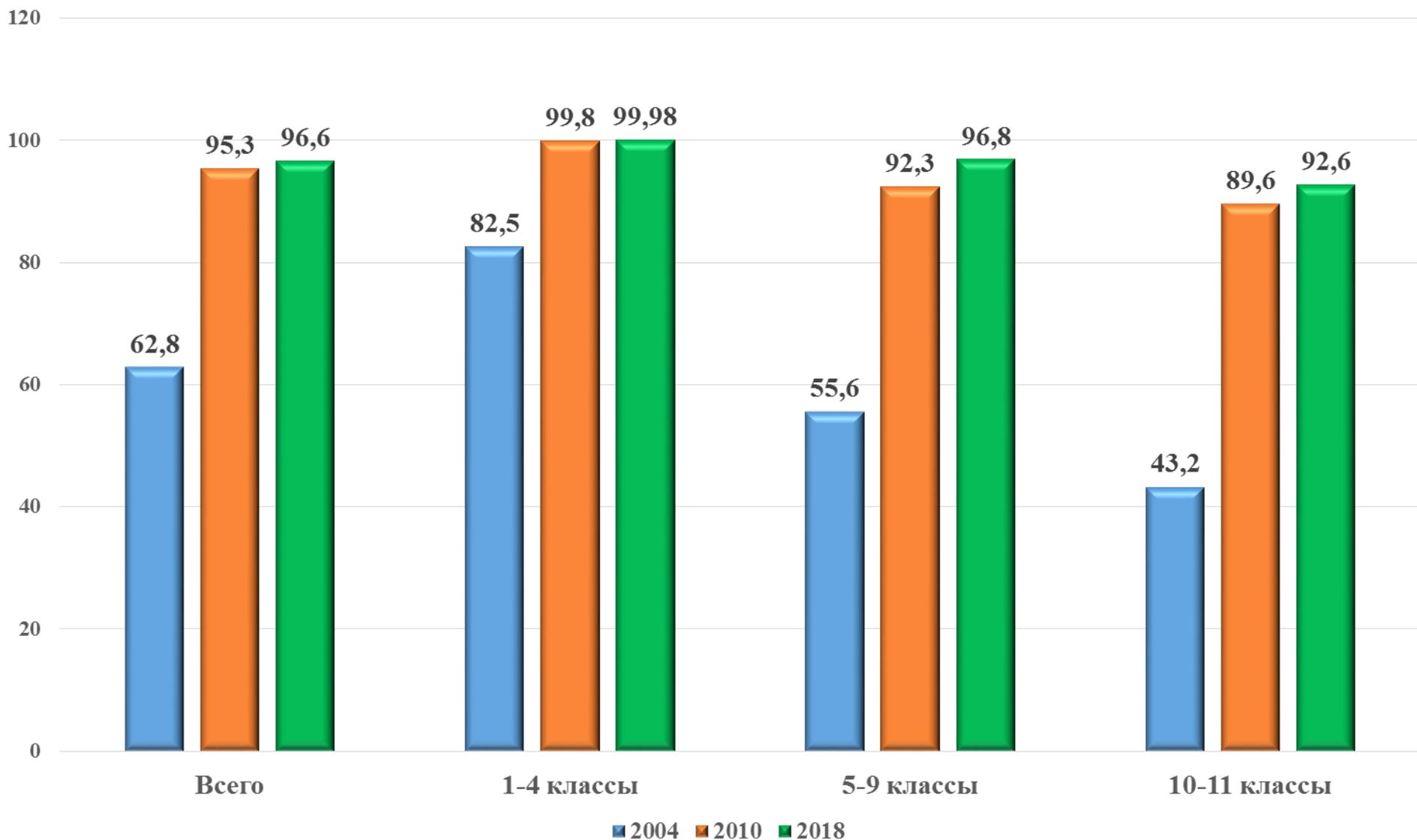


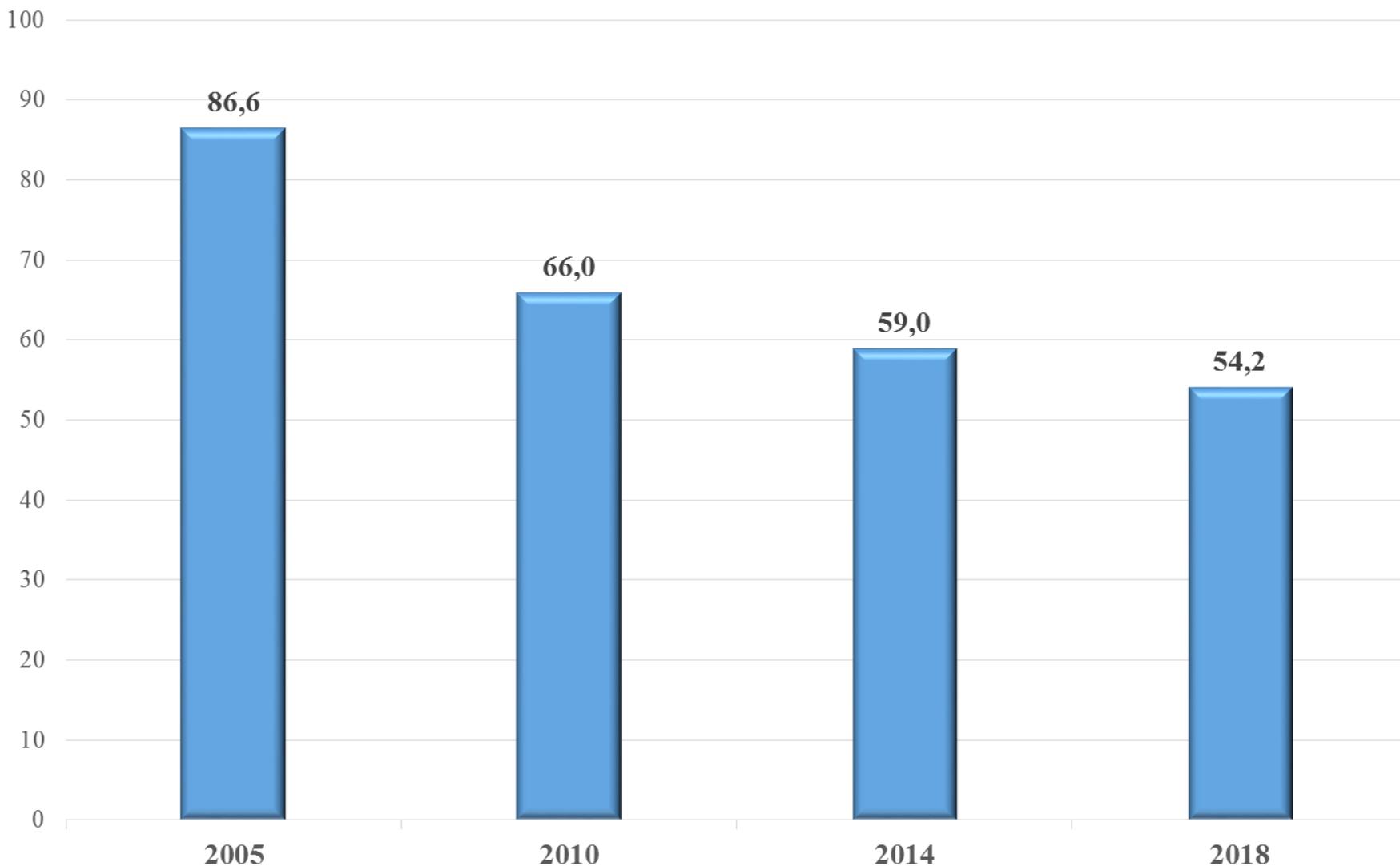
**Обеспечение санитарно-
эпидемиологического
благополучия при организации
питания детей в
образовательных организациях.
Проблемы и пути решения**

Рациональное питание детей и подростков является одним из важнейших условий, обеспечивающих их гармоничный рост, оптимальные параметры психомоторного и интеллектуального развития, устойчивость организма к воздействию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов, способствует профилактике заболеваний органов пищеварения, эндокринной системы, костно-мышечной системы

Динамика охвата горячим питанием школьников Свердловской области (в процентах)



Эффективность мероприятий по увеличению охвата горячим питанием учащихся. Динамика заболеваний органов пищеварения в общеобразовательных организациях (показатель на 1000 детей)



ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ

(с учетом питания в семье)

- Низкое потребление основных видов продуктов питания по сравнению с рекомендуемыми физиологическими потребностями (кроме хлеба и хлебобулочных изделий).
- Дефицит белка, в том числе животного происхождения.
- Высокое потребление животного жира.
- Дефицит сложных углеводов
- Недостаточное поступление минеральных веществ, микроэлементов, в частности кальция, фосфора, железа, йода, фтора, селена,
- Дефицит витаминов А, С, В, РР

ОСНОВНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В ОБЕСПЕЧЕНИИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДЕТСКИХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

- Проблемы качества оказываемой услуги по организации питания в условиях **приоритетности ценовой политики при определении победителя конкурса**
- Проблемы материально-технической базы пищеблоков (**эксплуатация не в соответствии с проектными решениями в 30% ДОО и 10% школ, устаревшее оборудование в ДОО и социальных объектах**)
- Недостаточная **обеспеченность** пищеблоков **квалифицированными кадрами со специальными знаниями по технологии приготовления блюд для питания подростков**
- Недостаточная организация как **внутреннего контроля**, так и **внешнего контроля** качества питания со стороны **руководителей и медицинских работников**

Оптимизация питания, обеспечение безопасности

1. Разработка и реализация целевых программ по совершенствованию МТБ пищеблоков - модернизация **пищеблоков**

2. Подготовка **квалифицированных кадров для организации питания детей** в организациях высшего и среднего профессионального образования (при получении базового профессионального образования и при повышении квалификации)

3. Реализация **гигиенического образования** детей и родителей - образовательная программа «Разговор о здоровом питании»

4. Реализация (разработка и соблюдение) **принципов ХАССП**

5. Организация многоуровневого контроля за соблюдением требований санитарного законодательства при осуществлении питания детей в образовательных учреждениях, в т.ч. со стороны медицинских работников и со стороны общественности

Использование информации о производителях и поставщиках некачественной продукции с сайта:
<http://zpp.rospotrebnadzor.ru/badproducts/violations>

ГОСТ Р 51705.1 - 2001



* **ХАССП** (в переводе - анализ рисков и критические контрольные точки) – это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

****Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

*****Безопасность** – отсутствие недопустимого **риска**.

Принципы обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации - ТР ТС 021/2011 ст.11 ч. 3



Процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления, хранения, транспортирования, реализации - ТР ТС 021/2011 ст.10 ч. 3

1. Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции

2. Выбор последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции

3. Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля

4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля

5. Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента

6. Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции

Процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления, хранения, транспортирования, реализации - ТР ТС 021/2011 ст.10 ч. 3

7. Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции

8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции

9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря,

11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом

12. Прослеживаемость пищевой продукции

Организация многоуровневого контроля за организацией и качеством питания детей

Руководитель организации

- 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Статья 37. Организация питания обучающихся
- 1. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность.
- 2. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся
- СанПиН 2.4.2.2821-10 пункт 14.1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием

Медицинский работник

- Приказ МЗ и МО СО от 03.08.2017/05.09.2017 № 1325-П/292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области»
- Методические рекомендации «Алгоритм контроля пищеблока образовательной (оздоровительной) организации медицинским работником с целью профилактики инфекционных заболеваний и пищевых отравлений»

Общественность

- контроль качества приготовленной продукции
- контроль выполнения примерного меню
- контроль документации (подтверждение качества и безопасности, бракеражные журналы, накладные и др.)

РИСКИ в сфере общественного (детского) питания
Организация многоуровневого контроля – организатор питания

Сырье

Входной контроль по показателям

Работа с поставщиками
Проверка поставщиков
Логистика

Оборудование

Мониторинг (смывы)

Очистка оборудования
Обслуживание

Персонал

Мониторинг (смывы с рук и одежды)

Соблюдение правил гигиены, правил ношения производственной одежды

Производственная среда

Мониторинг производственной среды

Уборка помещений
Создание систем вентиляции
Создание чистых зон

Организация многоуровневого контроля

Производственный контроль организатора питания



Обеспечение полноценности питания

14-21-дневное примерное меню

программа
«Школьное молоко»

Программа
«Овощи (фрукты)
каждый день»

Использование
витаминизированных
продуктов (хлеб,
кисломолочные)

Использование оборудования,
максимально сохраняющего
биологическую ценность пищи
и обеспечивающего
оптимальные режимы её
обработки (пароконвектоматы,
регенераторы)

Внедрение программных
средств, обеспечивающих
процесс планирования и
анализа питания

Внедрение программных средств, обеспечивающих весь процесс планирования и анализа питания детей в ОУ

Создание компьютерной базы данных готовых блюд

возможность индивидуального дифференцированного подхода к организации питания каждого учреждения

точность расчетов и минимизация ошибок

освобождение ответственного специалиста от кропотливой трудоемкой ежедневной работы

достижение оперативности при вынужденных изменениях в расчетах и анализе питания

Предложения по совершенствованию законодательства за качеством питания детей в образовательных организациях

1. внести изменения в часть 9 статьи 37 ФЗ № 44 – снизить подлежащую обоснованию цену контракта до 10-15 процентов (в настоящей редакции обоснование обязан представлять участник закупки, предложивший цену контракта, которая на двадцать пять и более процентов ниже начальной (максимальной) цены контракта, при этом конкурсы выигрываются при снижении цены на 24,9%, т.е. без обоснования);

2. внести в статью 95 ФЗ № 44 изменения, предоставляющие возможность расторжения контракта на поставку продуктов питания (оказания услуги питания) в случае нарушений, связанных с обеспечением качества, безопасности и полноценности питания, а именно – в случае повторной поставки (использовании в питании) продукции, не соответствующего качества (имеющей признаки порчи, пониженной сортности, фальсификации) или продукции, запрещенной в питании детей.

• предусмотреть возможность внесения поставщика продукции, услуги в реестр недобросовестных поставщиков в случае неисполнения контракта по указанным параметрам.

3. внести изменения в Постановление Правительства РФ № 944 от 23.11.2009г. о кратности проведения плановых проверок: дополнить существующий перечень – проводить проверку ИП и ЮЛ, оказывающих услуги питания в сфере здравоохранения, образования и социальной сфере – не чаще 1 раза в год

Благодарю за внимание!