



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Федеральная служба по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека

ОБЯЗАННОСТИ РУКОВОДИТЕЛЯ И ИНСТРУКТОРА ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ В ВОПРОСАХ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОО

В помощь руководителю



Обязанности руководителя и инструктора по гигиеническому воспитанию в вопросах организации питания в дошкольной образовательной организации

1.1. Руководитель дошкольной образовательной организации:

- обеспечивает создание в дошкольной образовательной организации условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, на гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, на формирование навыков пищевого поведения;
- осуществляет контроль организации и качества питания в дошкольной образовательной организации в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательной организации;
- обеспечивает принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- принимает безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных на питание воспитанников бюджетных средств;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на совещаниях, родительских собраниях в группах, общих родительских собраниях;
- обеспечивает наличие в организации санитарных правил, норм и их выполнение сотрудниками организации;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за организацию питания в дошкольной образовательной организации;
- ведет работу с поставщиками продуктов питания, заключает договоры (контракты) и несет ответственность за выполнение договоров (контрактов) на поставку продуктов питания; осуществляет входной контроль за поставляемыми продуктами питания (если образовательная организация самостоятельно организует питание);

- несет ответственность за выполнение условий договора (контракта), заключенного со сторонней организацией по передаче услуг на организацию дошкольного питания (если образовательная организация заключает договор на аутсорсинг по организации питания);

- контролирует санитарное состояние пищеблока и качество приготовляемых блюд;

- контролирует наличие разнообразного меню, утверждает меню, согласованное с органами Роспотребнадзора;

- осуществляет контроль по организации питания в группах;

- изучает нормативно-правовую базу по вопросам организации дошкольного питания, контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста;

- разрабатывает мероприятия по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;

- изучает и распространяет опыт по организации питания в дошкольной образовательной организации, осуществляет пропаганду вопросов здорового питания;

- утверждает локальными актами списочный и количественный состав воспитанников, воспитанников льготных категорий, воспитанников с заболеваниями, требующих индивидуального подхода при организации питания, график питания, состав бракеражной комиссии;

- обеспечивает наличие бракеражной комиссии в составе не менее трех человек, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;

- обеспечивает контроль за выполнением в дошкольной образовательной организации натуральных норм питания в соответствии с нормативами;

- обеспечивает контроль за соблюдением гигиенических требований к организации питания, наличие актов, справок проверок органов местного самоуправления, Роспотребнадзора и других ведомственных организаций;

- организует работу и осуществляет контроль за организацией питания в

дошкольной образовательной организации детей с заболеваниями, требующих индивидуального подхода в организации питания;

- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган местного самоуправления сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

В случае, если работники пищеблока находятся в штате дошкольной образовательной организации, руководитель дошкольной образовательной организации обеспечивает:

- организацию производственного и лабораторного контроля приготавливаемой продукции и сырья;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- соблюдение требований СанПиН 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20 по наличию у работников дошкольной образовательной организации профилактических прививок;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока в установленном порядке;

- аттестацию на знание действующих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже

1 раза в год; неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией;

- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;

- совместно с медицинским работником обеспечивает наличие и ведение журналов установленной формы согласно требованиям СанПиН 2.4.3648-20, СанПин 2.3/2.4.3590-20;

- необходимые условия труда работников в соответствии с

действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

1.2. Инструктор по гигиеническому воспитанию выполняет:

- ежедневный контроль за организацией питания: за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в соответствующий журнал;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать работу по осуществлению контроля за организацией питания в дошкольной образовательной организации детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С»-витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в соответствующем журнале;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских

обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;

- контролирует санитарное состояние пищеблока;

- при заключении договора на организацию питания в форме аутсорсинга запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);

- информирует родителей (законных представителей) о проводимых в дошкольной образовательной организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

Все вышеуказанные обязанности инструктора по гигиеническому воспитанию по контролю за качеством питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных организаций, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных организаций.