

## ПРИЛОЖЕНИЕ

к распоряжению министерства образования  
Сахалинской области от

№ \_\_\_\_\_

### Дополнительные меры по созданию безопасных санитарно-эпидемиологических условий при организации питания и обеспечении качественной питьевой водой учащихся и воспитанников образовательных организаций Сахалинской области

В целях создания безопасных санитарно-эпидемиологических условий при организации питания и обеспечении качественной питьевой водой учащихся и воспитанников образовательных организаций Сахалинской области:

1. Обеспечить:

– исправность технологического и холодильного оборудования, установленного на пищеблоке; – эффективное функционирование систем водоснабжения, водоотведения и энергоснабжения; – наличие достаточного количества и использование по назначению, механического оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды; – обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения; – свободный доступ обучающихся и воспитанников к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении;

2 при использовании установок с

дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, замену емкости по мере необходимости, но не реже 1 раз в 2 недели; – санитарную обработку диспенсеров для питьевой воды; – наличие на пищеблоке товаросопроводительной документации (на бумажных и (или) электронных носителях), обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции (сырья), а также подтверждающей качество и безопасность пищевых продуктов и бутилированной воды, поставляемых в образовательные организации; –

соблюдение условий хранения, транспортировки, сроков реализации пищевых продуктов и готовой пищи; – при приготовлении блюд в соответствии с технологическими картами, сборниками рецептур и учётом требований «ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;

– выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения; – использование кухонной и столовой посуды без деформаций, отбитых краёв, трещин, сколов, повреждений эмали;

– соблюдение работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции; – проведение перед началом работы ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, с внесением результатов осмотра в журнал здоровья; – выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия; –

проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами специализированными организациями, в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ; – организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; – ведение документации по организации питания в соответствии с существующими требованиями; – размещение на сайтах образовательных организаций

информации об условиях питания и охраны здоровья обучающихся, а также информации о мерах социальной поддержки, предоставляемой учащимся общеобразовательных организаций Сахалинской области в части обеспечения питанием и молоком, в соответствии со ст. 10 Закона Сахалинской области от 18.03 2014 № 9-30 «Об образовании в Сахалинской области».

2. Организовать:

– системный контроль за соблюдением требований технических регламентов и санитарного законодательства при организации питания и обеспечении питьевой водой учащихся и воспитанников образовательных организаций Сахалинской области.

– профилактические мероприятия по недопущению нарушений норм санитарного законодательства.

3.12-768-р (Версия)