

Система внутреннего производственного контроля за организацией питания в оздоровительных лагерях Слонимского района

*Т.В. Юшкевич, начальник отдела образования,
спорта и туризма Слонимского райисполкома*

Уважаемые коллеги, здоровье и безопасность наших детей – это самое дорогое, что у нас есть. Одним из основных условий сохранения и укрепления здоровья является качественное питание.

Обеспечить качество без системного контроля, к сожалению, невозможно. В течение последних трёх лет особый акцент сделан на осуществлении производственного контроля, в том числе и лабораторного, за качеством и безопасностью питания детей. В этой связи приняты управленческие решения и разработано ряд методических рекомендаций, алгоритмов республиканским и областным центрами гигиены и эпидемиологии, Министерствами образования и здравоохранения, главным управлением образования и управлением здравоохранения облисполкома. По данной проблеме также проведены семинары-практикумы республиканского, областного и зонального уровней.

Теперь разрешите представить свой небольшой опыт работы по проведению внутреннего производственного контроля на пищеблоках учреждений района.

Так, в преддверии летнего оздоровительного периода принимаются управленческие меры по организации питания и обеспечению производственного контроля в оздоровительных лагерях. Начальниками лагерей также издаётся ряд организационно-распорядительных приказов («О создании бракеражной комиссии», «Об организации питьевого режима», «О сборе, денатурации и утилизации пищевых отходов» и др). Технологиами отдела образования актуализируется банк нормативных правовых актов и инструктивно-справочных материалов, регламентирующих организацию питания в оздоровительных лагерях. Разрабатываются и уточняются санитарные инструкции для поваров, мойщиков посуды, кухонных рабочих, кладовщиков с описанием выполнения технологических операций на каждом рабочем месте. Таких как: по размораживанию птицы, рыбы, печени, подготовке овощей к приготовлению салатов, обработке рук, яиц, по режимам мытья кухонной, столовой посуды, правилам использования моющих средств и др.

Составляются графики проведения генеральных, текущих уборок, выдачи пищи, закладки пищевых продуктов на каждый приём пищи (и здесь важно не упустить назначение ответственных за закладку продуктов).

Во второй половине мая совместно с районным центром гигиены и эпидемиологии, заведующим детской поликлиникой проводим семинары с отработкой практических навыков для всех категорий работников пищеблока, а также для начальников лагерей и медицинских сестёр. Для обеспечения практико ориентированного обучения технологами отдела созданы видеоролики по организации производственного контроля, по правилам мытья столовой, кухонной и чайной посуды, столовых приборов.

С целью осуществления внутреннего контроля за организацией питания детей на каждом пищеблоке оздоровительного лагеря имеются программа производственного контроля, в которой определены как контрольные критические точки (ККТ), так и контрольные точки (КТ), а также план выполнения работ по осуществлению лабораторного контроля. Хочу отметить, что на уровне района обеспечен единый подход в оформлении и заполнении учётно-отчетной документации по производственному контролю (журналы заказываем в Слонимской типографии).

В соответствии с программой производственного контроля осуществляется контроль за доставкой и хранением пищевых продуктов и продовольственного сырья, за закладкой пищевых продуктов, приготовлением и реализацией готовых блюд, соблюдением санитарно-противоэпидемического режима и правил личной гигиены работниками пищеблока. Содержательный аспект каждой контрольной точки очень подробно расписан в Методических рекомендациях республиканского центра гигиены и эпидемиологии, которые подготовлены совместно с Гродненским областным центром и представлены для внедрения в практику работы в каждый район в сентябре 2016 года.

Поэтому, я не буду подробно останавливаться на каждой контрольной точке, а только подчеркну на что необходимо обращать внимание.

На этапе контроля условий транспортировки пищевых продуктов следует отслеживать каким транспортом осуществлена поставка, на наличие товарно-транспортных накладных, удостоверений качества, которые должны быть на складе до конца реализации сырья. Результаты контроля фиксируются в журналах осмотра автотранспорта, входного контроля за качеством поступающих продуктов и выполнения заявок. На особом контроле должно быть своевременное заполнение и наличие

журнала бракеража сырой продукции о выдаче скоропортящейся продукции со склада на пищеблок (заполняется при наличии в штате кладовщика).

Условия хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов - это контрольная критическая точка № 1. Здесь самое главное исправное холодильное оборудование, наличие поверенных термометров и гигрометров. Для лиц, осуществляющих проверку должны быть контрольные термометры на пищеблоках. Все результаты контроля фиксируются в журнале температурно-влажностного режима. В процессе производственного контроля следует особое внимание уделять вопросам приготовления блюд. Термическая обработка приготавливаемых блюд – это контрольная критическая точка № 2 (результаты контроля фиксируются в журнале качества термической обработки блюд). И здесь повара должны быть обеспечены таймерами времени, цифровыми термометрами (чектемпы) для определения температуры внутри приготавливаемых блюд, термометрами для контрольного измерения температуры внутри жарочного шкафа. Контролю подвергаются мясные, рыбные блюда, блюда из птицы, творога, яиц, приготовленные в жарочных шкафах, пароконвектоматах.

Сроки, условия хранения, реализация готовых блюд также фиксируются в журнале по контролю за качеством готовой продукции с обязательным указанием времени приготовления блюд, фактического выхода, количества используемого витамина С.

В производственный контроль входят вопросы санитарно-противоэпидемического режима. Все результаты контроля оформляются в журналах учета проведения генеральных уборок, ежедневных контрольных листах санитарного состояния помещений, в журналах «Здоровье» и учета пищевых отходов.

Теперь отделом образования, администрацией учреждения продолжается работа по замене кухонной посуды, вспомогательного оборудования, уборочного инвентаря на современный в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

Немаловажным в обеспечении качества питания детей является соблюдение примерных рационов и натуральных норм питания, рекомендуемых объемов блюд.

Данные вопросы отслеживаются в ходе проведения мониторингов технологами отдела образования, рабочей группой по контролю за организацией питания. После каждого выхода в оздоровительные лагеря оформляются информационные записки, которые после принятия управленческого решения направляются во все учреждения образования. Еженедельно на планёрке ведущий технолог отчитывается о

проведённой работе за неделю и принятых мерах. Выявленные проблемные поля в организации питания служат основой для обсуждения на межведомственном совете, советах отдела, совещаниях, а в последствии и для издания приказов о дополнительных мерах по повышению качества питания и совершенствованию работы пищеблоков.

Инженерами-технологами отдела образования, спорта и туризма разработана электронная книга в помощь специалистам отдела, руководителям учреждений образования.

В системе образования по организации питания сделано немало. Производственный контроль будет эффективным, если он будет осуществляться оперативно, ответственно и качественно без формализма и во взаимодействии со всеми участниками организации и контроля за питанием детей.