

**Об исполнении совместного приказа Министерства здравоохранения и
Министерства образования и молодежной политики Свердловской
области от 03 августа 2017 и №1325-п/292-И «О МИНИМИЗАЦИИ
РИСКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ» в период 2019г.**

В МБОУ СОШ № 4 в 2019 г. питанием охвачено 257 чел (99%). По результатам электронного аукциона, услуги по обеспечению горячим питанием с 7.03 2019 г. оказывает ООО «Трест Общественного питания», директор Афоничев Игорь Дмитриевич. В пищеблоке капитальный ремонт, с перепланировкой, добавлением площадей был осуществлен в 2015г. Общая площадь школьной столовой составляет 445,7 квадратных метров, в том числе зал на 130 посадочных мест. Пищеблок оснащен новым оборудованием, посудой, из расчета 2 комплекта на человека.

В соответствии с приказом от 03 августа 2017 и №1325-п/292-И в МБОУ СОШ № 4 внедрен в работу алгоритм контроля пищеблока образовательной организации с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Приказом №119 от 23.08.2019г. назначен ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ № 4, который совместно с поваром осуществляет контроль при транспортировке и приемке пищевой продукции.

В том числе: соблюдением условий доставки скоропортящихся продуктов (наличие специального автотранспорта с охлаждением, сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность продукции; проведение входного температурного контроля условий доставки молочных продуктов); соблюдением условий и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Условия хранения продовольственного сырья и пищевой продукции обеспечиваются соответствующим количеством холодильного оборудования (7) и складских помещений (3).

Расположение производственных помещений предусматривает последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

Ответственный за организацию питания контролирует

-соблюдение рецептур по закладке и технологии приготовления в соответствии с технико-технологической картой;

-соблюдение правил обработки, подготовки сырья и условий хранения обработанных пищевых продуктов.

-соблюдение условий и сроков хранения готовой пищи и ее раздачей

-выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек, утвержденной приказом №120 от 23.08.2019г ;

результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания контролирует содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря .В том числе:

устройство и содержание помещений:

соблюдение требований по внутренней отделке помещений

водоснабжение и канализование:

наличие и исправность оборудования и инвентаря,

достаточность оборудования и инвентаря, его состояние;

наличие маркировки на кухонной посуде, столах, технологическом оборудовании ;

Совместно с медицинским работником ведется контроль соблюдения работниками правил личной гигиены, прохождения медосмотров, гигиенического обучения и аттестации, вакцинации на основании личных медицинских книжек с отметками

прохождении медицинских осмотров, обследований и исследований .

Ответственный за питание МБОУ СОШ № 4 ведет контроль за соблюдением правил личной гигиены персоналом пищеблока, в том числе за:

наличием и достаточностью санитарно-бытовых помещений (гардеробов, туалетов);

соблюдением правил обработки рук;

соблюдением требований к ношению спецодежды, ее чистота, работа в головных уборах, и др.

Санитарное содержание помещений, выполнение качественной уборки и дезинфекции обеспечивается персоналом пищеблока в соответствии с профильными СанПиН, дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Для организации питьевого режима в школе приобретены питьевые фонтанчики с трехступенчатой очисткой воды. Замена фильтров проводится ежегодно.

С целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в образовательных организациях контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания осуществляет медицинский работник Токманцева М.Г. Согласно алгоритму контроля пищеблока медицинский работник принимает участие в контроле за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных организациях не реже 1 раза в 10 дней, с дальнейшим составлением акта и рекомендациями.

Все перечисленные мероприятия позволяют осуществлять организацию горячего питания в МБОУ СОШ № 4 на качественном уровне, минимизировав риски инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.