Приложение

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В УЧРЕЖДЕНИЯХОБРАЗОВАНИЯ

I.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии со статьей 38 Кодекса Республики Беларусьоб образовании обеспечение питанием является одной из мер социальнойзащиты обучающихся.

Организация питания обучающихся в учрежденияхобразованияосуществляется согласно статье 40 Кодекса Республики Беларусьоб образовании в соответствии с нормативными правовыми и инымиактами.

**II. ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

При организации питания в учреждениях образованиянеобходимо:

в учреждениях среднего специального и высшего образования создатьобщественный советпо контролю за организацией питанияпод 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 состав совета по питанию включить представителей профсоюзной организации, родительской общественности, администрации учреждения;

общественному совету, совету по питанию в соответствии с утвержденным графикоморганизовать ежедневный контроль засроками 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 учрежденияхсреднего специально и высшего образования), оформлять справками;

ежеквартальнорассматривать вопросы организации питания на заседаниях советаучреждения 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 от24 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 (*Приложение9).*

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 перечень блюд, цена которых позволит студентам учреждений высшего и среднего специального образования составлять комплексный обед стоимостью до 2 рублей.

**IV.ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

С вступлением в силу Технического регламента Таможенного союза все производители пищевой продукции стран – членовЕвразийского 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 методытехнологического, 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.

Программасоставляется 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 журналахтемпературно-влажностного режима, качества термической обработки (*Приложение 3*).

В производственный контроль входяти вопросы санитарно-противоэпидемического режима:

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

создание условий для соблюденияперсоналом 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 несутруководители 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 подтвержденияналичия документов о качестве и безопасностипродовольственного сырья ипищевых продуктовопределеныв 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 осуществляетсяв 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 ииных 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 Беларусьот 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 рекомендациидля 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).