количеству и качеству» (*Источник № 6, приложение 8*).

ХРАНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» при хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения (температура и влажность) и срок годности, установленные предприятием-изготовителем (*Источник № 8, приложение 8*).

V. НОРМАТИВНОЕ ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

(*Приложение 8*)

1. Закон Республики Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-З «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» (статья 9);

2. Закон Республики Беларусь от 7 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (статьи 11, 31);

3. Закон Республики Беларусь от 20 июля 2007 г. № 271-З 2 «Об обращении с отходами» (статья 17);

4. Декрет Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащим субъектам хозяйствования);

5. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания»;

6. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товаров по количеству и качеству»;

7. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь и Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже»;

8. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

9. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для учреждений высшего образования и учреждений дополнительного образования взрослых», утвержденные постановлением Минздрава Республики Беларусь 29 октября 2012 г. № 167;

10. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32, с изменениями и дополнениями;

11. Санитарные нормы и правила 1.1.8.-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183;

12. Методические рекомендации для учреждений государственного санитарного надзора по надзору за организацией, начиная с 2016/2017 учебного года, производственного контроля за питанием обучающихся в учреждениях образования на основе принципов анализа рисков (приложение к письму заместителя Министра-Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 2 мая 2016 г. № 6-16/834).