

## **Рекомендации по организации работы Совета по питанию в учреждении образования**

*Совет по питанию* является общественным органом, который возглавляет и координирует все направления по организации питания учащихся.

### ***Основные задачи Совета по питанию:***

\*реализация нормативных документов, регламентирующих организацию питания обучающихся в учреждении образования;

\*соблюдение условий для обеспечения рационального питания, привитие обучающимся навыков здорового образа жизни.

### ***В состав Совета по питанию могут входить:***

\*члены администрации;

\*педагогические работники;

\*медицинский работник;

\*представители родительской общественности, профсоюзного комитета.

Члены Совета по питанию имеют право участвовать в управлении организацией питания детей в учреждении образования, выходить с предложениями в родительский комитет (попечительский совет) об улучшении организации питания. В необходимых случаях на заседания Совета по питанию могут приглашаться: специалисты из территориального центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья, члены администрации учреждения образования, заведующий производством, повара, представители родительской общественности.

### ***Совет по питанию осуществляет работу на плановой основе:***

\*план разрабатывается на текущий учебный год, согласовывается с администрацией учреждения образования;

\*с учетом анализа имеющихся проблем и перспективы совершенствования вопросов питания учащихся.

Руководитель учреждения образования (ежедневно), члены Совета по питанию (в соответствии с планом работы) осуществляют **контроль за:**

**\*выполнением примерного двухнедельного рациона питания, разнообразием блюд по дням недели.** Данный рацион разрабатывается технологом; по обращению в органы и учреждения госсаннадзора может проводиться государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов питания в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь;

**\*организацией рационального питания:** охват обучающихся горячим питанием, дифференциация питания по возрастным группам, физиологическая полноценность рационов и совместимость блюд;

**\*работой пищеблока:** ведение документации; санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских и подсобных помещений;

режим мытья посуды, наличие необходимого инвентаря, посуды (гарнирные ложки, выверенные черпаки), моющих и дезинфицирующих средств); рабочее состояние холодильного и технологического оборудования, своевременная поверка весового оборудования с последующим пломбированием его и наличие заключительного акта; соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;

**\*организацией снабжения пищеблоков учреждений образования:** меры по снижению затрат на закупку пищевых продуктов и сырья; мероприятия по исключению посредников из системы обеспечения; заключение договоров на прямые поставки продуктов питания; использование сельскохозяйственной продукции растительного происхождения, выращенной в учебно-производственных объектах (заготовка картофеля, плодоовощной продукции), допускается при наличии результатов лабораторных исследований данной продукции подтверждающих ее качество и безопасность по установленным гигиеническим нормам. Руководитель учреждения образования, совместно с заместителем заведующего по хозяйственной деятельности (кладовщиком) и членами Совета по питанию, контролирует своевременность подачи заявок, согласно примерного рациона, и их выполнение в полном объеме и ассортименте. Анализирует причины несвоевременной поставки продуктов;

**\*за качеством поступающих продуктов, условиями их хранения и сроками реализации:** с ответственностью за качество продуктов, т.е. наличие документов, удостоверяющих качество продуктов с указанием даты выработки, сорта или категории, срока реализации; наличие в товарно-транспортных накладных сведений о содержании в продуктах радионуклидов, а в овощах и фруктах – о содержании нитратов; наличие маркировочных ярлыков на каждом поставляемом товаре; соблюдение условий хранения, сроков годности продуктов и товарного соседства;

**\*вложением продуктов при приготовлении пищи и выходом готовых блюд:** осуществляется проверка закладки основных продуктов; выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой или калькуляционной картой; контроль раздачи пищи, температуры блюда и времени его подачи;

**\*технологией приготовления пищи:** определяется соблюдение ключевых технологических операций; правильность первичной обработки (нарезка, правильность порционирования ...); соблюдение температурного режима и продолжительность тепловой обработки;

**\*доброкачеством пищи:** данный контроль осуществляется на всех стадиях приготовления и заканчивается снятием проб, на основе органолептического анализа отпускаемых на реализацию блюд; соблюдение температурного режима подачи готовых блюд и графика приема пищи детьми;

**\*повышением культуры обслуживания при предоставлении питания:** санитарное состояние и эстетическое оформление залов объектов общественного питания; внедрение современных технологий приготовления пищи; использование различных форм обслуживания учащихся; ассортимент покупок товаров, реализуемых в объектах общественного питания учреждений образования, в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения Республики Беларусь.

**Совет по питанию проводит работу:**

\*по пропаганде здорового образа жизни и основ рационального питания среди обучающихся и родителей;

\*по повышению уровня информированности обучающихся в области здорового питания;

\*по обновлению материально-технической базы пищеблоков; приобретению нормативно-технологической документации и методических рекомендаций.

**Примерный перечень вопросов для рассмотрения на заседаниях Совета по питанию:**

\*утверждение плана работы на год;

\* результаты контроля за режимом питания в учреждении;

\* анализ результатов выборочной сверки продуктов на складе;

\*анализ выполнения норм питания и денежных норм расходов на питание в учреждении (ежемесячно);

\*контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;

\*осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания поставщиками;

\*роль администрации учреждения образования и родителей в формировании рационального пищевого поведения обучающихся;

\*организация диетического питания в учреждении образования;

\*организация работы учреждения образования по пропаганде здорового образа жизни через рациональное и сбалансированное питание...

Кроме того на заседаниях рассматриваются вопросы выполнения комплексного плана мероприятий по профилактике групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями при организации питания в учреждении образования.

Составитель: Моторева Алла Дмитриевна,  
методист УО «МГОИРО»





### **Совет по питанию**

- организация производственного процесса;
- ведение документации;
- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, складских помещений;
- режим мытья посуды;
- соблюдение личной гигиены работниками пищеблока;
- охват горячим питанием обучающихся;
- дифференциацию питания по возрастным группам;
- ежемесячное рассмотрение результатов контроля за организацией питания, с информированием заинтересованных

### **Бракеражная комиссия**

- ежедневная оценка качества пищи;
- ведение бракеражного журнала с обязательной оценкой органолептических показателей каждого приготовленного блюда

### **Медицинские работники**

- безопасность пищевых продуктов;
- качество готовых блюд;
- соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке;
- выборочный контроль ведения технологической документации;
- оценка выполнения норм питания по накопительной ведомости за 10 дней и по окончании месяца

### **Руководитель УО**

- соблюдение закладки сырой продукции, выход готового блюда или изделия в соответствии с меню-раскладкой и технологической карты блюд;
- ведение технологической документации;
- наличие необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств;
- рабочее состояние холодильного и технологического оборудования, своевременная поверка весового оборудования с последующим пломбированием его и наличие заключительного акта;
- соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке