**Памятка №1 по проверке организации горячего питания и**

**соблюдения санитарно-гигиенических норм**

**в образовательных учреждениях.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **НАИМЕНОВАНИЕ МЕРОПРИЯТИЙ** | **ПРИМЕЧАНИЕ** |
|  | **Документация пищеблока школы**На пищеблоке должна быть следующая документация: |  |
| **1.** | - журнал бракеража готовой кулинарной продукции; |  |
| **2.** | - журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; |  |
| **3.** | - 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); |  |
| **4.** | - санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля; |  |
| **5.** | - перспективное меню, ежедневное меню, технологические карты; |  |
| **6.** | - сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания; |  |
| **7.** | - журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; |  |
| **8.** | - медицинские книжки работников пищеблока с отметкой о прохождении медицинских осмотров, наличии прививок против вирусного гепатита A, дизентерии Зоне, брюшного тифа; |  |
| **9.** | - журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте, инструкция по технике безопасности по всем видам работы; |  |
| **10.** | - ассортиментный перечень блюд и изделий пищеблока; |  |
| **11.** | - журнал учета температурного режима холодильного оборудования; |  |
| **12.** | - журнал учета аварийных ситуаций (на системах энергоснабжения, водоснабжения, канализации); |  |
| **13.** |  - журнал учета проведения проверок. |  |
|  | **Документы по организации питания в школе** |  |
| **1.** | **-** Примерное десятидневное меню для учащихся 1- 4 классов; |  |
| **2.** | -Положение о  бракеражной комиссии; |  |
| **3.** | -Приказ о создании бракеражнойкомиссии  в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении;  |  |
| **4.** | -Положение о школьной столовой, о порядке и организации горячего питания; |  |
| **5.** | -Приказ об организации питания в школе; |  |
| **6.** | -Приказ о соблюдении санитарных норм в школьной столовой; |  |
| **7.** | -Программа  по совершенствованию организации горячего питания  обучающихся на 2020- 2021 уч. год; |  |
| **8.** | - Рабочая программа «Здоровое питание» на 2020- 2021 уч. год |  |
| **9.** | - График организации горячего питания; |  |
| **10.** | -Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года; |  |
|  | **Основные требования к персоналу пищеблока** |  |
| **1** | -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. |  |
| **2.** | -Наличие следующих требований:* к личной гигиене персонала;
* к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в столовой.
* к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции;
 |  |
| **3.** | - Рекомендуемый перечень моющих средств, допущенных для мытья посуды на предприятиях общественного питания; |  |
| **4.** | -Режим мытья столовой посуды ручным способом; |  |
|  | **Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания в школе** |  |
| **1.** | - Приказ об ответственности медперсонала за соблюдение санитарных норм в пищеблоке школы. |  |
| **2.** | -книга контроля правильности отбора и условий хранения суточных проб; |  |
| **3.** | - контроль санитарного состояния пищеблока, контроль наличия дезинфицирующих растворов в пищеблоке; |  |
| **4.** | - 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. |  |
|  | **Организация общественного контроля за питанием в школы** |  |
| **1.** | - Положение о родительском контроле за организацией горячего питания в ОО; |  |
| **2.** | -Приказ о создании родительского комитета по контролю за организацией горячего питания обучающихся; |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |