



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

Постникова ул., д. 27, Оренбург, 460000

телефон: (3532) 77-44-41;

телефакс: (3532) 77-95-36

e-mail: minobr@obraz-orenburg.ru,

minobr@mail.orb.ru

04.03.2019 № 01-23/1101

На № _____ от _____

НЕОТЛОЖНО!

Руководителям муниципальных
органов, осуществляющих
управление в сфере образования

эл. почта

┌ Об организации работы горячей ┐
линии по вопросам школьного
питания

Уважаемые коллеги!

На сайте министерства образования в разделе «Общее образование» на странице «Школьное питание» размещен телефон горячей линии по вопросам организации школьного питания (ссылка: <http://www.minobr.orb.ru/obobraz/pitanie.php>).

Необходимо довести данную информацию до сведения руководителей общеобразовательных организаций и родителей (законных представителей) обучающихся.

В целях оперативного решения проблем в обозначенной сфере рекомендуем организовать работу горячей линии в муниципальных органах, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организациях с размещением номеров телефонов на официальных сайтах в сети «Интернет» и информационных стендах.

Кроме того, просим:

– усилить персональный контроль за:

качеством организации питания обучающихся (памятки прилагаются), выполнением школами требований санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

определением образовательными организациями поставщиков и заключение с ними договоров на поставку продуктов питания. Не допускать случаев поставки в школы пищевых продуктов и продовольственного сырья ненадлежащего качества, сокращения ассортимента поставляемых продуктов питания и продовольственного сырья, а также ассортимента готовых блюд и кулинарных изделий, вырабатываемых на пищеблоках школ;

– принять срочные действенные меры, направленные на: обеспечение детей 7-11 и 12-18 лет полноценным питанием в соответствии с физиологическими потребностями, выполнение норм питания, повышение охвата обучающихся горячим двухразовым школьным питанием;

– активизировать разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) о нормах действующего законодательства в сфере школьного питания, об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе.

Приложения: на 3 л. в 1 экз.

И.о. министра



Г.И.Сафонова

Жиляева Т.И.

8 (35 32) 34 26 03

Перечень документов, которые должны быть сформированы на школьных пищеблоках

1. Примерное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Оренбургской области, дифференцированное по сезонности и возрастной категории детей.
2. Фактическое меню, утвержденное директором школы, подписанные шеф-поваром, технологические карты на все блюда по фактическому меню, меню-требование (тех. карты разложены в файлы и папки: 1-е, 2-е, 3-и блюда).
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд витаминизации третьих блюд.
6. Ведомость контроля за рационом питания (Приложение №10, форма № 6, СанПиН 2.4.5.2409-08).
7. Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил (Программа производственного контроля).
8. Действующие договоры и протоколы лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, готовых блюд, питьевой воды, смывов.
9. Действующие договоры на проведение дезинфекции и дератизации со спецификациями и акты выполненных работ (услуг).
10. Действующие договоры на вывоз ТБО и пищевых отходов со спецификациями.
11. Действующие договоры на проведение медицинского обследования и гигиенической подготовки работников пищеблока со спецификациями.
12. Декларация о соответствии (действующие сертификаты соответствия, документы, подтверждающие качество поступающих продуктов, разложенных в файлы и папки по видам продуктов, акты фитосанитарного контроля (для импортных овощей и фруктов).
13. Действующие договоры на поставку продуктов питания (мясо, рыбу, молоко, бакалейные товары, овощи), спецификации к ним, а также товарные накладные.
14. Действующие договоры и спецификации на оказание услуг по организации питания.
15. Медицинские книжки на всех сотрудников пищеблока для проверки факта наличия.
16. Список поставщиков продуктов.

Памятка

В настоящее время вопрос школьного питания находится в центре внимания общественности, средств массовой информации.

Начали работу муниципальные общественные советы, осуществляются незапланированные выезды представителей надзорных органов, СМИ в образовательные организации. В этой связи необходимо быть готовым к их приему.

Просим обратить внимание руководителей школ на:

- санитарное состояние обеденного зала, производственных и складских помещений пищеблока (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши и уборочного инвентаря), в случае необходимости провести генеральную уборку пищеблока;

- соблюдение личной гигиены персоналом пищеблока: наличие чистой санитарной одежды, отсутствие украшений, коротко подстриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком, наличие перчаток;

- наличие утвержденного и согласованного примерного меню для 2-х возрастных категорий учащихся (на стенде);

- наличие фактического (ежедневного) меню в обеденном зале (в меню д. б. указаны: наименование блюд, выход блюд по возрастам, цена), его соответствие примерному меню, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд (вывешено у линии раздачи) Наличие фактического (ежедневного) меню (в меню д. б. указаны: наименование блюд, выход блюд по возрастам, цена);

- качество приготовленных на пищеблоке блюд (еда должна быть вкусной);

- массу порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню;

- наличие суточных проб;

- наличие утвержденного и согласованного ассортимента дополнительного питания учащихся, соответствие фактического ассортимента дополнительного питания утвержденному ассортименту (если оно введено);

- качество мытья столовой посуды (убрать столовую посуду с отбитыми краями, сколами);

- наличие просушенных столовых приборов (вилки, ложки), качество обработки кассет для столовых приборов;

- наличие условий для соблюдения личной гигиены детьми (наличие мыла (дозаторов), бумажных или электрополотенцев, на них не должно быть пыли);

- наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, исправность смесителей, наличие мыла (дозаторов), бумажных или электрополотенцев (на них не должно быть пыли);

- своевременность накрытия столов и прихода детей в столовую;

- поведение детей в обеденном зале (вход в столовую без рюкзаков);

- обеспеченность пищеблоков аптечкой для оказания первой медицинской помощи;

- организацию доставки готовых блюд и пищевых продуктов на пищеблок: наличие специального транспорта, отделка кузова материалом, поддающимся санитарной обработке, наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов, отсутствие контакта при транспортировке продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, наличие санитарной одежды у водителя и санитарной книжки;

- наличие стенда с нормативными документами и стенда с информацией о здоровом питании;

- наличие методических разработок педагогов, реализующих программу «Разговор о правильном питании».

Срочно организовать работу школ по выполнению санитарного законодательства.