

2.3. Обеспечение безопасности и качества сырья и готовой продукции (порядок приемки, виды контроля: визуальный, органолептический, документальный, лабораторный).

Меры по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга.

Порядок действий при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ).

Производство (изготовление) пищевых продуктов, используемых для организации питания обучающихся, должно соответствовать требованиям, предъявляемым к производству специализированной пищевой продукции для питания детей. Необходимо использовать пищевые продукты, соответствующие по показателям безопасности и качества действующей нормативно-правовой документации и (или) стандартам на продукты детского питания.

Продовольственное сырье и пищевые продукты в зависимости от их вида по показателям безопасности должны отвечать требованиям нормативно-правовой документации, отраженных в ПРИЛОЖЕНИИ 10. В случае, если соответствующий стандарт не поименован в ПРИЛОЖЕНИИ 10, следует руководствоваться действующим национальным или межгосударственным стандартом, отраслевым стандартом, стандартом организации и (или) техническими условиями на данный вид продукции.

Независимо от организационно-правовых форм юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением питания обучающихся, реализовывают мероприятия, направленные на охрану здоровья обучающихся, в том числе соблюдение требований качества и безопасности, и сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые продукты для питания обучающихся должны быть качественными и безопасными для здоровья детей.

Согласно ч.1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации» «Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность», в связи с чем руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество предоставляемого обучающимся горячего питания. Таким образом контроль за работой пищеблока должен осуществляться администрацией образовательной организации, в том числе посредством:

– соблюдения требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;

– проведения производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (при самостоятельной форме организации питания);

– проведения лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции (при получении услуг организации питания).

Каждый объект общественного питания (пищеблок) образовательной организации должен иметь разработанную программу организации производственного контроля за безопасностью пищевой продукции, основываясь на МР 2.3.0279-22.2.3 и особенностях ведения хозяйственной деятельности.

Программа производственного контроля включает контроль:

– сырья, продукции, упаковки, материалов на этапе их приема и хранения, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции, качества и безопасности готовой пищевой продукции на этапе их хранения и транспортирования;

– состояния производственного оборудования, инвентаря;

– санитарно-технического состояния производственных помещений, включая функционирование инженерных сетей и внутренней отделки помещений;

– санитарно-эпидемиологического режима: качества используемой воды, моющих и дезинфицирующих средств, проводимой мойки и дезинфекции, личной гигиены работников.

В программе производственного контроля указываются определяемые показатели, параметры контроля и периодичность проведения последнего, а также сведения об ответственном лице организации, осуществляющем контроль на определенном этапе, и/или привлекаемой сторонней организации.

Для осуществления контроля за качеством воды отбору (специалистами аккредитованной лаборатории) подлежит вода питьевая централизованного водоснабжения из мест использования на пищеблоке образовательной организации.

При выявлении несоответствий, выявляемых в питьевой воде по результатам производственного контроля, требуется учреждениям:

а) обратить внимание на состояние инженерных сетей;

б) установить дополнительные очистные элементы, фильтры;

в) инициировать претензионную работу с ресурсоснабжающей организацией;

г) проводить повторные исследования воды в рамках программы производственного контроля.

Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия, выявляемые в питьевой воде, представлены в таблице 2.3.1.

Таблица 2.3.1

**Типичные (наиболее часто встречающиеся) несоответствия,
выявляемые в питьевой воде**

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
Микробиологические исследования			
1	E. Coli	Наличие E. Coli в воде является признаком недавнего загрязнения сточными водами или отходами животноводства. Кишечная палочка происходит от человеческих и животных отходов. Во время дождей, таяния снега или других видов осадков, E. Coli может вместе с потоком воды попасть в ручьи, реки, озера, или грунтовые воды	E.coli провоцирует развитие следующих заболеваний: - острой кишечной инфекции; - у детей и пожилых людей — гемолитико-уремического синдрома с исходом в виде острой почечной недостаточности; - при оседании на мочевыводящих путях — уретрита, цистита, вульвовагинита.
Физико-химические исследования			
2	Жесткость	Показатель жесткости воды определяется количеством содержащих в ней щелочно-земельных элементов, преимущественно кальция и магния. Вода жесткостью менее 5 °Ж может оказывать коррозионное воздействие на водопроводные трубы. Изменение жесткости воды может влиять на изменение её вкусовых свойств: для воды с высокой жесткостью характерен горьковатый вкус	Постоянное употребление воды с повышенной жесткостью приводит к снижению моторики желудка и накоплению солей в организме, а также к возникновению заболеваний суставов (артритов, полиартритов), образованием камней в почках и желчных путях.
3.	Массовая концентрация общего железа	Наличие общего железа в водах связано с широким распространением этого элемента в природе. В питьевой воде железо также может присутствовать из-за коррозии изготовленных из чугуна или стали водопроводных труб. При содержании общего железа выше нормы вода становится мутной, желто-бурого цвета, особенно после нагревания, у нее ощущается характерный металлический запах и привкус.	Увеличение количества железа приводит к накапливанию его до токсической концентрации в органах и тканях, включая суставы, печень, эндокринные железы и сердце. Железо может создавать питательную среду для роста вредных микроорганизмов и клеток злокачественных опухолей, а также дополнительно стимулировать канцерогенное действие свободных радикалов. Избыток железа нарушает функцию центральной нервной

№ п/п	Показатель	Чем может быть вызвано его наличие	Последствие для человека
			системы, усугубляя психические расстройства.
Токсичные элементы			
4	Массовая концентрация свинца, кадмия, меди, никеля, цинка, железа	Токсичные элементы в воде могут быть естественным процессом или результатом деятельности человека. Однако, понимание природных условий, которые могут привести к наличию токсичных элементов в воде, может помочь в снижении риска для здоровья и защите окружающей среды	Свинец – это один из самых токсичных металлов, который можно отнести к вредным примесям в питьевой воде. Он накапливается в костной ткани, нарушает нормальное функционирование ЦНС и снижает иммунитет. Особую опасность металл представляет для маленьких детей дошкольного возраста

Выявление острой кишечной инфекции по результатам контроля (в том числе повторное выявление за неделю) является индикатором риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (предусмотрено Приказом Минздрава России от 17.11.2023 № 615н «О внесении изменений в приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 18.04.2023 № 172н «Об утверждении перечня индикаторов риска нарушения обязательных требований при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)»).

При выявлении 3-х и более случаев регистрации уполномоченными органами контроля (надзора) «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций рекомендуется обеспечить порядок действий согласно мероприятиям таблицы 2.3.2.

Таблица 2.3.2

**Порядок действий
при выявлении «Острой кишечной инфекции» (ОКИ) среди сотрудников
пищеблоков и/или обучающихся образовательных организаций**

п/п	Наименование мероприятия	Ответственные
1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий в Учреждении	Руководитель Учреждения
1.1	Издание приказа о проведении санитарно-противоэпидемических профилактических мероприятий на пищеблоке Учреждения, в предприятии общественного питания	Руководитель Организатора питания
2	Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: помещения Учреждения, оборудование, мебель, поверхности и т.д. В остальных помещениях осуществляется	Руководитель Учреждения

	<p>профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция.</p> <p>Очаговую текущую дезинфекцию на объектах выполняет персонал организации. Для проведения дезинфекции используют средства, зарегистрированные в установленном порядке, имеющие инструкцию по применению и разрешенные для дезинфекции при кишечных бактериальных и вирусных инфекциях и/или при паразитарных заболеваниях. Для проведения текущей дезинфекции выбирают средства с низкой ингаляционной опасностью, при использовании которых не требуется защита органов дыхания</p>	
2.1	<p>Организация и проведение дезинфекции на всех объектах, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции: производственные помещения, помещения склада, холодильное оборудование, поверхности, кухонный инвентарь, столовая посуда и т.д. В остальных помещениях осуществляется профилактическая дезинфекция, при необходимости – дезинсекция</p>	<p>Руководитель Организатора питания</p>
3	<p>Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников Учреждения, обучающихся). Проверка гигиенических журналов, личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ.</p>	<p>Руководитель Учреждения</p>
3.1	<p>Ежедневный анализ заболеваемости (сотрудников предприятия общественного питания, сотрудников обслуживаемых Учреждений, обучающихся). Проверка гигиенических журналов, личных медицинских книжек сотрудников, ежедневная сводка случаев ОКИ</p>	<p>Руководитель Организатора питания</p>
4	<p>Отстранение сотрудников пищеблока до лабораторного подтверждения клинико-эпидемиологического анализа в случаях выявления вирусносительства (лабораторные исследования осуществляют лаборатории, организации, структурные подразделения, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение на выполнение работ с микроорганизмами III - IV групп патогенности)</p>	<p>Руководитель Организатора питания</p>
5	<p>Организация и проведение внеплановых отборов:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) проб питьевой воды. Пробы питьевой воды отбираются из различных источников по обнаружению микробного загрязнения (или его косвенных признаков); б) проб пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции; в) смывов с инвентаря и оборудования в производственных и складских помещениях; г) проб готовых блюд 	<p>Руководитель Учреждения</p> <p>Руководитель Организатора питания</p>
6	<p>Ревизия коммунальных сетей, в случае неудовлетворительного санитарного состояния - ликвидация аварии, очистка и дезинфекция</p>	<p>Руководитель Учреждения</p>
7	<p>Анализ поступающего сырья на склад:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) наличие транспортных и сопроводительных ветеринарных документов, зарегистрированные в ФГИС «Меркурий» для продукции животного происхождения, подтверждающей их качество и безопасность; 	<p>Руководитель Организатора питания</p>

	б) документы по хранению пищевой продукции (листы контроля, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях); в) запрос дополнительной информации у поставщика (наличие производственного – лабораторного контроля партии сырья) в отношении пищевых продуктов, которые можно рассматривать в качестве факторов передачи инфекции	
8	Анализ документов производственного контроля (ведение учета и анализа показателей, регистрируемых в критических контрольных точках, результаты лабораторного контроля)	Руководитель Учреждения Руководитель Организатора питания
9	Усиление контроля за соблюдением температурно-влажностных режимов хранения пищевых продуктов и продовольственного сырья, технологией приготовления блюд (соблюдение температурных режимов), сроков реализации и правил подачи блюд.	Руководитель Учреждения Руководитель Организатора питания
10	Контроль поточности процессов приготовления, использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Руководитель Организатора питания

Рекомендуемый перечень и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований представлена в ПРИЛОЖЕНИИ 11.

Приемка пищевых продуктов и услуг организации питания осуществляется в порядке и сроки, установленные контрактом, и оформляется документом о приемке.

Для проверки пищевых продуктов и услуг организации питания, в части их соответствия условиям контракта, общеобразовательная организация обязана провести экспертизу одним из указанных способов:

- а) самостоятельно;
- б) с привлечением экспертов, экспертных организаций по отдельным контрактам.

Участниками приемки пищевых продуктов и услуг организации питания могут быть:

- общеобразовательная организация, являющиеся получателем продовольственного сырья / услуг организации питания;
- поставщик продовольственного сырья/и услуг организации питания;
- эксперт (экспертная организация);
- иное лицо в случаях, предусмотренных законодательством РФ или контрактом.

По решению руководителя общеобразовательной организации для приемки результатов отдельного этапа исполнения контракта, а также поставленного товара может создаваться приемочная комиссия, которая состоит не менее чем из пяти человек;

Полномочия участвующих в приемке представителей поставщика/организатора питания должны быть подтверждены документально.

Организация приемки продовольственного сырья/услуг организации питания в целом по контракту или на отдельных этапах осуществляется уполномоченным представителем образовательной организации. Для участия в приемке сырья/услуг организации питания образовательной организацией и поставщиком/организатором питания определяются работники, компетентные (по роду работы, образованию, опыту трудовой деятельности) в вопросах определения характеристик товара / услуг, подлежащих приемке.

Локальным нормативным актом образовательной организации необходимо определить основные функции работникам, осуществляющих приемку пищевых продуктов / услуг организации питания, такие как:

– проведение анализа документов, подтверждающих факт поставки товара / оказание услуги организации питания, на предмет соответствия товара /услуги требованиям, предусмотренным контрактом (в том числе наименованию, количеству, комплектности, объему, качеству и безопасности, ассортимент, годность, прослеживаемость, условия транспортировки, а также другим требованиям);

– проведение анализа представленных поставщиком сопроводительных документов на товар/готовые блюда, включая товарно-транспортные документы, накладные, документы изготовителя (ярлык, этикетка, техническая документация) либо иные документы, предусмотренные контрактом. Декларацию соответствия, сертификат соответствия, электронную сертификацию в системе «Меркурий», доверенность, промежуточные и итоговые акты о результатах лабораторных исследований продукции на предмет соответствия требованиям законодательства о техническом регулировании и контракта (для товаров).

Ответственным работникам, назначенным осуществлять приемку пищевых продуктов, необходимо:

1) ознакомиться с требованиями и условиями контракта, по которому предстоит провести приемку и (или) экспертизу товаров / услуг;

2) знать стандарты, технические регламенты, применимые к предмету приемки и (или) экспертизы.

Приемка продовольственного сырья и пищевых продуктов по количеству и качеству осуществляется в три этапа (регламент приемки приведен в ПРИЛОЖЕНИИ 12):

1 этап - Оценка доставки пищевых продуктов;

2 этап - Оценка внешнего вида пищевых продуктов;

3 этап - Оценка сопроводительных документов.

В случае нарушений условий и режима перевозки, сроков годности, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье / готовых блюд на пищеблоке не принимаются.

После подтверждения качества пищевой продукции подписывается товарно-транспортная накладная и/или счет-фактура, или иной документ, предусмотренный контрактом, а также производится запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Для осуществления контроля за качеством готовой кулинарной продукции отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике на подносе при температуре 2-6 °С (Правила отбора суточных проб приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 13).

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Контроль качества готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная и утвержденная приказом руководителя образовательной организации. Обязательному бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд, кулинарных изделий и напитков до начала реализации.

Бракеражная комиссия проводит:

- контрольное взвешивание готовых блюд и порционных кулинарных изделий в соответствии с инструкцией (ПРИЛОЖЕНИЕ 14). Масса готовых блюд, кулинарных изделий и напитков должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

- органолептическую оценку качества готовых блюд по стандартной методике, указанной в п.28 Приложения № 1 к ГОСТ 31986-2012.

Результаты взвешивания порционных блюд и контроль качества готовой кулинарной продукции по органолептическим показателям вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Вышеперечисленные мероприятия являются составной частью контроля образовательной организацией за исполнением условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований поставщиком / исполнителем услуги питания качества и безопасности пищевых продуктов, качества приготовленной пищи в соответствии с действующими требованиями и нормами, установленными нормативно-технической документацией (согласно ГОСТ 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания» показатели качества готовой продукции - физико-химические и органолептические показатели).

Обобщенная информация по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции в образовательных организациях Санкт-Петербурга приведена в таблице 2.3.2

**Обобщенная информация
по обеспечению безопасности и качества сырья и готовой продукции
в образовательных организациях Санкт-Петербурга**

№	Форма организации и питания	Варианты обеспечения безопасности и качества сырья и готовой продукции в ОО	Наличие ППК	Наличие контракта	Объект контроля ОО/ кто осуществляет	Характеристика видов лабораторных исследований
1	Самостоятельная *	1.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, <u>установленными ОО</u>	Программа производственного контроля (далее – ППК) утверждается ОО	Контракт заключает ОО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с федеральным законодательством (далее -ФЗ)	<u>Пищеблок, столовая, помещения</u> ОО / ответственные лица ОО (назначаемая комиссия), экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе: - соблюдение сроков годности, требований к маркировке поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; бракераж сырья; - бракераж готовой продукции; - лабораторные исследования (<u>по показателям: микробиологическим (пищевые продукты, готовая продукция, смывы); физико-химическим (пищевые продукты, готовая продукция, вода питьевая)</u>)
2	Услуга *	2.1. Производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с	ППК утверждается исполнителем	Контракт заключает исполнитель в установленном ФЗ порядке	<u>Пищеблок</u> ОО / исполнитель	В соответствии с ФЗ, в том числе <u>по показателям, предусмотренным программой производственного контроля исполнителя</u>

	порядком и периодичностью, <u>установленными исполнителем</u>				
2.2.	Производственный контроль ООО в соответствии с порядком и периодичностью, <u>установленными ООО</u>	ППК утверждается ООО	Контракт заключает ООО по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с ФЗ	<u>Столовая, помещения</u> ООО / экспертная организация	В соответствии с ФЗ, в том числе по показателям: <u>микробиологическим (смывы, готовая продукция); физико-химическим (готовая продукция, вода питьевая) **</u>
2.3.	Контроль исполнения условий контракта, связанных с обеспечением соблюдения требований исполнителя к качеству и безопасности питания	1) предусматривается в рамках мероприятий утвержденной ООО ППК	В рамках заключенного ООО контракта по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с ФЗ	<u>Пищеблок, столовая</u> ООО	В аналогии со строкой 2.2. **
		2) предусматривается в виде проведения отдельного мероприятия (лабораторного исследования)	Контракт заключает ООО в соответствии с ФЗ, в том числе по итогам размещения конкурсной заявки в АИС ГЗ «Электронный магазин»	<u>Пищеблок, столовая</u> ООО	В соответствии с ФЗ по показателям <u>лабораторного контроля готовой продукции:</u> - органолептически (вкус, цвет, запах, консистенция); - физико-химическим: масса сухих веществ, масса жира (отрицательное значение показателя характеризует недовложение

						пищевых продуктов в продукцию общественного питания) **
--	--	--	--	--	--	---

**- в соответствии с Законом «О социальном питании в Санкт-Петербурге» (от 8.10 2008 № 569-95):*

- питание организует общеобразовательная организация (далее - ОО), осуществляется закупка пищевых продуктов в рамках контрактов (самостоятельная)

- питание предоставляет организация общественного питания (далее - исполнитель) в рамках контракта (организация общественного питания);

*** - источник финансирования указанных расходов в рамках бюджетного планирования субсидии ОО на выполнение ГЗ на организацию питания в учреждении*

Организация работы по недопущению некачественной пищевой продукции в учреждения сферы социального питания Санкт-Петербурга должна включать в себя (в том числе) мероприятия, связанные с выявлением фактов поступления в систему социального питания некачественной и опасной пищевой продукции по информации уполномоченных федеральных органов по санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору (далее – уполномоченные органы):

а) изъятие из обращения пищевой продукции, указанной в информации уполномоченных органов;

б) проведение претензионной работы в отношении поставщиков нестандартной пищевой продукции / исполнителей услуги питания по выявленным фактам ненадлежащего исполнения предусмотренных контрактами обязательств в соответствии с Порядком взыскания неустоек (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом на поставку продуктов питания или оказание услуг социального питания, утвержденным распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 27.05.2020 № 131-р;

в) проведение иных мероприятий, предусмотренных федеральным и иным законодательством при выявлении фальсифицированной продукции

Таблица 2.3.3

**Перечень
рекомендуемых мер по недопущению некачественной пищевой
продукции в учреждения сферы социального питания
Санкт-Петербурга**

№ п/п	Мероприятие	Кем обеспечивается
1	Довести до сведения лиц, ответственных за приемку пищевых продуктов, информацию уполномоченных федеральных органов по санитарно-эпидемиологическому, ветеринарному и фитосанитарному надзору	Учреждения
2	Принять локальный акт учреждения (приказ) об усилении входного контроля.	Учреждения Организаторы питания
3	Проинформировать действующих поставщиков продуктов/ исполнителей услуги питания по контракту	Учреждения
4	Провести внеплановые инструктажи с работниками, ответственными за приемку и хранение пищевых продуктов.	Учреждения Организаторы питания
5	Провести внеплановые инструктажи с работниками о соблюдении технологии приготовления блюд, в том числе соблюдении температурного режима, требуемой термической обработки блюд	Учреждения Организаторы питания
6	Ознакомить персонал, обеспечивающий приемку пищевых продуктов для организации питания, с перечнем производителей, у которых выявлены несоответствия требованиям безопасности продуктов	Учреждения Организаторы питания
7	Провести заседания бракеражных комиссий, Советов по питанию.	Учреждения
8	Усилить контроль за деятельностью бракеражных комиссий, за приёмкой, хранением продуктов питания, санитарным состоянием пищеблоков и оформлением сопроводительной документации по питанию	Учреждения