



ПРАВИТЕЛЬСТВО КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

от 22.02.2023 № 189
г. Курган

Об утверждении регионального стандарта оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Курганской области

В целях контроля за качеством горячего школьного питания, применения единых подходов для совершенствования организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях и оказания методической помощи организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Курганской области (далее – Региональный стандарт) (приложение).

2. Рекомендовать руководителям муниципальных органов управления образованием проинформировать руководителей образовательных организаций и обеспечить выполнение Регионального стандарта при организации питания обучающихся.

3. Руководителям подведомственных общеобразовательных организаций руководствоваться Региональным стандартом при организации питания обучающихся.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Департамента образования
и науки Курганской области

А.Б. Кочеров

Приложение к Приказу
 Департамента образования
 и науки Курганской области
 от 22.02.2023 г. № 189
 «Об утверждении регионального
 стандарта оказания услуг по
 организации питания обучающихся
 образовательных организаций,
 расположенных на территории
 Курганской области»

**Региональный стандарт оказания услуг по организации питания
 обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных
 на территории Курганской области**

Оглавление

1. Общие положения	3
2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.....	7
3. Требования к качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации.....	13
4. Требования к меню и методика его формирования.....	14
5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов.....	16
6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условия труда персонала.....	20
7. Обеспечение контроля качества и организация питания обучающихся.....	21
8. Формула расчета детодней питания обучающихся.....	22
9. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию.....	22
10. Управление и контроль организации горячего питания в образовательных организациях.....	25

1. Общие положения

Региональный стандарт оказания услуг по организации питания обучающимся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Курганской области (далее – Стандарт) направлен на организацию здорового питания, в том числе горячего, формирование принципов рационального, сбалансированного питания при оказании услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

Стандарт предназначен для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации, общеобразовательных организаций, органов управления образованием, органов и учреждений Роспотребнадзора.

В Стандарте указаны общие требования к технологии производства кулинарной продукции, к условиям приемки, хранения и реализации пищевых продуктов, структуре и качеству технологического оборудования и инвентаря, управлению организации питания, включая кадровое обеспечение, к формированию культуры здорового питания обучающихся.

Основная цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся путем оптимизации их питания в общеобразовательных организациях.

Задачи:

- обеспечение безопасности, качества и доступности питания;
- установление унифицированных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Курганской области.

Стандарт представляет собой совокупность требований к:

- организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, в том числе обучающихся 1 – 4 классов,
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций,
- качеству питания и условиям приема пищи в образовательной организации, меню и методике его формирования,
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов,
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала,
- обеспечению контроля качества и организации питания обучающихся,
- организации мониторинга горячего питания.

Стандарт формирует основу для разработки планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции руководителей организаций.

Стандарт разработан в соответствии с нормативными документами:

Вид документа	Наименование документа
Федеральные документы	
Федеральный закон РФ от 31.12.2012 г. № 273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон РФ от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»
Федеральный закон от 01.03.2020 г.	«О внесении изменений в Федеральный

№ 47-ФЗ	закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон № 44-ФЗ	«О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» с изменениями и дополнениями - 2023 год
Постановление Правительства Российской Федерации от 29 декабря 2021 г. № 2571 (с изменениями и дополнениями)	«О требованиях к участникам закупки товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд и признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений актов Правительства Российской Федерации»
Указ Президента РФ от 21.01.2020 № 20	«Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 г. № 883	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 г. № 987 (с изменениями и дополнениями)	«О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Приказ Минздрава России от 19.08.2016 № 614	«Об утверждении рекомендаций по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания»
Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
Постановление Правительства РФ от 20 октября 2021 года № 1082	«Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной

	организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации»
Технический регламент ТС (ТР ТС 007/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза 23.09.2011 №797 (с изменениями и дополнениями)	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
Технический регламент ТС (ТР ТС 007/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880) в редакции решения Совета ЕЭК от 25.11.2022 № 173	«О безопасности пищевой продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС 005/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 16.08.2011г. № 769) в редакции решения Комиссии ЕЭК от 15.11.2016 №148	«О безопасности упаковки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 022/2011) (утв. Решением Комиссии союза Таможенного от 9 декабря 2011г. № 881)	«Пищевая продукция в части ее маркировки»
Технический регламент ТС (ТР ТС 023/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882) в редакции решения Коллегии ЕЭК от 15.12.2015 №167	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
Технический регламент ТС (ТР ТС 024/2011) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 883)	«Технический регламент на масложировую продукцию»
Технический регламент ТС (ТР ТС (утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 09.10.2013 № 67) в редакции решения Совета ЕЭК от 23.09.2022 №143	«О безопасности молока и молочной продукции»
Технический регламент ТС (ТР ТС (утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссией от 09.10.2013 № 68)	«О безопасности мяса и мясной продукции»
Постановление Правительства Российской Федерации от 22.11.2000 №883 (с изменениями и дополнениями)	«Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»
Постановление Правительства Российской Федерации от 21.12.2000 №987 (с изменениями и дополнениями)	«О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
Постановление Главного государственного санитарного врача	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или)

Российской Федерации № 21 от 28.01.2021 г. Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21	безвредности для человека факторов среды обитания»
Региональный уровень	
Закона Курганской области от 30 августа 2013 г. N 50	«О правовом регулировании отношений в сфере образования на территории Курганской области»
Постановления Правительства Курганской области от 26 октября 2020 года № 325	«Об установлении размера и порядка предоставления денежной компенсации стоимости питания родителям (законным представителям) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, созданных органами государственной власти Курганской области, обучение которых в соответствии с заключением медицинской организации организовано на дому»
Постановление Правительства Курганской области от 30 декабря 2020 года № 454	«О государственной программе Курганской области «Развитие образования и реализация государственной молодежной политики» Порядок предоставления и распределения субсидий местным бюджетам из областного бюджета на обеспечение питанием обучающихся общеобразовательных организаций
Постановление Правительства Курганской области от 30 декабря 2020 г. N 455	"Об утверждении порядка и норм обеспечения питанием за счет средств бюджета Курганской области обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, получающих образование в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, созданных органами государственной власти Курганской области, за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, проживающих в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, созданных органами государственной власти Курганской области"

Стандарт разработан также с учетом требований межгосударственных, и межнациональных стандартов, санитарных норм и правил;

ГОСТ Р 51740-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» от 29.12.2003 №401-ст.

ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 31988-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 32691-2014. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ 31984-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования.

СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий.

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

В Стандарте учтены «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020 г. МР 2.2.0179-20, утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.).

Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.)

Методические рекомендации (порядок) Минпросвещения от 26.11.2021 г. «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях».

2. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях

2.1. Федеральный закон от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37

Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» определяет следующие понятия:

здоровое питание – питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

горячее питание – здоровое питание, которым предусматривается наличие горячего завтрака или обеда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.2. В образовательных организациях Курганской области созданы условия для организации питания обучающимся 1-4 классов и 5-11 классов, в том числе для детей с ограниченными возможностями здоровья и детей-инвалидов.

2.3. Здоровое питание предусматривает первый прием пищи ребенком дома с учетом режима дня и организации образовательного процесса.

2.4. Обучающиеся общеобразовательных организаций, в зависимости от смены обучения обеспечиваются горячим питанием в виде завтрака или обеда.

2.5. Обучающиеся первой смены обеспечиваются завтраком, который должен состоять из горячего блюда и напитка. Ассортимент продуктов и блюд завтрака должен быть разнообразным: крупяные и творожные блюда, мясные или рыбные блюда, молочные продукты (в том числе сыр, сливочное масло), блюда из яиц, овощи (свежие, тушеные, отварные), макаронные изделия и напитки рекомендуется добавлять ягоды, фрукты и овощи.

Обучающиеся во вторую смену обеспечиваются обедом, включающим закуску (салат или свежие овощи), горячее первое, второе блюдо и напиток. Для реализации принципов здорового питания целесообразно дополнение блюд свежими фруктами, ягодами. Не допускается замена обеда завтраком.

2.6. При организации питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- лечебное и диетическое питание должно быть организовано в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;

- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);

- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню и под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

2.7. Информация о питании детей, в том числе меню, доводится до родителей и детей любым доступным способом (размещается в обеденном зале, на доске (стенде) информации, на сайте общеобразовательной организации и т.п.).

В соответствии с Конституцией Российской Федерации дети имеют право на здоровую среду обитания и здоровое питание, в том числе с учетом имеющихся заболеваний, требующих индивидуального подхода к организации питания (сахарный диабет, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

Аллергия. В России, по данным многих исследований, больше всего заболевших пищевой аллергией, приходится на возраст от 5 до 12 лет.

Анализ данных многочисленных исследований этиологической структуры пищевой аллергии у детей старшего возраста показал, что у школьников и подростков чаще всего отмечается аллергия на овощи, фрукты, орехи, шоколад, цитрусовые, клубнику, экзотические специи. Исследования по изучению молекулярной характеристики аллергенов в растениях и пищевых продуктах

доказывают, что причиной развития пищевой аллергии у детей старшего возраста и взрослых является не алиментарный путь, а перекрестные реакции между данными аллергенами. Многие исследователи отмечают, что с увеличением возраста дети в большинстве случаев хорошо переносят многие продукты, и связывают это с созреванием иммунной системы гастроинтестинального тракта и формированием оральной толерантности (иссл. от 15.04.2019 г. ФГБУ ГНЦ институт иммунологии ФМБА России <https://nrcii.ru/>).

К высокоаллергенным продуктам относятся все цитрусовые, клубника, земляника, малина, ежевика, ананасы, морковь, помидоры, болгарский перец, редька, яйца, сосиски и колбасы, курица, морская рыба, цельное коровье молоко, сыры и йогурты с добавками, какао, шоколад, орехи, мед, соки.

При разработке рациона для детей с аллергией необходимо исключить продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию.

Диабет. Рацион питания детей с диабетом не отличается от рациона, разработанного для здоровых детей. В данном случае необходимо скорректировать влияние поступившего инсулина и потребляемой пищи на содержание сахара в крови. Сахар в крови повышают лишь те продукты, которые содержат углеводы: хлеб, крупы, мюсли, кукурузные хлопья, картофель, макаронные изделия, молоко и молочные продукты, сахар, мед, кондитерские изделия, выпечка, мороженое, сладкие напитки с сахаром, фрукты, фруктовые соки.

Количество углеводов в пище должно всегда соответствовать вводимой дозе инсулина. Есть продукты, которые почти не повышают сахар в крови. Детям можно их есть в промежутках между основными приемами пищи: сырые овощи, например, морковь, помидоры, перец; фруктовый и травяной чай без сахара.

Для детей больных сахарным диабетом в обязательном порядке должно быть организовано питание с интервалом между приемами пищи не более 4 часов. В рацион питания должны быть включены продукты животного и растительного происхождения — источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, мясо, сыр, гречка, рис, фасоль, овес). Продукты должны иметь низкий гликемический индекс: овощные культуры — перец сладкий, баклажан, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень; свежие фрукты; бобовые; коричневый рис; макаронные изделия из муки твердых сортов или цельно зерновые макаронные изделия. Углеводы с высоким гликемическим индексом должны быть полностью исключены из питания. Приемы пищи должны осуществляться четко по расписанию. Режим питания детей с диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). Если профиль действия инсулина диктует необходимость включения в режим питания дополнительных перекусов, то прежде всего этот вопрос нужно согласовать с родителями и затем определить порядок организации и время проведения перекусов.

При приготовлении блюд для детей с сахарным диабетом, работники пищеблока должны четко соблюдать технологию приготовления пищи, информировать родителей о калорийности рациона питания, содержании белков, жиров и углеводов в блюдах для правильного расчета дозы инсулина.

Информацию для родителей нужно разместить на сайте образовательной организации.

Для детей, приносящих еду из дома, в соответствии с медицинскими показаниями, приготовленную родителями должны быть обеспечены условия для ее хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

Работники столовой должны быть проинформированы о детях больных сахарным диабетом и быть проинструктированы о действиях в случае возникновения у них гипогликемии, а также об особенностях организации питания.

Муковисцидоз. Часто встречающееся генетически детерминированное заболевание, которое характеризуется распространенным поражением экзокринных желез, кистозным перерождением поджелудочной железы (ПЖ), поражением кишечника и дыхательной системы и закупорки выводящих протоков вязким секретом, что вызвано изменениями функций каналов мембран эпителиальных клеток.

При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение двух систем бронхолегочной, где формируется хронический воспалительный процесс и пищеварительный, что приводит к нарушению процесса пищеварения.

Муковисцидоз хорошо поддается лечению, которое может предотвратить, задержать или облегчить его симптомы. Основной принцип в стратегии питания больных муковисцидозом - активные увеличения ценности рациона до 120-150 % от рациона здорового ребенка. Энергетическая ценность дополнительных калорий в возрастной группе до трех лет составляет 200 ккал/сутки, 3-5 лет - 400 ккал/сутки, 6-11 лет - 600 ккал/сутки, старше 12 лет - 800 ккал/сутки.

При организации специализированного питания должны соблюдаться следующие требования: увеличение энергетической ценности (калорийности) рациона; увеличение количества потребляемого белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой; увеличение физиологической нормы потребления жира (40-50 % энергетической емкости рациона).

Питание детей с муковисцидозом должно быть:

-регулярным (6 раз в день, формула 3 + 3): три основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и три дополнительных перекуса (второй завтрак, полдник, второй ужин);

- «плотным» — в каждый основной прием пищи должны включаться блюда, содержащие качественные животные белки, цинк (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты — сыр, творог), качественные жиры (растительное масло, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи) и в меньшей степени простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед). Дополнительные приемы пищи (перекусы: второй завтрак, полдник, перед сном) обязательны. Дополнительные приемы пищи могут быть представлены специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Фенилкетонурия. Наследственное нарушение аминокислотного обмена, при котором блокируется работа ферментов фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие. Патогенетическим методом профилактики обострений является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Для детей с фенилкетонурией не требуется отдельной столовой и кухонной посуды, отдельных технологических столов, разделочного инвентаря.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями ребенка, так как у детей имеются разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также отмечаются разные физиологические реакции на продукты питания.

Особенности организации питания детей, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании, содержатся в методических рекомендациях МР 2.4.0162-19 (утв. Главным государственным санитарным

врачом РФ 30.12.2019 г.), в которых, в том числе представлены рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи и технологические карты блюд для использования при составлении меню.

2.8. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется с учетом требований СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20. Организациями общественного питания общеобразовательных организаций для обслуживания обучающихся могут быть:

- базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые и т.п.), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых общеобразовательных организаций. В базовых организациях питания, столовых общеобразовательных организаций, работающих на продовольственном сырье и (или) полуфабрикатах, должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять приготовление безопасной, с максимальным сохранением пищевой ценности, кулинарной продукции и ее реализацию;

- столовые, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

- столовые-догоготовочные, на которых осуществляется приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов, порционирование и выдача блюд;

- буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, приготовление горячих напитков.

2.9. Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании. В малокомплектных образовательных организациях (до 50 обучающихся) допускается выделение одного отдельного помещения, предназначенного для хранения пищевых продуктов, раздачи и приема пищи, мытья столовой посуды.

2.10. При оснащении пищеблоков необходимо учитывать современные тенденции по использованию технологического оборудования. При оснащении пищеблоков необходимым технологическим оборудованием и кухонной посудой (кастрюли с крышками, противни с крышками, гастроемкости с крышками и т.п.) учитываются количество приготавливаемых блюд, их объемы и виды (первое, второе или третье блюдо), ассортимент основных блюд (мясо, рыба, птица), мощность технологического оборудования и т.п.

Для реализации принципов здорового питания, в современных условиях при строительстве, реконструкции, модернизации, капитальных ремонтах пищеблоков, рекомендуется проводить их оснащение пароконвекционными автоматами (пароконвектоматы), в которых возможно одномоментное приготовление основных блюд на всех обучающихся (400-450 человек). Пароконвектоматы обеспечивают гастроемкостями, установленными техническим паспортом объемов и конфигураций. Количество пароконвектоматов рассчитывается, исходя из производственной мощности и количества обучающихся.

2.11. Производственные помещения пищеблоков оснащаются достаточным количеством холодильного оборудования для обеспечения условий, сроков хранения и товарного соседства различных видов продуктов и сырья. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню.

2.12. При доставке готовых блюд и холодных закусок в буфеты-раздаточные должны использоваться изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, отвечающих требованиям, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами и поддерживает требуемый температурный режим.

2.13. В буфетах-раздаточных должны быть предусмотрены объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудование, позволяющие осуществлять реализацию блюд, кулинарных изделий, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд.

Буфеты-раздаточные оборудуются в соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 (таблица 6.18)

Перед входом в комнату для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее двух раковин для мытья рук обучающихся.

2.14. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

Порционирование и раздача блюд осуществляется персоналом пищеблока в одноразовых перчатках, кулинарных изделий (выпечка и т.п.) - с использованием специальных щипцов.

2.15. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

Ежегодно перед началом нового учебного года проводится технический контроль исправности технологического оборудования.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

2.16. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

2.17. В рамках профилактики острых респираторных вирусных инфекций, острых респираторных заболеваний, гриппа, новой коронавирусной инфекции на пищеблоках в соответствии с СанПиН 3.1/2.4.3598-20 в образовательных организациях должны проводиться противозидемические мероприятия, включающие организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток. При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа, фильтров — в соответствии с инструкцией по их применению; мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

3. Требования к качеству питания в образовательной организации

3.1. Все сырье, готовые продукты и блюда, используемые в питании обучающихся в образовательной организации, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01, техническим регламентам таможенного союза и СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

3.2. Показатели, определяющие качество сырья, применяемого для производства пищевых продуктов, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов и технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации социального питания.

3.3. Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 2.1.4.1074-01.

3.4. При организации питания необходимо учитывать виды сырья, которые не используются для производства продуктов детского питания и для детей школьного возраста и изложены в СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

3.5. В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, фермерских хозяйствах, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных организаций в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20 при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

3.6. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся образовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени, представлены в СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

3.7. Согласно положениям законодательства в сфере защиты прав потребителей, в частности, Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» упаковка продуктов детского питания должна обеспечивать безопасность и сохранность пищевой ценности на всех этапах оборота.

3.8. При упаковке продуктов детского питания используются материалы, соответствующие требованиям Раздела 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».

3.9. Требования к информации, нанесенной на этикетку продуктов детского питания, устанавливаются в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» и действующих технических регламентов и нормативных документов и ГОСТ Р 51740-2003.

3.10. При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в общеобразовательных организациях государственные (муниципальные) заказчики в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд устанавливают требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также

дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов.

Требования к качеству и безопасности пищевой продукции в полном объеме указываются в конкурсной документации при заключении контрактов на организацию питания в образовательных организациях и учреждениях здравоохранения.

Поступающая пищевая продукция должна иметь все необходимые сопроводительные документы, подтверждающие качество и безопасность, достоверную, доступную и достаточную информацию на маркировке продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно технических документов.

3.11. Столовая посуда и приборы, тара должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20 и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

3.12. Столовые образовательных организаций необходимо обеспечить достаточным количеством столовой посуды и приборов (СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20).

3.13. Не допускается использование деформированной столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с повреждённой эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4. Требования к меню и методика его формирования

4.1. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню установлены для общеобразовательных организаций СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности изложены в СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

4.2. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся в общеобразовательной организации необходимо составление примерного меню на определенный период с учетом группы социального питания, в соответствии с рекомендуемой по СанПиН формой составления примерного меню.

4.3. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в общеобразовательной организации, и подписывается руководителями общеобразовательной организации.

4.4. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде при необходимости. Обязательно приводятся ссылки на соответствующие сборники рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах.

4.5. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

4.6. При разработке меню для питания обучающихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии

Номер строки	Показатель	Потребность в пищевых веществах в сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1.	Белки, г	77	90
2.	Жиры, г	79	92
3.	Углеводы, г	335	383
4.	Энергетическая ценность, ккал	2 350	2 720

4.7. Меню разрабатывается на период не менее двух учебных недель, с учетом сезонности, требуемых для детей поступления калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов, необходимых для их нормального роста и развития. Для обеспечения биологической ценности в питании детей рекомендуется использовать:

- продукты повышенной пищевой ценности, в том числе обогащенные продукты (макро и микронутриентами, витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами);

- пищевые продукты с ограниченным содержанием жира, сахара и соли. Содержание вносимой в блюдо соли на каждый прием пищи не рекомендуется превышать 1 грамм на человека.

При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд) в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

Энергетическая ценность школьного завтрака для обучающихся 1-4 классов должна составлять 400-550 ккал (20-25% от суточной калорийности), школьного обеда – 600-750 ккал (30-35% от суточной калорийности).

При разработке меню рекомендуется включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки (парение, тушение, припускание, для чего необходимо на пищеблоке наличие электрического духового или жарочного шкафа, электросковороды).

4.8. Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых технологических картах. Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

В исключительных случаях (нарушение графика подвоза, отсутствие необходимого запаса продуктов и т.п.) может проводиться замена блюд.

Заменяемые продукты (блюда) должны быть аналогичны заменяемому продукту (блюда) по пищевым и биологически активным веществам в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

4.9. Питание учащихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключая продукты с раздражающими свойствами.

4.10. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются названия кулинарных изделий и сведения об объемах блюд, пищевой и энергетической ценности.

4.11. Размещение материалов на сайте образовательной организации, в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 20 октября 2021 года № 1082 «Об утверждении правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обновления информации об образовательной организации, а также о признании утратившими силу некоторых актов и отдельных положений некоторых актов Правительства Российской Федерации».

5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов

5.1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

Система входного контроля качества поступающего продовольственного сырья.

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов осуществляется в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие школьного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии школьного питания не принимаются.

В соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий:

-которые являются опасными и/или некачественными по органолептическим показателям;

-которые не соответствуют представленной информации, в том числе имеют в своем составе нормируемые вещества в количествах, не соответствующих установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации значениям, и/или содержат предметы, частицы, вещества и организмы, которые образовались или были добавлены (внесены) в процессе производства пищевых продуктов (загрязнители), наличие которых может оказать вредное воздействие на человека и будущие поколения, информация о которых до потребителя не доведена, и/или которые не имеют установленных сроков годности для пищевых продуктов, материалов и изделий (в отношении которых установление срока годности является обязательным) или срок годности которых истек, и/или показатели которых не соответствуют требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, образцу, документам по стандартизации, технической документации;

- в отношении которых установлен факт фальсификации;

- в отношении которых не может быть подтверждена прослеживаемость;

-которые не имеют маркировки, содержащей сведения о пищевых продуктах, предусмотренные законодательством Российской Федерации, либо в отношении которых не имеется таких сведений;

-которые не имеют товаросопроводительных документов.

Обязательно должны соблюдаться правила обращения на рынке пищевой продукции.

В соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» Пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при ее соответствии ТР ТС 021/2011, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на нее распространяется.

Пищевая продукция, соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011, иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, и прошедшая оценку (подтверждение) соответствия, маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств -членов Таможенного союза.

Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС 021/2011 и/или иных технических регламентов Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, подлежит изъятию из обращения участником хозяйственной деятельности (владельцем пищевой продукции) самостоятельно, либо по предписанию уполномоченных органов государственного контроля (надзора) государства - члена Таможенного союза.

При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между

рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

Перевозка (транспортирование) и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляется в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

При использовании транспортных средств и/или контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и/или хранения пищевой продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

5.2. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и/или пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

5.3. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку или часть информации, о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. При наличии одной холодильной камеры, места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.4. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале соответствии с формой, приведенной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

5.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года, форма журнала определяется с учетом вида питания и санитарных норм.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, приведенной в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Руководитель общеобразовательной организации является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

5.6. Контроль за работой школьных столовых должен осуществляться администрацией образовательной организации, ее учредителем, надзорными уполномоченными органами, родительской общественностью.

Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и/или обеспечением горячего питания обучающихся, обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;

- проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований.

Качество готовой пищи в школьных столовых ежедневно должна проверять бракеражная комиссия, в состав которой могут входить заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой, медработник и представитель администрации школы.

Без бракеража не должна поступать в реализацию ни одна партия приготовленных блюд и изделий.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере ее изготовления, о чем должна производиться запись в бракеражном журнале.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 предприятия, организующие школьное питание, должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

Таким образом, разработка программ производственного контроля и проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля, являются обязательными требованиями для обеспечения безопасности пищевой продукции при оказании услуг по обеспечению горячим питанием в общеобразовательных организациях.

Приказом по организации должны быть назначены должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

За нарушение санитарного законодательства должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и коллективным договором организации.

6. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала

6.1. Условия труда работников организаций питания образовательных организаций должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

6.2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.5.3590-20.

6.3. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке, установленном приказами Минздравсоцразвития России, прошедшие гигиеническую подготовку и аттестацию в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Курганской области» и его филиалах.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

6.4. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца и отметку о допуске к работе.

6.5. Поварам, работникам школьных столовых, заведующим производства в школьных столовых общеобразовательных учреждений необходимо проходить курсы повышения квалификации по вопросу совершенствования профессиональной деятельности работников школьных столовых, направленных на сохранение и укрепление здоровья обучающихся; курсы повышения квалификации по вопросу использования современного технологического оборудования в профессиональной деятельности.

7. Обеспечение контроля качества и организации питания обучающихся

7.1. Общеобразовательная организация является ответственным лицом за организацию и качество горячего питания обучающихся.

7.2. Независимо от организационных правовых форм, юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивают реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

- соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; проведение производственного контроля,

- проведение контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований. Лабораторные и инструментальные исследования обеспечивают подтверждение безопасности приготовляемых блюд, их соответствие гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также подтверждение безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения.

7.3. Общеобразовательная организация разъясняет принципы здорового питания и правила личной гигиены обучающимся и их родителям (беседы лекции, плакаты и др.).

7.4. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганда основ здорового питания рекомендуется организовывать во взаимодействии образовательной организации с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

7.5. Общественный контроль за выполнением Стандарта в образовательных организациях осуществляется органами самоуправления образовательной организации и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями по организации родительского контроля за детским питанием в образовательных организациях Курганской области.

7.6. Информация о проведенных мероприятиях в рамках родительского контроля должна размещаться в открытом доступе на сайте образовательной организации.

7.7. Информация о ежедневном меню, а также о цикличном меню должна размещаться на видном месте в столовой образовательной организации, а также в сети интернет на сайте образовательной организации и организации общественного питания. В случае изменения меню, такая информация должна публиковаться в столовой образовательной организации и в сети интернет с указанием причины изменения.

Персональная ответственность за соблюдение требуемых санитарно-гигиенических норм и правил в школьной столовой, а также за организацию питания учащихся в целом возлагается на директора школы.

8. Формула расчета детодней питания обучающихся

Количество детодней питания обучающихся образовательных организаций в *i*-м муниципальном образовании определяется по формуле:

$$Q_{\text{детодней } i} = Q_{\text{детей 1 кл. } i} \times \text{Дней}_{1 \text{ кл.}} + Q_{\text{детей 2-4 кл. } i}^1 \times \text{Дней}_{2-4 \text{ кл.}}^1 + Q_{\text{детей 2-4 кл. } i}^2 \times \text{Дней}_{2-4 \text{ кл.}}^2, \text{ где:}$$

$Q_{\text{детодней } i}$ - количество детодней питания обучающихся образовательных организаций *i*-го муниципального образования;

$Q_{\text{детей 1 кл. } i}$ - количество детодней питания обучающихся образовательных организаций *i*-го муниципального образования;

$\text{Дней}_{1 \text{ кл.}}$ - количество учебных дней в году для обучающихся 1 класса, равное 165 дням в текущем финансовом году;

$Q_{\text{детей 2-4 кл. } i}^1$ - численность обучающихся образовательных организаций в 2-4 классах в образовательных организациях *i*-го муниципального образования при 5-дневной учебной неделе;

$Дней_{2-4 кл.}^1$ - количество учебных дней в году для обучающихся образовательных организаций 2-4 классов, равное 170 дням при 5-дневной учебной неделе в текущем финансовом году;

$Ч_{школ 2-4 кл. i}^2$ - численность обучающихся образовательных организаций в 2-4 классах в образовательных организациях i -го муниципального образования при 6-дневной учебной неделе;

$Дней_{2-4 кл.}^2$ - количество учебных дней в году для обучающихся образовательных организаций 2-4 классов, равное 204 дням при 6-дневной учебной неделе в текущем финансовом году.

9. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся, воспитанников мотивации к здоровому питанию

9.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях, уровнях образования, выстраивается на основе взаимодействия с органами власти, научными учреждениями, учреждениями здравоохранения, дополнительного образования, другими заинтересованными организациями.

Образовательное учреждение формирует нормативную базу работы по формированию культуры здорового питания, включающую:

- локальные акты образовательного учреждения, обеспечивающие реализацию данного направления деятельности;

- соответствующие разделы (информационные блоки, мероприятия) в основной образовательной программе, плане воспитательной работы образовательного учреждения, Программе формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, разрабатываемой в общеобразовательных учреждениях в ходе введения новых федеральных государственных образовательных стандартов, учебных планах по предметам, дисциплинам, публичном докладе об итогах деятельности образовательного учреждения, др.;

Образовательное учреждение обеспечивает методическое сопровождение, контроль, анализ результатов работы по формированию культуры здорового питания обучающихся, воспитанников.

Особое внимание при проведении данной работы уделяется системе помощи обучающимся, воспитанникам с ограниченными возможностями здоровья, просветительской работе с родителями.

Работа по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении должна вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонента, а также принятой за основу в концепции модернизации российского образования

системы ключевых компетенций школьников (прежде всего, ценностно-смысловых, общекультурных, учебно-познавательных, социально-трудовых компетенций, а также компетенции личностного саморазвития).

9.2. Требования к профессиональной подготовке педагогов в сфере формирования культуры здорового питания

Педагогический работник, осуществляющий деятельность в сфере формирования культуры здорового питания, должен знать:

- основы современной государственной политики в сфере питания;
- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты, СанПиНы, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

- основы педагогики, психологии, социологии, возрастной физиологии, гигиены, этики;

владеть:

- умением разрабатывать образовательные программы, отдельные образовательные модули, элективные курсы по тематике формирования культуры питания у обучающихся, воспитанников, обеспечивая их интеграцию в образовательный процесс;

- современными средствами, формами и методами пропаганды здорового образа жизни, в том числе культуры здорового питания;

- здоровые сберегающими образовательными технологиями;

- информацией о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека;

- способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием:

обладать навыками:

- организации массовых мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;

- индивидуального консультирования обучающихся;

- проведения социологических исследований по данной тематике;

- организации наглядной агитации;

- организации взаимодействия с родителями (законными представителями) обучающихся, воспитанников образовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа жизни;

- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

Профессиональное поведение педагогов осуществляется в соответствии с принципами:

- приоритета действенной заботы о здоровье обучающихся, воспитанников и педагогов (осуществление и оценка любой деятельности в образовательном учреждении с позиции влияния на здоровье);

- соответствия содержания и организации обучения и воспитания возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся;

- наглядности, научности, систематичности и последовательности;

- практикоориентированной направленности обучения (заключается в использовании активных форм и методов педагогической деятельности, воздействия собственным примером поведения);

- формирования позитивного имиджа здорового образа жизни и правильного питания;
- корректности, адекватности, гармоничного сочетания обучающих, воспитывающих и развивающих педагогических воздействий.

9.3. Требования к оформлению, содержанию и своевременному обновлению наглядной агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в образовательном учреждении реализуется через:

- оформление наглядной агитации — информационных стендов, уголков;
- размещение материалов на сайте образовательного учреждения.

Информационные уголки и стенды оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Наиболее удобное место для размещения уголков и стендов для обучающихся - торцовые и боковые стены, простенки коридоров, ведущих к столовой, а также стены обеденного зала, для родителей - стены главного холла, для педагогических работников - учительская.

Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательного учреждения по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам. Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

10. Управление и контроль организации горячего питания в образовательных организациях

К целям управления при обеспечении обучающихся горячим и здоровым питанием, в соответствии с нормативными требованиями относят:

- оптимальную количественную и качественную структуру питания,
- гарантированную безопасность,
- технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд,
- физиологически обоснованный режим питания,
- соблюдение разработанных рационов питания.

Задачи управления по предоставлению горячего питания обучающимся:

- создание условий для производства и реализации горячих завтраков и обедов (и других приемов пищи при необходимости);
- наличие компетентных в вопросах технологии приготовления и организации потребления профессионалов в школьных столовых;
- передача (при необходимости) услуг общественного питания на аутсорсинг, либо выделение отдельной схемы организации питания, начиная с закупок сырья и заканчивая маркетингом и менеджментом качества.

- реализация производственного контроля и состояния технико-технологической документации, регламентирующей производство блюд;
- контроль тендерных операций по закупке сырья, организациями или лицами, осуществляющих продовольственные поставки;
- установление приоритета продукции отечественного производства с созданием вертикальных технических регламентов, обеспечивающих безопасность и качество сырья - входного процесса школьного питания;
- применение индустриальных методов и технологий производства школьного питания;

1. Управление организацией питания обучающихся на уровне образовательных учреждений включает планирование деятельности, выполнение процессов деятельности, контроль и мониторинг выполнения процессов организации питания, анализ результатов выполнения процессов.

В таблице 2 представлен перечень нормативных документов по организации питания обучающихся в образовательной организации.

Таблица 2 – рекомендуемый перечень нормативных документов, разрабатываемых в образовательной организации

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Положение о школьной столовой	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
2	Положение об организации горячего питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
3	Положение об организации питьевого режима	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Положение о бракеражной комиссии	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
5	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
6	Акт проверки готовности образовательной организации к началу учебного года (в части готовности пищеблока)	ежегодно	руководитель образовательной организации, ответственный за питание, комиссия
7	Приказ об организации питания с указанием ответственного лица	на определенный период	руководитель образовательной организации
8	Программа мероприятий по воспитанию культуры правильного питания на основе принципов здорового питания	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители

9	Рабочая программа «Здоровое питание»	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание, классные руководители
10	Приказ о создании бракеражных комиссий	ежегодно	руководитель образовательной организации
11	Приказ по утверждению графика приема пищи	ежегодно	руководитель образовательной организации

2. Управление организацией питания на уровне пищеблока

Должны быть разработаны и соблюдаться следующие документы, представленные в таблице 3.

Таблица 3 – Перечень нормативных документов (на уровне пищеблока образовательной организации)

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Технологический паспорт пищеблока	один раз в пять года, ежегодная актуализация	руководитель образовательной организации
2	Программа Производственного контроля на основе принципов ХАССП	один раз в три года, ежегодная актуализация	руководитель образовательной организации
3	Примерное (цикличное) меню на две возрастные группы 7-11 лет и старше 12 лет, и два сезона осенне-зимний и весенне-летний	один раз в три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
4	Ежедневное меню	ежедневно	ответственный за питание
5	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (на текущий учебный год)	от одного года до трех лет	руководитель образовательной организации, ответственный за питание
6	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока и столовой	ежедневно	ответственный за питание
7	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	ежедневно	ответственный за питание

8	План проведения метрологических работ по поверке измерительного оборудования	ежедневно	ответственный за питание
9	План технологического переоснащения пищеблока столовых с учетом модели предоставления питания	на три года, ежегодная актуализация	ответственный за питание
10	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	ежегодно	ответственный за питание
11	Приказ о размещении на сайте образовательного учреждения необходимых материалов по организации питания*	с ежегодной актуализацией	руководитель образовательной организации, ответственный за питание

3. Общие документы, подтверждающие выполнение требований к организации питания на уровне образовательной организации и на уровне пищеблока

Таблица 4 - Перечень нормативных документов (на уровне образовательной организации и пищеблока)

№ п/п	Наименование документа	Периодичность разработки, актуализация	Ответственный за разработку и выполнение
1	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и др.	постоянно	ответственный за питание
2	Гигиенический журнал (сотрудники)	постоянно	ответственный за питание
3	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	постоянно	ответственный за питание
4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	постоянно	ответственный за питание
5	Журнал учета температурного	постоянно	ответственный за

	режима холодильного оборудования		питание
6	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	постоянно	ответственный за питание
7	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на выполнение поверки весоизмерительного оборудования	ежегодно	ответственный за питание
8	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	ежегодно	ответственный за питание
9	Договор на вывоз пищевых отходов из пищеблока	ежегодно	ответственный за питание

Пищеблок является первичным звеном организации горячего школьного питания, в этой связи выполнение требований нормативных документов в полном объеме является необходимым условием организации качественного и безопасного питания школьников.