

Школьное питание – это часть понятия «детское питание»

Гигиенические требования к пищеблоку

Бабикова Анастасия Сергеевна

Старший преподаватель кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ

Врач по гигиене детей и подростков ЦОЗДП СОМК

Проблемы школьного питания

Работа с операторами питания

- Недостаточная материально-техническая оснащенность пищеблоков школ
- Неудовлетворительное качество питания
- Нарушение технологии приготовления
- Недостаточное разнообразие рационов

Опрос детей, мастер классы

- Рост алиментарно-зависимых заболеваний
- Низкая фактическая обеспеченность основными витаминами (С, В1, В2, Е)
- Низкая грамотность населения в отношении питания

Организация диетического питания

Включение в рацион молока, соковой продукции

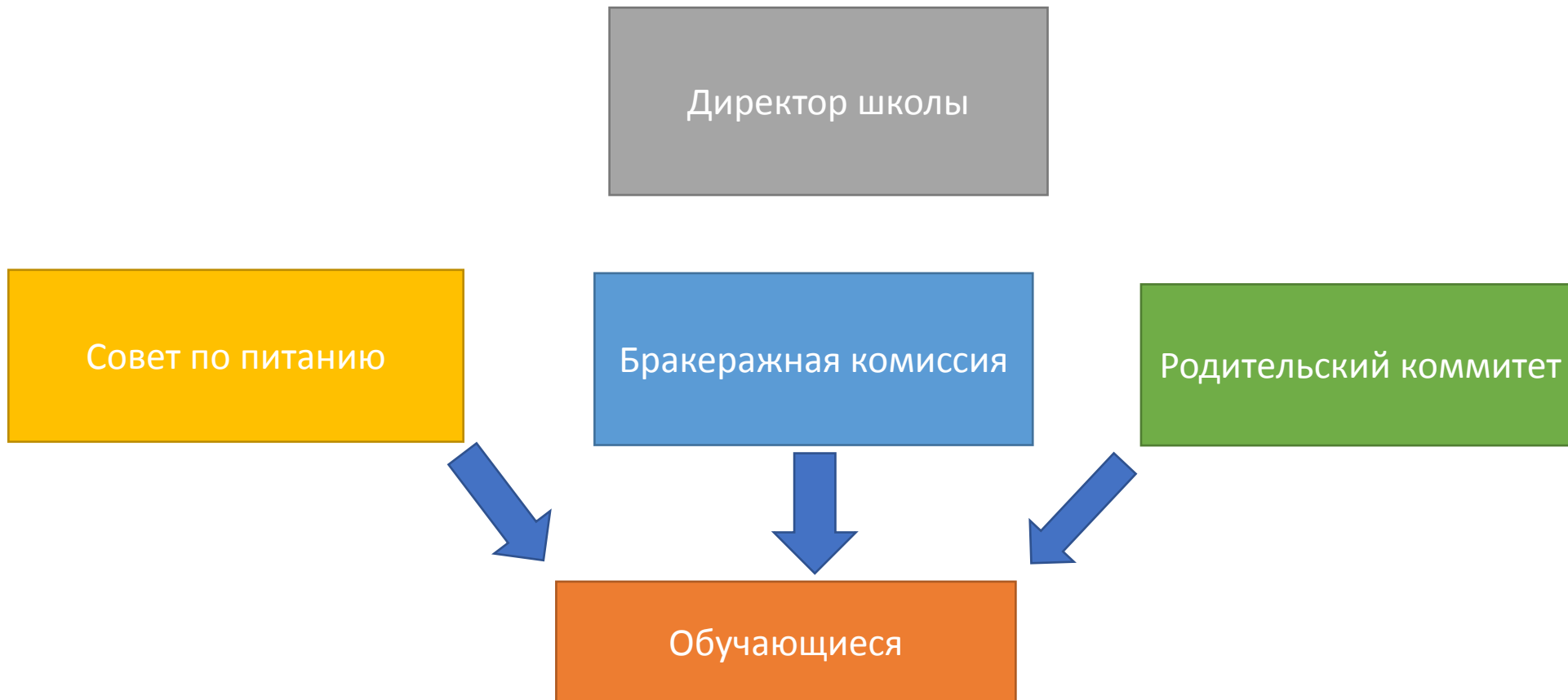
Гигиеническое воспитание

Нормативные документы

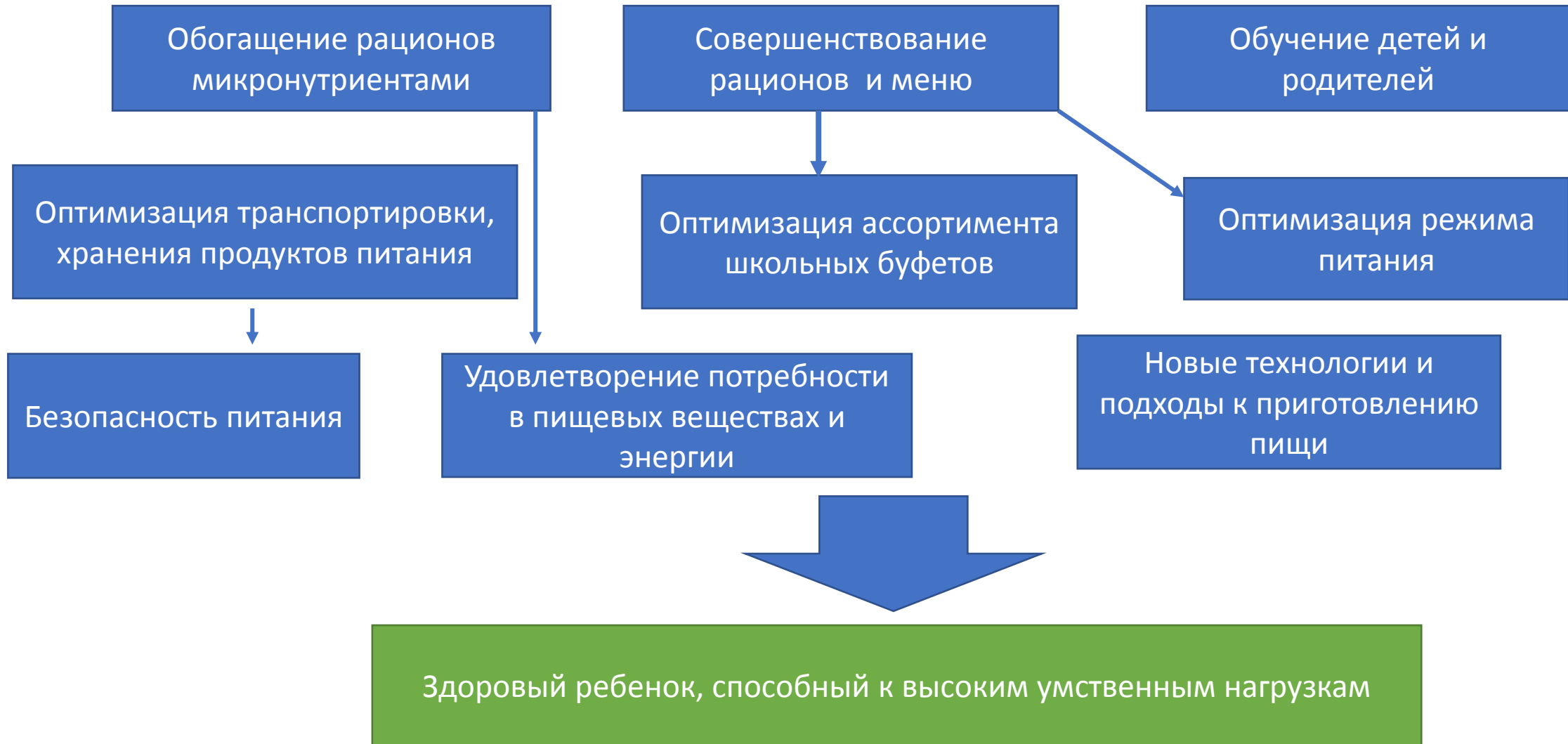
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
- **Приказ от 3/5 сентября 2017 года N 1325-п/N 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях свердловской области»**
- Приказ от 23 марта 2018 года n 428-п «О внедрении организационного стандарта работы отделений организации медицинской помощи несовершеннолетним в образовательных организациях в учреждениях здравоохранения свердловской области, оказывающих медицинскую помощь детям»

- Методические рекомендации № 0100/8606-07-34
«Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.)
- Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 **«Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях»** (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.)
- Методические рекомендации № 0100/8604-07-34
«Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.)

Система школьного питания



Технологии рационализации питания в школе



Организация питания в образовательной организации

- Базовые организации школьного питания (школьно-базовые столовые, комбинаты школьного питания)
- Доготовочные организации общественного питания.
Приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов
- Столовые общеобразовательных учреждений, работающие сырьем или полуфабрикатах
- Буфеты-раздаточные. Приготовления пищи нет

Набор помещений пищеблока

Название помещения	Оборудование
Загрузочная	Весы, подтоварник
Склад для продуктов	Холодильное оборудование подтоварники
Горячий цех	Плиты, хлеборезка, жарочный шкаф, привод универсальный, пароконвектомат, полки для разделочных досок, слайсер, Производственные столы
Овощехранилище	Ларь для овощей, подтоварники
Цех первичной обработки мяса и рыбы	Ванна, раковины, электро мясорубка, производственный стол, колода для разрубки мяса
Цех первичной обработки овощей	Раковина, картофелечистка, производственный стол
Моечная кухонной посуды Моечный цех (для школы)	Раковины, производственный стол Посудомоечная машина, стеллажи и полки для сушки посуды
Раздаточная	Мармиты (школа), стол (детский сад)
Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления моющих средств	Шкафы для хранения моющих средств, инвентаря, стеллажи
Помещения для персонала	Шкафы для одежды
Обеденный зал	Стол и стулья



Основная цель: разобщения готовой продукции и сырого

Размещение пищеблока

- На первом этаже
- Возможно размещение складских помещений в цокольном и подвальном помещении, НО с соблюдением требований (гидроизоляция, дератизация, дезинсекция и др.)
- Отдельный въезд для разгрузки продуктов
- Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается



Требования к оборудованию и инвентарю

Не допускается использование:

- кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью
- столовые приборы из алюминия
- разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры
- разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями



Документы пищеблока

- Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
- Журнал бракеража поступающей сырой продукции
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал витаминизации третьих блюд
- Журнал учета суточной пробы
- Ведомость контроля за питанием (накопительная ведомость)
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 10-ти дневное меню
- Технологические карты

Обращаем внимание

- Наличие осколов и трещин на столовой посуде
- Приготовление блюд в соответствии с утвержденным меню
- Сроки реализации заготовок (очищенные овощи не более 2 часов)
- Санитарное состояние вытяжных зонтов
- Санитарное состояние одежды персонала пищеблока

Лабораторный контроль

- Вода питьевая из разводящей сети (санитарно-химические показатели, микробиологические показатели)
- Готовая продукция (санитарно-химические показатели, микробиологические, калорийность и полнота вложения, вложение витамина «С»)
- Смывы (на наличие кишечной палочки, стафилококк, патогенная флора, яйца гельминтов)

Спасибо за внимание!

