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 специально 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 (HACCP) — 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).