**Рекомендации комиссиям по питанию для школ**

**Рекомендации**

**по осуществлению мониторинга**

**комиссиями по мониторингу качества питания**

**(бракеражных комиссий)**

Задачами комиссии по мониторингу качества питания являются контроль за:

- организацией работы на пищеблоке, в столовой;

- качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения;

- сроками реализации продуктов;

- качеством приготовления пищи;

- соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2. Комиссия выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Председателем комиссии является руководитель организации образования.

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя организации образования с обязательным включением медицинского работника, членов администрации, заведующего производством, представителей родительского комитета и попечительского совета.

Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности данной школы. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава комиссии.

Циклограмма деятельности комиссии:

Ежедневно медицинский работник или ответственное лицо:

- проводит органолептическую оценку качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий.

Еженедельно Комиссия:

-  осуществляет контроль за качеством используемых продуктов питания (копии документов, подтверждающих качество продуктов питания, хранятся в отдельной папке);

- осуществляет контроль за правильностью составления меню;

         - осуществляет проверки качества питания без предварительного предупреждения работников пищеблока и (или) поставщика услугис оформлением акта мониторинга качества питания**.**

Ежеквартально итоги работы комиссии оформляются в виде информации с последующим их рассмотрением на педагогическом совете организации образования и размещением на интернет-ресурсе организации среднего образования.

В мае, январе месяцах каждого года итоги деятельности комиссии рассматриваются на общем родительском собрании.

Бракеражной комиссии необходимо:

- периодически присутствовать при закладке основных продуктов;

- осуществлять контроль за качеством продуктов питания, наличием документов, удостоверяющих их качество (ксерокопии данных документов хранятся у председателя бракеражной комиссии);

- проверять выход блюд, соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.) в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссии;

- руководствоваться требованиями к технологии и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража;

- осуществлять свои функции в специально выдаваемой чистой одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

Результатом деятельности бракеражной комиссии является: незамедлительное расторжение Договора с поставщиком                                в случае отравления детей, взрослых по вине поставщиков услуги, товаров,при подтверждении результатами проведенных проверок согласно Предпринимательскому Кодексу Республики Казахстан и направление искового заявления в суд для признания поставщика недобросовестным; при выявлении нарушений бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений с приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- предоставляет 5 (пять) рабочих дней на устранение нарушений;

при повторном выявлении нарушений, бракеражная комиссия:

- ставит в известность поставщика услуги, товаров (при наличии) и руководителя организации образования о выявленных нарушениях;

- направляет в течение 1 (одного) рабочего дня в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения обращение с указанием выявленных нарушений и приложением акта проверки с целью инициирования внеплановой проверки;

- в течение 3 (трех) рабочих дней после получения результатов повторной внеплановой проверки территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населенияс выявленными грубыми нарушениями, утвержденнымисовместным приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 27 июня 2017 года № 463 и Министра национальной экономики Республики Казахстан от 20 июля 2017 года № 285  «Об утверждении критериев оценки степени риска и проверочных листов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения»подает на действующего поставщика иск в суд для расторжения договора и признания его недобросовестным поставщиком;

- организует ежедневный контроль качества питания до решения суда.

Анализ деятельности комиссий по мониторингу за качеством питания и принятие мер по эффективной организации питания школьников осуществляется уполномоченным органом в области образования и Межведомственной экспертной группой по контролю за качеством питания.

**Памятка**

**для комиссий по мониторингу качества питания**

**в организациях образования**

*1.Требование посанитарно-эпидемиологическомузаключению*

Объект высокой эпидемиологической значимости должен иметь санитарно-эпидемиологическое заключение до начала работы столовой.

*2. Требования к личной гигиене работников пищеблока*

Для мытья рук устанавливают раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды, средствами для мытья и сушки рук.

*3. Требования к уборочному инвентарю*

Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, ветошь) должен быть промаркирован и храниться в отдельных (специальных) помещениях, при их отсутствии в специальном шкафу.

*4. Требования к разделочному инвентарю*

Для разделки сырья и готовой пищевой продукции (мяса, мяса птицы, рыбы, овощей, зелени, мясной, молочной продукции, хлеба и хлебобулочных изделий, кулинарных, мучных кулинарных, кондитерских изделий) должен использоваться отдельный промаркированный разделочный инвентарь без осколов и трещин.

*5. Требования к столовой посуде*

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

*6. Требования к приему пищевой продукции*

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (ведется бракеражный журнал скоропортящейся продукции и полуфабрикатов утвержденной формы).

*7. Требования к складским помещениям*

Складские помещения и холодильные камеры оборудуются стеллажами, подтоварниками. Хранение пищевой продукции предусматривается на стеллажах, поддонах, подтоварниках. Хранение на полу - не допускается.

*8. Требования к мебели столовой*

Запрещается использование мебели и оборудования из материалов,неустойчивых к влаге и перепадам температур, кроме шкафов для хранения хлеба.

*9. Требования к хранению пищевых продуктов*

В складских помещениях для хранения пищевой продукции должны соблюдаться: температурно-влажностный, световой режим, товарное соседство в соответствии с нормами складирования, предъявляемых для каждого вида пищевой продукции.

*10. Требования к перспективному меню*

На объекте составляется перспективное сезонное (лето – осень, зима – весна) двух, четырехнедельное меню. При разработке меню учитывают продолжительность пребывания обучающихся и воспитанников, их возрастную категорию, предусматривают пищевую продукцию, обогащенную витаминно-минеральным комплексом. В меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие два–три календарных дня.

Для отдельных категорий обучающихся меню утверждается органом управления образованием в соответствии с нормами одноразового питания, утвержденными постановлением Правительства РК от 12 марта 2012 года №320

*11. Требования к меню-раскладке*

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем объекта меню, в котором указывают наименования блюд, выход каждого готового блюда. Наименования блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур и технологических картах.

*12. Требования к меню*

Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают один раз в два – семь календарных дней.

*13. Запрещенные продукты:*колбасные изделия, сосиски и другие продукты, в составе которых содержатся искусственные красители, консерванты, ароматизаторы, усилители вкуса и подсластители. Непастеризованное молоко, творог и сметана без термической обработки, а также использование в питании яиц и мяса водоплавающих птиц, молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных.

Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением языка, сердца, печени; коллагенсодержащее сырье из мяса птицы; продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутых повторному замораживанию; генетически модифицированное сырье и сырье, содержащее генетически модифицированные источники.

Нейодированная соль, нефортифицированная мука, консервы в деформированных или негерметичных банках, приготовленная накануне пища, грибы, пища домашнего приготовления, жгучие специи, уксус и кофе.

Запрещены изготовление и реализация в столовых простокваши, творога, кефира, фаршированных блинчиков, макарон по-флотски, зельцев, форшмаков, студней, паштетов, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы-глазуньи, сложных (более четырех компонентов) салатов и салатов, заправленных сметаной и майонезом.

Окрошка, блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, фастфуд, продукты питания с искусственными красителями, консервантами, ароматизаторами, усилителями вкуса и подсластителями.

*14. Требования к суточным пробам*

Ежедневно оставляются суточные пробы готовой продукции в соответствии с фактическим меню, пробы хранят в холодильнике в стеклянной посуде с крышками, не менее 24-х часов до замены приготовленным на следующий день или после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином соответственно.

*15. Контроль качества готовых блюд*

Ежедневно медицинским работником или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в журнал органолептической оценки качества блюд (бракеражный). Периодически оценка качества питания проводится бракеражной комиссией, состав которой определяется приказом руководителя объекта с обязательным включением медицинского работника, администрации и представителя родительского комитета.

*16. Контроль норм питания*

Медицинские работники и администрация объектов подекадно проводят анализ выполнения суточных норм по основным продуктам за 10 календарных дней с последующей коррекцией и ведением ведомости контроля за выполнением норм пищевой продукции.

*17. Требования к прохождению медицинского осмотра*

Персонал пищеблока должен иметь личные медицинские книжки с отметкой о допуске к работе (проходят медосмотр 1 раз в 6 месяцев).

*18. Требования к производственному контролю*

На объекте организуется и проводится производственный контроль (должен быть заключен договор со специализированной лабораторией, имеющей лицензию на данный вид деятельности  и разработана программа производственного контроля).

*19. Требования к специальной одежде*

Работники пищеблока, обеспечиваются специальной одеждой (халат или куртка с брюками, головной убор, обувь).

*Для определения фальсификации*продуктов питания необходимо смотреть сопроводительные документы, где указывается полное наименование пищевого продукта. *Недопущение реализации товаров на пищеблоке*

На пищеблоке не допускается реализация товаров, не связанных с питанием обучающихся (реализация канцелярских товаров и др.).

**Рекомендации**

**по организации деятельности**

**межведомственных экспертных групп**

**по контролю за качеством питания**

1**.**Межведомственная экспертная группа по контролю за качеством питания (далее – Экспертная группа) осуществляет систематический анализ эффективности деятельности комиссий по мониторингу качества питания  (бракеражных комиссий) и принимает меры по эффективной организации питания детей.

Задачи Экспертной группы:

**-**мониторинг деятельности бракеражных комиссий;

**-** контроль за организацией питания детей;

**-**содействие в решении актуальных вопросов в сфере организации питания детей региона;

**-**участие в конкурсной комиссии по выбору поставщика услуг, товаров в качестве наблюдателей;

**-**разработка предложений по реализации государственной политики  в области сохранения здоровья обучающихся и воспитанников в организациях образования региона;

**-**мониторинг деятельности организаций образования по вопросам пропаганды здорового питания детей и формирования культуры питания;

**-**ведение учета поставщиков услуг с грубыми нарушениями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2**.**Экспертная группа выполняет отнесенные к ее компетенции функции согласно принципам добросовестности, компетентности, разумности, честности и прозрачности.

3. Экспертная группа формируется по согласованию из представителей аппарата акима, управлений образования, здравоохранения, по делам общественного развития,  депутатов маслихата, общественных советов, политических партий, родительской общественности, а также неправительственных организаций в сфере детства.

Состав группы может меняться при необходимости.

Экспертную группу возглавляет руководитель управления образования.

Председатель или заместитель председателя Экспертной группы осуществляет общее руководство, координирует ее деятельность и отвечает за выполнение возложенных на Экспертную группу задач.

Секретарь Экспертной группы обеспечивает оповещение членов Экспертной группы и приглашенных о дате заседания, повестке дня и других вопросах, осуществляет рассылку проектов решений и иных документов членам Экспертной группы.

Количество членов Экспертной группы должно быть не менее                     7 человек, в том числе не менее 3-х человек из числа родительской общественности.

Рекомендуется ежегодное обновление состава комиссии.

Вид Экспертной группы:

- районная;

- городская;

- областная.

Экспертная группа осуществляет свою деятельность в соответствии с:

- планом, принимаемым на заседании Экспертной группы, утвержденным ее председателем;

- планом-графиком мониторинга.

Заседания и мониторинг организаций проводятся Экспертной группой по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал и считаются правомочными, если на них присутствует 1/3 её членов.

Экспертная группа составляет план-график мониторинга по организации качества питания, исходя из следующего плана посещений:

- городская/районная Экспертная группа посещает в течение учебного года 100% организаций образования (25% в квартал);

- областная Экспертная группа посещает в течение учебного года                        не менее 28% организаций образования региона (7% в квартал).

         Решение Экспертной группы принимается большинством голосов из числа присутствующих членов и оформляетсяактом межведомственной экспертной группы по контролю за качеством питания.

В случае равенства голосов принятым считается решение, за которое проголосовал председательствующий.

При посещении организаций образования Экспертная группа ознакамливает руководителя организации образования, поставщика услуги (при наличии) с приказом управления образования о проведении мониторинга.

О результатах работы Экспертной группы информируется образовательное учреждение, родительский комитет, поставщик услуги (при наличии).

5. Экспертная группа выполняет следующие функции:

- мониторинг ассортимента продукции для организации питания детей в организациях образования региона. Для этого согласно акту имеет право сверять достоверность сведений соответствующей документации;

- принятие рекомендаций по качественному улучшению рациона питания, обеспечению обучающихся и воспитанников безопасным и сбалансированным питанием, соответствующим требованиям нормативных документов, участие в разработке предложений и рекомендаций по вопросам организации питания;

- мониторинг наличия соответствующих документов, удостоверяющих качество продуктов питания, используемых в процессе приготовления пищи для обучающихся и воспитанников;

- визуальный осмотр пищеблока, складских помещений, технологического оборудования и т.д. с доступом одного представителя, при наличии справки о прохождении флюрообследования с заключением терапевта, с использованием средств фото-видеофиксации;

- при необходимости Экспертная группа осуществляет просмотр видеозаписи (при наличии) за предыдущие дни;

- изучение мнения детей, родителей (законных представителей) по организации и качеству питания.

6. Экспертная группа имеет право:

- заслушивать членов комиссии по контролю за качеством питания детей об их деятельности по вопросам организации питания;

- в случае выявления нарушений обратиться с соответствующим заявлением в территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- заслушивать администрацию организации образования по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания детей и соблюдению нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, ведению соответствующей документации;

- знакомиться с жалобами родителей (законных представителей), содержащими оценку работы об организации и качеству питания, давать по ним объяснения;

- участвовать в конкурсной комиссии при выборе поставщика услуги, товаров  в качестве наблюдателей.

7. Члены Экспертной группы несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

Члены Экспертной группы, занимающиеся мониторингом организации и качества питания, несут ответственность за достоверность излагаемых фактов, представляемых в актах.

8. Необходимая документация, регламентирующая деятельность Экспертной группы:

- копия приказа о создании Экспертной группы;

- план работы Экспертной группы на год;

- протоколы заседаний;

- план-график;

- акты мониторинга (ежемесячный контроль);

- анализ деятельности по итогам года.