

МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ щодо вимог організації харчування учнів ПТНЗ області у 2015-2016 навчальному році

З метою якісної та безпечної організації харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів надсилаємо Вам примірний пакет документів, які повинні бути в навчальному закладі при організації харчування.

Прохання перевірити наявність цих документів. Обов'язково створити комісію з перевірки якості організації харчування із відміткою у відповідному журналі (зразок додається).

ПАМ'ЯТКА щодо вимог при організації гарячого харчування

1. Обладнання столами та стільцями, передбачивши відстань між столами 100-150 см. між столами та стінами – 40-60 см, площа на одного учня 0,75 см.;
2. Встановлення умивальників з розрахунку один на 20 місць та один для роздавальниці;
3. Укомплектування необхідним прибиральним інвентарем для приміщення та для дотримання поточних технологічних режимів;
4. Наявність документації:
 - наказ по організації харчування учнів;
 - договір на постачання продуктів;
 - графік харчування учнів;
 - перспективне меню;
 - висновки санітарно-епідеміологічної експертизи на одноразовий посуд та термоси;
 - санітарний паспорт на спеціалізований автотранспорт для доставки обідів, договір на проведення миття та дезинфекції автотранспорту;
 - медична книжка водія з пройденим медоглядом;
 - договір на вивіз твердих побутових відходів;
 - журнал здоров'я працівників пункту роздачі;
 - журнал обліку виконання норм харчування;
 - технологічні картки на готові страви;
 - медичні книжки працівників пункту роздачі з пройденим медоглядом;
 - забезпечення питною водою гарантованої якості та в достатній кількості, наявність договору про доставку води.

Журнал оперативного контролю за станом організації харчування

Дата проведення контролю	Склад комісії, що здійснює контроль (ПБ, посада)	Виявлені недоліки та порушення охорони праці	Заходи щодо усунення недоліків та порушень	Відповідальні за виконання	Період виконання	Відмітка про виконання (дата, підпис відповідального за виконання та представника контролю)

Структура акту перевірки стану організації харчування в навчальному закладі

1. Дата перевірки.
2. Склад комісії (або посадова особа), які здійснюють перевірку стану роботи їдальні ПТНЗ, пункту роздачі, буфету.
3. Констатуюча частина, яка розкриває фактичний стан роботи їдальні, пункту роздачі, буфету, позитивні моменти діяльності.
4. Докладний перелік наявних недоліків роботи їдальні, пункту роздачі, буфету з виявленням:
 - конкретних фактів порушень і переробок;
 - можливих негативних наслідків порушень;
 - причини появи цих недоліків;
5. Загальна оцінка стану роботи їдальні, пункту роздачі, буфету.
6. Рекомендації і пропозиції щодо роботи їдальні, пункту роздачі, буфету
7. Підпис членів комісії (перевіряючого).

Зауваження:

1. Якщо після перевірки складається акт, то він має затвердитися посадовою особою, що призначила комісію для перевірки.
2. З актом або довідкою обов'язково повинен ознайомитися працівник харчоблоку на момент перевірки та поставити свій особистий підпис.

РОЗПОРЯДЖУЮЧІ ДОКУМЕНТИ **щодо організації харчування учнів ПТНЗ**

НАКАЗИ

- Наказ про організацію харчування учнів у новому навчальному році.
- Наказ про затвердження складу комісії громадського контролю за якістю харчування учнів
Положення про комісію громадського контролю за якістю харчування учнів *(додається до наказу)*
- Наказ про організацію пільгового харчування учнів.
- Наказ про організацію видачі сухих пайків.
- Наказ про затвердження складу бракеражної комісії
- Наказ про запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням учнів

ГРАФІКИ

- Графік харчування учнів у новому навчальному році
- Графік чергування педагогічних працівників у обідній залі під час приймання їжі учнями

ЖУРНАЛИ

- Журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини *(за потребою)*
- Бракеражний журнал

ПАСПОРТ ЇДАЛЬНИ НАВЧАЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

- Паспорт їдальні навчального закладу

КАРТКА-РОЗКЛАД СТРАВИ

- Картка-розклад страви

ПРИМІРНІ МЕНЮ

- Примірне двотижневе меню комплексних сніданків, обідів та вечерь для учнів ПТНЗ.

ДОКУМЕНТИ ДЛЯ АНАЛІЗУ ТА КОНТРОЛЮ

- План контролю за організацією харчування учнів на місяць.
- План контролю за організацією харчування учнів на тиждень
- Картка аналізу дотримання вимог до зберігання продуктів харчування
- Картка аналізу санітарно-гігієнічного стану харчоблоку та допоміжних приміщень
- Картка аналізу дотримання вимог до видачі готових страв

ЗВІТНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

- Інформація про кількість учнів групи, які харчуються безоплатно та на платній основі (щоденна, яку надає класний керівник або майстер виробничого навчання; *бланк*)
- Звіт про кількість учнів, які харчувалися на платній основі протягом місяця
- Звіт про кількість учнів пільгових категорій, які харчувалися безоплатно протягом місяця

Дивитись додаток

Додаток 1

ЖУРНАЛ здоров'я працівників харчоблоку

Дата	№ з/п	ПІБ	Особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій	Підпис медичної сестри про відсутність гнійничкових захворювань

Додаток 2

КНИГА складського обліку

Дата час отримання продукту	Вид та № супровідного документа	Від кого отримано	Кількість отриманого продукту	Видаток продукту (кількість дата)	Залишок продукту (кількість дата)	Підпис матер. відповідальної особи

Заповнює комірник (зав. їдальнею).

**ЖУРНАЛ
бракеражу сирих продуктів**

N з/п	Нава продукту звідки отримано	Дата час находження N супровідного документа	Кількість продукту (КГ л шт.)	Термін реалізації (у супровідному документі постачальника або виробника)	Дата реалізації продукту і кількість	Оцінка якості продукту	Підпис Медпрацівника

**ЖУРНАЛ
бракеражу готової продукції**

Дата	Назва страв за прийомами їжі	Вихід страви		Підпис медпрацівника про доброякісність та дозвіл до видачі кожної страви окремо	Примітка /відмітки у разі заміни/
		Теоретичний / за меню-розкладом/	Фактичний		

(Підготовлені Дніпропетровським НМЦ ПТО)