**ПАМЯТКА ПО ПРОВЕРКЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ И СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО - ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМ**

В соответствии Федеральным законом от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в РФ» к компетенции школы относится организация питания обучающихся.

**I. Основные нормативно-правовые и методические документы по организации питания, размещенные на школьных сайтах в сети Интернет:**

1.Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ (

2. [ФЗ  «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ3.](http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/)

[3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/)

4. [ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/)

5. [ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1](http://kodeks.systecs.ru/zakon/zrf-2300-1/)

6. [Сан Пин 2.4.5.2409-08](http://pbprog.ru/documents/documents_element.php?ELEMENT_ID=1005) «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 N 45);

 7.  [Методические рекомендации МР№0100/8604-07-34 от 24.08.2007](http://docs.cntd.ru/document/902059650)

8.[Письмо Минобрнауки России "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников"](https://school61.ucoz.org/stolovaya/pis_mo_minobrnauki_rf_ot_12_04_2012_06-731_o_formi.rtf)

9.[Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08"](http://mcop.dogm.mos.ru/legislation/lawacts/1477540/)

10.[Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"](https://dogm.mos.ru/legislation/lawacts/916479/)

**II. Документация пищеблока школы**

На пищеблоке должна быть следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- журнал здоровья (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождении сотрудников на листке временной нетрудоспособности);

- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;

- перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты;

- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;

- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;

- медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита A, дизентерии Зоне, брюшного тифа;

- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы;

- ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока;

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации);

- - журнал учета проведения проверок.

**III.Документы по организации питания в школе**

**-** Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов;

-Положение о  бракеражной комиссии;

 -Приказ о создании бракеражной комиссии;

-Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания;

-Приказ об организации питания в школе;

-Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой;

- Рабочая программа «Здоровое питание» на 2020- 2021 уч. год

- График организации горячего питания;

-Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года;

**IV. Основные требования к персоналу пищеблока**

-Наличие личной медицинской книжки установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита A, дизентерии Зоне, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

-Наличие следующих требований:

* к личной гигиене персонала;
* к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
* к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;

- Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания;

-Режим мытья столовой посуды ручным способом;

**V. Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе**

- Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы.

-книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб;

- контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке;

- запись результатов всех проверок пищеблока и документации по организации питания в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнале проведения витаминизации третьих и сладких блюд» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.4.5.2409-08.

**VI. Организация общественного контроля за питанием в школы**

- Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО; -Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся;