Приложение
к приказу Министерства образования,
науки и молодежи Республики Крым
от «18» мая № 798 2022 года

Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения …….....4-5
2	Нормативные ссылки……...5-8
3	Область применения…….....8
4	Требования к составу, пищевой ценности рациона, объему порций, условиям приема пищи в общеобразовательных организациях……9-33 4.1.Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и неразрешенных продуктов для организации питания обучающихся…9-13 4.2. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп, обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса……..13-14 4.3.Требования к меню и методика его формирования, требования к объёму порций, меню…….....14-20 4.4.Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании ……...20-26 4.5. Требования к дополнительному питанию ……..27-31 4.6. Требования к организации питьевого режима……31-32 4.7. Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов……..32-33
5	Требования к технологическим условиям, обеспечивающим производство безопасного и качественного питания для общеобразовательных организаций……...33-66 5.1. Санитарно-эпидемиологические требования к объемно-планировочным решениям помещений пищеблоков ……...33-36 5.2. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима ……37-40 5.3.Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем……40-44 5.4.Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов ……44-45 5.5.Требования к приёмке, хранению и срокам реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов …….45-51 5.6.Требования к технологическому процессу приготовления блюд ……51-57 5.7.Требования к управлению организацией питания в общеобразовательных организациях …….58-60 5.8. Требования к кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала ……..60-66
6	Экономические и правовые аспекты организации питания в общеобразовательных организациях …….66-75 6.1.Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников……..66-67 6.2.Требования к расчёту стоимости питания обучающихся в

	общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территории; методика расчёта ……...67-70 6.3.Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств ……..70-71 6.4.Порядок проведения процедур на определение поставщика продуктов питания и оказание услуги по организации питания в общеобразовательных организациях ……..71 6.5. Ведение претензионной работы ……..71-75
7	Требования к условиям, обеспечивающим формирование у обучающихся мотивации к здоровому питанию……...75-85 7.1.Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях……..75-81 7.2.Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования ……..81-84 7.3.Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания…….84-85
8	Требования к результатам применения стандарта в организации питания в общеобразовательных организациях……...85-97 8.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией стандарта ……..85-86 8.2. Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях …….86-87 8.3. Организация контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся ……...87-89 8.4. Организация контроля органами исполнительной власти Республики Крым и органами местного самоуправления муниципальных образований Республики Крым, имеющими подведомственные организации, осуществляющие горячее питание, за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся (типовой алгоритм)……...89-93 8.5. Требования к охвату питанием……..94 8.6.Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях…….94-96
	Приложения № 1-11…….97-126

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящий Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым (далее - Стандарт) представляет собой совокупность требований к:

- организации здорового питания обучающихся, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования в общеобразовательных организациях, в том числе нуждающихся в лечебном (диетическом) питании;
- организациям общественного питания, обслуживающим обучающихся общеобразовательных организаций;
- качеству и безопасности питания и условиям приема пищи в общеобразовательных организациях;
- приемке, хранению и срокам реализации пищевых продуктов;
- кадровому обеспечению технологического процесса, условиям труда персонала;
- обеспечению контроля качества, безопасности и организации питания обучающихся;
- организации мониторинга горячего питания.

1.2. Настоящий Стандарт разработан с целью совершенствования организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, осваивающих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, оказания методической помощи муниципальным органам местного самоуправления, осуществляющим управление в сфере образования, организациям, предоставляющим услуги общественного питания в общеобразовательных организациях, руководителям и ответственным специалистам общеобразовательных организаций и предприятий общественного питания в сфере организации качественного и доступного горячего питания.

Стандарт распространяется на услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым, оказываемые как непосредственно общеобразовательными организациями, так и комбинатами (центрами) школьного питания, предприятиями общественного питания, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями (далее – организаторы питания).

1.3.Задачи Стандарта:

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

1.4.Основным принципом при разработке Стандарта является оптимизация обязательных требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, требований к безопасности, качеству,

доступности питания в общеобразовательных организациях.

1.5.Стандарт формирует основу для разработки региональных, муниципальных и ведомственных планов действий в сфере питания в общеобразовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления обязательных требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей общеобразовательных организаций.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящем Стандарте использованы ссылки на следующие нормативные акты федерального и регионального уровней:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 21.12.1996 № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;
3. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»;
4. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
5. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
6. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
9. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» ТР ТС 027/2012, принят Решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 № 34;
10. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
11. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных

правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

12. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

13. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

14. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22.07.2021);

15. Методические рекомендации МР 2.4.5.0107-15 от 12.11.2015 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации»;

16. Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 от 30.12.2019 «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в общеобразовательных и оздоровительных организациях)»;

17. Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

18. Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации»;

19. Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 от 02.03.2021 «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;

20. ГОСТ 31989-2012 от 27.06.2013 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

21.Санитарные правила СП 44.13330.2011 от 27.12.2010 «Административные и бытовые здания»;

22. ВНТП 04-86 от 28.02.1986 «Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов и готовых блюд в общественном

питании»;

23. Постановление Правительства Российской Федерации от 20.06.2020 № 900 «О внесении изменений в государственную программу Российской Федерации «Развитие образования»;

24. Приказ Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 25.06.2015 № 1684 «Об утверждении общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением»;

25. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации совместно с Министерством здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

26. Закон Республики Крым от 06.07.2015 № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым»;

27. Постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 15.03.2021 № 146);

28. Распоряжение Совета министров Республики Крым от 09.07.2020 № 988-р «О Перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Республики Крым («дорожная карта»);

29. Постановление Совета министров Республики Крым от 11.02.2016 № 40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым» (с изменениями от 25.12.2020 № 856);

30. Постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 № 556 «Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей,

обучающихся и/или воспитывающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих за счет средств бюджета Республики Крым» (с изменениями от 25.12.2020 № 856);

31. Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями).

32. Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым совместно с Межрегиональным управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю от 07.04.2021 № 565/64 «Об утверждении Методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым».

3. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

3.1 Настоящий Стандарт определяет основные положения по оказанию услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым (приложение 1 к настоящему Стандарту).

3.2 Стандарт предназначен для:

- юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации;
- общеобразовательных организаций;
- Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым;
- муниципальных органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования;
- органов и учреждений, осуществляющих контролирующие и надзорные функции при организации питания в общеобразовательных организациях.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВУ, ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ РАЦИОНА, ОБЪЕМУ ПОРЦИЙ, УСЛОВИЯМ ПРИЕМА ПИЩИ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

4.1. Требования к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся

Ассортимент продуктов, входящих в рационы питания обучающихся общеобразовательных организаций, должен быть разнообразным, а сам рацион сбалансированным по основным пищевым веществам и отвечать основным принципам здорового питания.

В соответствии с этими принципами рационы питания должны включать все основные группы продуктов, а именно мясо и мясопродукты, рыбу и рыбопродукты, молоко и молочные продукты, яйца, масло сливочное, масло растительное, овощи и фрукты, хлеб и хлебобулочные изделия, крупы, макаронные изделия и бобовые, сахар и кондитерские изделия.

СанПиН 2.3./2.4.3590-20 устанавливает следующий перечень продуктов для организации питания обучающихся:

1. Хлеб ржаной.
2. Хлеб пшеничный.
3. Мука пшеничная.
4. Крупы, бобовые.
5. Макаронные изделия.
6. Картофель.
7. Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре, зелень.
8. Фрукты свежие.
9. Сухофрукты.
10. Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные.
11. Мясо 1-й категории.
12. Субпродукты (печень, язык, сердце).
13. Птица (цыплята-бройлеры потрошеные – 1 категории).
14. Рыба (филе), в том числе филе слабо- или малосоленое.
15. Молоко.
16. Кисломолочная пищевая продукция.
17. Творог (5% - 9% м.д.ж.).
18. Сыр.
19. Сметана.
20. Масло сливочное.
21. Масло растительное.
22. Яйцо, шт.

23. Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции).

24. Кондитерские изделия.

25. Чай.

26. Какао-порошок.

27. Кофейный напиток.

28. Дрожжи хлебопекарные.

29. Крахмал.

30. Соль пищевая поваренная йодированная

31. Специи.

Наборы продуктов для обучающихся в общеобразовательных организациях, проживающих на территории Республики Крым, определяются в соответствии с рекомендуемыми нормами потребностей в пищевых веществах и энергии. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для составления меню определяется в соответствии с таблицей 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В рационы питания при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях не допускается включать и использовать пищевые продукты и изготавливать блюда, содержащие облигатные аллергены, эфирные масла, значительные количества соли и жира. Перечень пищевой продукции и блюд, которые не допускается при организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях в соответствии с приложением 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные),

студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша – «самоквас».

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия.

22. Колбасы.

23. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

24. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

25. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

26. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

27. Острые соусы, кетчупы, майонез.

28. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

29. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

30. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

31. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

32. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

33. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

34. Жевательная резинка.

35. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

36. Карамель, в том числе леденцовая.

37. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.

38. Окрошки и холодные супы.

39. Яичница-глазунья.

40. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

41. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

42. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9 % жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности; кисломолочные напитки менее 2,5 % и более 3,5 % жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня,

реализуемые через буфеты.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья (ст. 8 п. 9, п. 10, п. 12 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»):

1. Продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
2. Сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
3. Мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
4. Коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
5. Блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
6. Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20 %;
7. Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70 %;
8. Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9 %;
9. Мясо быков, хряков и тощих животных;
10. Субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
11. Яйца и мясо водоплавающих птиц;
12. Соки концентрированные диффузионные;
13. Растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
14. Растительные масла: хлопковое;
15. Гидрогенизированные масла и жиры;
16. Жгучие специи (перец, хрен, горчица).

При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в приложении 8 к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) - ванилин.

Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, мяса птицы механической обвалки и коллагенсодержащего сырья из мяса птицы для производства продуктов детского питания (для всех возрастных групп), диетического (лечебного и профилактического) питания. Не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства охлажденных натуральных полуфабрикатов из мяса птицы и пищевых

продуктов из мяса птицы, не прошедших термическую обработку.

В связи с лактазной недостаточностью, рекомендуется ограничить в рационах питания содержание лактозосодержащих продуктов (молока, молочных продуктов), использовать безлактозные продукты. Безлактозное коровье молоко возможно использовать для приготовления каш, пюре. В виде напитка рекомендуется использовать кисломолочные напитки.

4.2. Требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп, обучающихся с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса

С целью снижения риска развития избыточной массы тела, ожирения, сахарного диабета II типа, кариеса, гипертонической болезни в рационах питания обучающихся должно быть уменьшено содержание сахара, кондитерских изделий, соли, поэтому устанавливаются требования к среднесуточным наборам продуктов (рационам) для разных возрастных групп обучающихся СанПиН 2.3/2.4.3590-20 определяет рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов (минимальные) представлены в приложении 7 (таблица 2) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для организации питания обучающихся 7 - 18 лет в общеобразовательных организациях в организованных коллективах, проживающих на территории Республики Крым, устанавливаются в соответствии с приложением 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 4.1 настоящего Стандарта).

Таблица 4.1 Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов для организации питания обучающихся 7–18 лет в общеобразовательных организациях, проживающих на территории Республики Крым в соответствии с приложением 7 (таблица 2) к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (в брутто, нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	**Количество продуктов в сутки на 1 ребенка**			
	Брутто (г, мл)	***Брутто (г, мл)***	***Нетто (г, мл)***	***Нетто (г, мл)***
Возраст детей	***7-11 лет***	***12 лет и старше***	***7-11 лет***	***12 лет и старше***
Хлеб ржаной	80,0	120,0	80,0	120,0
Хлеб пшеничный	150,0	200,0	150,0	200,0
Мука пшеничная	15,0	20,0	15,0	20,0
Крупы, бобовые	45,0	50,0	45,0	50,0
Макаронные изделия	15,0	20,0	15,0	20,0
Картофель:				
с 01.09 по 31.10	233,8	233,8	187,0	187,0
с 01.11 по 31.12	243,1	243,1	187,0	187,0
с 01.01 по 28.02 (29.02)	252,5	252,5	187,0	187,0
с 01.03 по 01.09	261,8	261,8	187,0	187,0

Овощи (свежие, мороженные, консервированные) включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень	350,0	400,0	280,0	320,0
Фрукты свежие	200,0	200,0	185,0	185,0
Сухофрукты	15,0	20,0	15,0	20,0
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в том числе инстантные	200,0	200,0	200,0	200,0
Мясо 1 категории	77,0	86,0	70,0	78,0
Субпродукты (печень, язык, сердце)	34,5	46,0	30,0	40,0
Птица (цыплята-бройлеры потрошенные -1 кат.)	51,0	76,0	35,0	53,0
Рыба (филе), в т.ч. слабо - или малосоленое	60,0	80,0	58,0	77,0
Молоко (массовая доля жира - 2,5%, 3,2%)	300	350	300	350,0
Кисломолочная пищевая продукция (массовая доля жира - 2,5%, 3,2%)	150,0	180,0	150,0	180,0
Творог (массовая доля жира – 5%- 9%)	50,0	60	50,0	60,0
Сыр	10,2	15,3	10,0	15,0
Сметана	10,0	10	10,0	10,0
Масло сливочное	30,0	35	30,0	35,0
Масло растительное	15,0	18	15,0	18,0
Яйцо	1 шт.	1 шт.	40,0	40,0
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30,0	35,0	30,0	35,0
Кондитерские изделия	10,0	15,0	10,0	15,0
Чай	1,0	2,0	1,0	2,0
Какао-порошок	1,0	1,2	1,0	1,2
Кофейный напиток	2,0	2,0	2,0	2,0
Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3	0,2	0,3
Крахмал	3,0	4,0	3,0	4,0
Соль пищевая поваренная йодированная	3,0	5,0	3,0	5,0
Специи	2,0	2,0	2,0	2,0

4.3.Требования к меню и методика его формирования, требования к объему порций, меню

Питание обучающихся в общеобразовательной организации должно осуществляться посредством реализации разработанного основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Основное и дополнительное меню должно утверждаться руководителем общеобразовательной организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания обучающихся меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем общеобразовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

В случае если в организации питания обучающихся принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем

общеобразовательной организации, в которой организуется питание обучающихся.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Питание обучающихся должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Меню позволяет распределять продукты в течение дня с учетом их калорийности и химического состава.

При составлении меню следует учитывать:

- режим функционирования и режим обучения общеобразовательной организации;
- утвержденный среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем порций для этих групп;
- нормы потерь при механической и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- данные о пищевой и энергетической ценности продуктов и блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении.

Составление меню рекомендуется начинать с обеда, так как он включает наибольшее количество продуктов и блюд и для его приготовления расходуется максимальное количество мяса, рыбы, субпродуктов, овощей и др. При составлении меню особое внимание необходимо обратить на разнообразие блюд в течение дня и всей недели в сочетании продуктов животного и растительного происхождения.

Включение в меню максимально широкого ассортимента продуктов является гарантией того, что обучающейся получит достаточное количество всех необходимых ему пищевых веществ; при этом одним из важных условий разнообразия питания является разнообразие блюд, изготавливаемых из одного и того же продукта.

При разработке меню необходимо руководствоваться следующим: включать блюда, технология приготовления которых обеспечивает сохранение вкусовых качеств, пищевой и биологической ценности продуктов и предусматривает использование щадящих методов кулинарной обработки.

При приготовлении основными приемами кулинарной обработки являются варка, тушение, запекание, ограниченно – жарка, то есть должны соблюдаться принципы щадящего питания.

Наименования блюд и кулинарных изделий в меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологической карте, разработанной на основании сборниках рецептур.

Изготовление готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых указывается рецептура, технология приготовления и информация о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность) в соответствии с приложением 7 Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»;

При составлении меню необходимо исключить повторяемость блюд в меню в течение дня и в смежные дни. В смежные дни также следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах и т. п.). При наличии супов, содержащих крупу и картофель, гарнир ко второму блюду не должен приготавливаться из этих продуктов.

При формировании рациона питания необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды и овощи, разнообразные продукты их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

Основным критерием правильно составленного меню является его энергетическая ценность (калорийность) и оптимальный уровень основных пищевых веществ, соответствующий физиологическим потребностям.

Замена отдельных продуктов допускается при условии эквивалентности пищевой и энергетической ценности, заменяющих и заменяемых продуктов, а также использования в составе рациона питания всех видов (групп) продуктов, предусмотренных продуктовым набором.

В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение 2-х недель набора продуктов и средней пищевой ценности рациона питания по содержанию микронутриентов (белков, жиров, углеводов), а также энергетической ценности.

При расчете пищевой ценности рациона питания следует пользоваться сведениями о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий, приведенными в технологических картах, а также информацией, приведенной на этикетках готовых пищевых продуктов промышленного производства.

При составлении меню (завтраков, обедов, полдников, ужинов) рекомендуется использовать среднесуточные наборы продуктов (пункт 4.2 настоящего Стандарта). Меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся. Суточная потребность в пищевых веществах, энергии устанавливается в соответствии с таблицей 1, 2 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях, проживающих на территории Республики Крым, должно быть богато

жирами, белками как животного, так и растительного происхождения. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях должно обеспечивать восполнение теряемых в процессе адаптации витаминов B_1, B_2, С, А, Е, D, К, фолиевой и пантотеновой кислот, микроэлементов и макроэлементов (кальция, калия и магния).

Потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся общеобразовательных организаций, проживающих на территории Республики Крым, в соответствии с таблицей 1, 2 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 представлены в таблице 4.2.

Таблица 4.2 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) для обучающихся общеобразовательных организаций, проживающих на территории Республики Крым

Показатели	**Потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся**	
	7-11 лет	***12 лет и старше***
Белки (г/сут)*	77	90
Жиры (г/сут)*	79	92
Углеводы (г/сут)*	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)*	2350	2720
Б:Ж:У, г	1:1:4	1:1:4
Витамин С	60	70
Витамин B_1 (мг/сут)	1,2	1,4
Витамин B_2 (мг/сут)	1,4	1,6
Витамин А (рет. экв/сут)	700	900
Витамин D (мкг/сут)	10	10
Кальций (мг/сут)	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	1100	1200
Магний (мг/сут)	250	300
Железо (мг/сут)	12	18
Калий (мг/сут)	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,1	0,1
Селен (мг/сут)**	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)**	3,0	4,0

Меню составляется в соответствии с действующими требованиями к организации питания в общеобразовательных организациях. При разработке меню рекомендуется учитывать количественный приоритет этнической принадлежности обучающихся и при наличии, по возможности, включать в цикличное меню национальные блюда, учитывающие сложившиеся вкусовые предпочтения, пищевые привычки и культуру традиционного питания коренного населения, проживающего на территории Республики Крым.

При организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях следует иметь в виду следующие основные медико-биологические требования:

1. Рацион должен состоять из завтрака и обеда и обеспечивать 20–25 % и 30–35 % суточной потребности в энергии соответственно, а по содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов завтрак и обед в сумме должны обеспечивать 55–60 % рекомендуемых суточных физиологических норм потребности;

2. Рационы должны быть дифференцированы по своей энергетической

ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста обучающихся (для 7-11 лет и 11-18 лет);

3. Необходимо соблюдение режима питания – завтрак перед уходом в школу, второй завтрак в общеобразовательной организации (в 10-11 часов), необходимый для восполнения энергозатрат и запасов пищевых веществ, интенсивно расходуемых в процессе обучения, обед (дома или в общеобразовательной организации), полдник (дома или в общеобразовательной организации) и ужин не позднее чем за 2 часа до сна).

Потребность в пищевых веществах и энергии распределяется в процентном отношении по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации. Распределение в процентном отношении потребления энергии по приемам пищи обучающимися 7 - 18 лет, обучающихся в общеобразовательных организациях представлены в таблице 4.3 в соответствии с требованиями приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 4.3 Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	**Прием пищи**	**Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии**
Общеобразовательные организации с односменным режимом работы (первая смена)	Завтрак	20-25 %
	Обед	30-35 %
	Полдник	10 -15 %
Общеобразовательные организации с двусменным режимом работы (вторая смена)	Обед	30-35 %
	Полдник	10-15 %
Организации с круглосуточным пребыванием детей	Завтрак	20 %
	Второй завтрак	5 %
	Обед	35 %
	Полдник	15 %
	Ужин	20 %
	Второй ужин	5 %

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения представлены в таблице 4.4 в соответствии с требованиями приложения 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Таблица 4.4 Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	**Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации**	**Количество обязательных приемов пищи**
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую

		смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник

При формировании меню для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

1. Питание обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется посредством реализации основного меню, включающее горячее питание, дополнительное питание, а также индивидуальные меню для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. При организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, ***не допускаются.***

2. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах ± 5 % при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи;
- в организациях с круглосуточным пребыванием обучающихся на период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10 % в день на каждого человека;
- разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели образовательным организациям таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

3. Витаминные напитки готовятся в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей обучающимся поливитаминных препаратов не допускается. В целях

профилактики йододефицитных состояний у обучающихся используется соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4. Рекомендуемый образец оформления меню представлен в приложении 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При составлении меню необходимо соблюдать требования по массе порций (блюд). Объем порций зависит от возраста обучающихся, требования к массе порций для обучающихся в зависимости от возраста устанавливается в соответствии с таблицей 1, 2 и 3 приложения 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5. Общеобразовательные организации, осуществляющие питание обучающихся, размещают в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале, холле) следующую информацию:

- ежедневное фактическое меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп обучающихся общеобразовательных организаций с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимость;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции, стоимости;
- рекомендации по организации здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций.

6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся общеобразовательных организаций, приведен в пункте 4.1 настоящего Стандарта.

7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, супы, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 грамм. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от + 2°С до + 6 °С.

4.4. Требования к меню и особенности организации питания обучающихся, страдающих заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании

Требования к меню и особенности организации питания,

обучающихся общеобразовательных организаций, страдающих заболеваниями сопровождающимися ограничениями в питании, устанавливаются МР 2.4.0162-19.

При организации общественного питания обучающихся общеобразовательных организаций, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должны соблюдаться следующие требования:

- для обучающихся в общеобразовательных организациях, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- выдача обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания осуществляется в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- в организации, осуществляющей питание обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление обучающимися готовых домашних блюд, предоставленных родителями обучающихся, для чего руководителем общеобразовательной организации выделяется отдельное место в обеденном зале или специально отведенные помещения (места), оборудованные столами и стульями, холодильниками (в зависимости от количества питающихся в данной форме обучающихся) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, обеспечиваются условия для мытья рук.

Согласно МР 2.4.0162–19 в меню для обучающихся в общеобразовательных организациях с ***сахарным диабетом*** рекомендуется включать продукты-источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль; свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у обучающихся в общеобразовательных организациях с сахарным диабетом, общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30 % от суточной калорийности рациона.

Суточная потребность в углеводах определяется с учетом возраста ребенка, пола, пубертатного статуса и степени двигательной активности. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162–19. Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с сахарным диабетом представлены в приложении 4 (таблица 1) к МР 2.4.0162–19.

При разработке режима питания обучающихся с сахарным диабетом следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи

должен составлять не более 4 часов. Режим питания обучающихся с сахарным диабетом может соответствовать режиму питания остальных учеников (завтрак, обед, полдник и ужин). В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения. С целью профилактики гипогликемии, приемы пищи для обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом рекомендуется осуществлять четко по расписанию.

Информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров, углеводов, рекомендуется доводить до родителей (законных представителей) с использованием сайта общеобразовательной организации.

Для обучающихся общеобразовательных организаций с сахарным диабетом, приносящих продукты и готовые блюда из дома, приготовленные родителями (законными представителями) в школьной столовой рекомендуется обеспечить условия их хранения (холодильник, шкаф) и разогрева (микроволновая печь).

С целью обеспечения безопасных для ребенка с сахарным диабетом условий воспитания и обучения, отдыха и оздоровления, администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима питания ребенка, порядка контроля уровня сахара в крови и введения инсулина; проинформировать классного руководителя (воспитателя), учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), работников столовой о наличии у ребенка сахарного диабета; проинструктировать о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Целиакия – это хроническая генетически детерминированная аутоиммунная энтеропатия, характеризующаяся нарушением усвоения белкового компонента пищевых злаков – глютена. Основа профилактики обострений целиакии – соблюдение диеты, основанной на принципе исключения из меню глютеносодержащих пищевых продуктов.

При составлении меню рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33–37 %), умеренное в ячмене и овсе (10 %). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен, это – полуфабрикаты мясные и рыбные, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов.

При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у обучающихся общеобразовательных организаций, дефициту витаминов (B_1, B_2, B_6, PP, пантотеновой

кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), лук, чернослив, изюм, цитрусовые, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина). Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с целиакией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162–19. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся с целиакией представлены в приложении 4 (таблица 2) к МР 2.4.0162–19, технологические карты на блюда в приложении 6 к МР 2.4.0162–19.

Согласно требованиям ТР ТС 027/2012, специализированная пищевая продукция «без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции «с низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20–100 мг/кг. Возможной причиной нарушения диеты обучающихся в общеобразовательной организации может стать неосознанное нарушение технологии приготовления блюд в связи с заменой безглютеновых продуктов на глютеносодержащие продукты, при отсутствии должного внимания и настороженности со стороны персонала столовой. В связи с чем рекомендуется проводить инструктаж работников столовой, об особенностях организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме.

Перечень продуктов промышленного производства, которые могут содержать «скрытый» глютен, представлены в приложении 2 к МР 2.4.0162–19.

Режим питания обучающихся с целиакией не имеет каких-либо особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в общеобразовательной организации.

Во избежание попадания примесей глютена в пищу ребенка в общеобразовательной организации рекомендуется выделить отдельное помещение для хранения продуктов и приготовления блюд, оборудованное технологическими столами, разделочным инвентарем и моечной ванной, кухонной и столовой посудой. Столовая посуда, должна отличаться от иной столовой посуды цветом или рисунком. Допускается использовать посуду, принесенную ребенком из дома.

При отсутствии в организации возможности оборудования отдельного помещения на пищеблоке, питание обучающихся с целиакией организуется из продуктов, блюд, а также посуды, принесенных ребенком из дома.

С целью обеспечения безопасных для ребенка с целиакией условий питания, администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка целиакии; проинструктировать о мерах профилактики обострений.

Муковисцидоз (кистофиброз поджелудочной железы) – генетически детерминированное заболевание, характеризующееся поражением желез внешней секреции, кистозным перерождением поджелудочной железы, поражением кишечника и дыхательной системы вследствие закупорки выводящих протоков вязким секретом. При муковисцидозе в патологический процесс вовлекается весь организм. Ведущим в клинической картине является поражение бронхолегочной и пищеварительной систем.

Основной принцип в организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях больных муковисцидозом – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировых компонентов питания до 40-50 % от общей энергетической емкости рациона. Для обучающихся с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе от 6-11 лет - на 600 ккал/сутки, старше 12 лет - на 800 ккал /сутки. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с муковисцидозом представлены в приложении 4 (таблица 3) к МР 2.4.0162-19, технологических карт на блюда в приложении 8 к МР 2.4.0162-19.

В режиме питания обучающихся с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи, обеспечив общую формулу питания «3+3»: 3 основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 3 дополнительных (второй завтрак, полдник, второй ужин). В каждый основной прием пищи рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты – сыр, творог), жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи), в меньшей степени – простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед). Дополнительные приемы пищи рекомендуется представлять специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Рекомендаций по особенностям технологии приготовления блюд для обучающихся с муковисцидозом нет. С целью обеспечения оптимальных для ребенка с муковисцидозом условий питания, администрации общеобразовательной организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка муковисцидоза.

Фенилкетонурия – наследственное нарушение аминокислотного

обмена, при котором блокируется работа фермента фенилаланингидроксилазы, в результате аминокислота фенилаланин оказывает токсическое действие.

Патогенетическим методом профилактики обостренний фенилкетонурин является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин. Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании обучающихся с фенилкетонурией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19. При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями (законными представителями) обучающегося, так как обучающиеся имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях с фенилкетонурией представлены в приложении 4 (таблица 4) к МР 2.4.0162-19, технологические карты на блюда - в приложении 7 к МР 2.4.0162-19.

Режим питания обучающихся с фенилкетонурией не имеет особенностей и соответствует основному режиму питания, принятому в общеобразовательной организации.

Технология приготовления блюд предусматривает замену высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся общеобразовательных организаций с фенилкетонурией, администрации организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы порядка питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка фенилкетонурии.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для обучающихся общеобразовательных организаций с ***пищевой аллергией*** или патологическими (побочными) реакциями на пищу. Основные клинические симптомы пищевой аллергии характеризуются кожной сыпью, респираторными жалобами (одышкой, кашлем, удушьем), а также нарушением потоотделения, отеком слизистой оболочки носа, температурной неустойчивостью, изменениями нервной системы и другие, возникающими при контакте с пищевым аллергеном.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба. В питании данной группы обучающихся должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию, и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

С целью обеспечения безопасного и здорового питания обучающихся с пищевой аллергией, администрации общеобразовательной

организации совместно с родителями (законными представителями) рекомендуется проработать вопросы организации питания ребенка, проинформировать классного руководителя, работников столовой о наличии у ребенка пищевой аллергии.

Для постановки ребенка на индивидуальное питание в общеобразовательных организациях родителю ребенка (законному представителю) рекомендуется обратиться к руководителю общеобразовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель общеобразовательной организации, совместно с родителями (законными представителями) прорабатывает вопросы меню и режима питания ребенка; для обучающихся с сахарным диабетом – контроля уровня сахара в крови и введения инсулина, особенности в организации питания, возможность использовании в питании блюд и продуктов, принесенных из дома.

Руководителю общеобразовательной организации рекомендуется проинформировать классного руководителя и работников столовой о наличии в классе обучающихся с заболеваниями – ***сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия***; особенностях организации питания обучающихся, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. Об обучающихся с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать учителя физической культуры (инструктора по физической культуре), проинструктировать его о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики. Для обучающихся с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом, разрабатывается меню с учетом имеющейся у ребенка патологии. Для обучающихся с пищевой аллергией к имеющемуся в организации меню разрабатывается приложение с заменой продуктов и блюд, исключающих наличие в меню пищевых аллергенов.

Необходимо планируемое (на цикл) и ежедневное фактическое (на день) меню размещать на сайте общеобразовательной организации.

В случае если принимается решение об организации питания обучающихся из продуктов и блюд, принесенных из дома, рекомендуется определить порядок их хранения, упаковки и маркировки; создать условия для хранения продуктов (блюд) и их разогрева, условия для приема пищи; определить режим питания ребенка.

Выдача обучающимся общеобразовательных организаций рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в общеобразовательной организации.

4.5. Требования к дополнительному питанию

Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты общеобразовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания.

К дополнительному питанию относится так называемая «буфетная продукция» – покупные готовые блюда ограниченного ассортимента или отдельные блюда, изготовленные поварами пищеблока школьной столовой, которые можно купить в буфете, отдельно от основного меню.

При организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны соблюдаться следующие требования:

- ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в пункте 4.1 настоящего Стандарта. Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете ***не допускается;***
- для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Формирование ассортимента пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется путем составления ассортиментных перечней пищевых продуктов для свободной продажи буфетной продукци и с последующим соблюдением обязательного ассортиментного минимума, анализом ассортимента, пищевой и биологической ценности реализуемых продуктов.

При формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях, должны соблюдаться принципы рационального сбалансированного здорового и щадящего питания:

- удовлетворение потребности в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белках, жирах, углеводах) и микронутриентах (витаминах, микроэлементах) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;
- сбалансированность используемых пищевых продуктов по основным пищевым веществам;
- максимальное разнообразие пищевых продуктов, которое достигается путем реализации достаточного в количественном и качественном отношении ассортимента пищевых продуктов, относящихся к различным группам, и обладающих различными потребительскими свойствами, отвечающими особенностям индивидуального спроса разных

возрастных и социальных групп;

- исключение из ассортимента пищевых продуктов, обладающих раздражающими, экстрактивными свойствами, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями в органах желудочно-кишечного тракта.

Для свободной продажи в столовых (буфетах) общеобразовательных организациях формируется обязательный и дополнительный ассортименты. Обязательным является ассортиментный минимум: продукты, входящие в него, должны быть в наличии (в продаже) каждый день. Дополнительный ассортимент определяется возможностью реализации тех или иных продуктов (при их наличии) с учетом имеющегося торгового оборудования и возможности использования данного вида продуктов в питании обучающихся.

Достаточный ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях подразумевает ежедневное наличие в свободной продаже не менее 20-30 наименований пищевых продуктов, относящихся к разным группам, в соответствии с их потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Основной (обязательный) ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должен включать разнообразные пищевые продукты (таблица 4.5).

Таблица 4.5 Основной ассортиментный перечень пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Особые условия реализации
1	Фрукты (яблоки, груши, бананы, киви мандарины, апельсины, и др.) и овощи (помидоры, огурцы)		Поштучно, мытые, в ассортименте не менее 2-х наименований
2	Вода питьевая (минеральная столовая – природная или искусственно минерализованная), бутилированная, негазированная	0,2-0,5 л	В бутылках указанной емкости.
3	Чай, какао или кофейный напиток с сахаром, напиток из шиповника, чаи из различных видов растительного сырья	200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией или реализуются в течение 3 х часов с момента приготовления (на мармите)
4	Напитки, витаминизированные промышленного производства, готовые или сухие инстантные (быстрорастворимые)	200 мл	Готовые напитки промышленного производства реализуются только в индивидуальной (порционной) упаковке; инстантные напитки готовятся непосредственно перед раздачей
5	Соки плодовые (фруктовые) и овощные натуральные без добавления сахара (содержанием соковых веществ 50 – 100%)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке: в ассортименте не менее 2-х наименований

6	Молоко стерилизованное (обогащенное микронутриентами)	200 мл	В индивидуальной (порционной) упаковке
7	Кисломолочные напитки с жизнеспособной микрофлорой (кефир, ряженка, простакваша и т.п.) с массовой долей жира не более 3,5% и содержанием углеводов не более 12%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке в ассортименте не менее 1-го наименования; с использованием охлаждаемого прилавка
8	Изделия творожные с массовой долей жира не более 9% и содержанием углеводов не более 10-12%	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка
9	Сыры сычужные твердые	до 50 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; с использованием охлаждаемого прилавка.
10	Хлебобулочные изделия (в т. ч. сдобные, несдобные булочные изделия и зерновые хлебцы) промышленного производства и собственного производства с содержанием белка не менее 8 г/ 100 г; жира - не более 8 г/100 г	до 100 г	В ассортименте не менее 3-х наименований.
11	Орехи (кроме арахиса), очищенные семена масличных культур, злаковые хлопья, сухофрукты и их смеси (сухие завтраки типа «мюсли»)	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке; сухие завтраки типа «мюсли» могут отпускаться с горячим молоком.
12	Бутерброды с сыром сычужным твердых, полутвердых, мягких сортов, бутерброды с котлетой	30-50 г	Срок реализации – 1 час с использованием охлаждаемого прилавка; приготовление бутербродов с котлетой – непосредственно перед реализацией; срок реализации котлет не более 3 часов (на мармите).

Ассортимент пищевых продуктов может быть расширен за счет дополнительного (необязательного) ассортимента пищевых продуктов (таблица 4.6).

Таблица 4.6 Дополнительный (необязательный) перечень продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях

№ п/п	**Наименование пищевых продуктов**	**Масса (объем) порции, упаковки**	**Особые условия реализации**
1	Соковые напитки и нектары, в том числе напитки соковые на основе молочной сыворотки	200 мл	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
2	Консервированные фрукты, овощи, фруктовые и овощные пюре для детского питания	до 150 г	В ассортименте; в порционной упаковке
3	Варенье, джем, повидло, конфитюр, мед	до 20 г	В ассортименте; в порционной упаковке
4	Молочные напитки, коктейли, пудинги, десерты промышленного производства, стерилизованные с массовой долей жира не более 10%	до 200 г	В ассортименте; в индивидуальной (порционной) упаковке
5	Сливки стерилизованные, с массовой долей жира не более 10%	до 200 г	В индивидуальной (порционной) упаковке
6	Мороженое сливочное, молочное, пломбир, фруктовый лёд, кроме мороженого на основе растительных жиров	до 100 г	В индивидуальной (порционной) упаковке с использованием низкотемпературного охлаждаемого прилавка
7	Продукты, терминированные на основе йогурта в порционной упаковке с массовой долей жира не более 10 %	до 200 г	В ассортименте
8	Завтраки сухие (крупяные, картофельные), сухарики-гренки ржаные	до 50 г	В ассортименте (кроме чипсов), в индивидуальных (порционных) упаковках
9	Мучные и кондитерские изделия промышленного и собственного	до 60 г	В ассортименте; изделия промышленного производства - только в индивидуальных

	производства (печенье, вафли, мини-кексы, пряники и др.), обогащенные микронутриентами (витаминизированные); булочки, пирожки (за исключением мясного фарша), печеные из дрожжевого теста – ватрушки, пицца «Школьная»		(порционных) упаковках
10	Кондитерские изделия сахаристые (ирис, шоколад, зефирные изделия, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	до 20 г (батончики - до 30 г)	В ассортименте; в индивидуальных (порционных) упаковках

Реализация продуктов из дополнительного перечня допускается в ограниченном ассортименте при условии реализации всех видов продуктов из основного перечня.

В ассортимент продуктов, предназначенных для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях, включаются преимущественно готовые к употреблению пищевые продукты промышленного производства в индивидуальной упаковке.

Замены отдельных продуктов из обязательного ассортиментного перечня другими допускаются (при временном отсутствии тех или иных продуктов) только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.

Для кулинарных изделий, реализуемых в общеобразовательных организациях в свободной продаже (в буфетах) допускается использование одноразовой индивидуальной потребительской упаковки из полимерных материалов, фольги, ламинированной бумаги и т. п.

При формировании ассортимента продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях необходимо больше использовать пищевые продукты с высокой пищевой ценностью, главным образом – продукты, являющиеся источником белка, витаминов, полиненасыщенных жирных кислот и других незаменимых пищевых веществ: молочные, мясные (рыбные) продукты, орехи и др..; пищевые продукты повышенной пищевой и биологической ценности, в том числе обогащенным микронутриентами: хлебобулочные изделия, обогащенные витаминно - минеральными смесями, продукты, обогащенные белком, витаминизированные напитки и другие, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности.

При формировании ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях учитывается качественный состав основного рациона питания (ассортимент пищевых продуктов, входящий в этот день в состав основного рациона питания). При этом по возможности в ассортимент продуктов для свободной продажи, наряду с теми продуктами, которые входят в состав основного рациона питания, следует включать те продукты, которые учащиеся не могут получить в этот день в составе завтраков или обедов.

В составе пищевых продуктов, используемых для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных

организациях, ограничивается использование пищевых добавок.

Пищевые продукты для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях должны реализовываться с отдельных прилавков, барных и буфетных стоек, а не с основных раздаточных линий, с которых осуществляется реализация школьных завтраков и обедов. Прилавки, буфетные стойки и иные торговые точки для реализации буфетной продукции могут располагаться в обеденных залах общеобразовательных организаций при условии соблюдения нормы площади посадочного места или в отдельных, специально выделенных помещениях. Последние обязательно оборудуются умывальниками и электрополотенцами в соответствии с требованиями санитарных правил.

Места реализации пищевых продуктов для дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях обязательно комплектуются специальной мебелью для приема пищи: обеденными столами, барными стойками, столиками для приема пищи стоя и т.п.

4.6. Требования к организации питьевого режима

Питьевой режим в общеобразовательных организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием обучающихся, должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

- питьевой режим организуется посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чашу фонтанчика ежедневно обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- при организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды необходимо обеспечить наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров – для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче обучающимся при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям;
- кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца;
- допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.7. Требования к торговле в общеобразовательных организациях пищевыми продуктами с использованием торговых автоматов

Через аппараты для автоматической выдачи допускаются к реализации пищевая продукция промышленного изготовления:

1. Молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3,5 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до + 25°С), в асептической упаковке массой нетто до 250 г.;
2. Стерилизованные (термизированные) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 4 %, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до + 25°С);
3. Вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0,5 л.;
4. Напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0,5 л.;
5. Соки и нектары, фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0,33 л.

При соблюдении требований к условиям хранения и срокам годности пищевой продукции, а также при наличии документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Допускается устанавливать аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в обеденном зале при условии соблюдения нормы площади посадочного места. При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций разрешен вендинг фасованных товаров ограниченного ассортимента, с контролем срока годности и при наличии документов по качеству и безопасности.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств не реже двух раз в месяц, а также по мере загрязнения.

Ассортимент пищевых продуктов, который может реализоваться через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов, устанавливается администрацией общеобразовательной организации и напрямую зависит от видов, установленных в общеобразовательной организации аппаратов автоматической выдачи пищевых продуктов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ПРОИЗВОДСТВО БЕЗОПАСНОГО И КАЧЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ

5.1. Санитарно-эпидемиологические требования к объемно - планировочным решениям помещений пищеблоков

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

Питание обучающихся может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательной организации, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании.

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.

Базовые организации школьного питания относятся к заготовочным предприятиям общественного питания. Состав помещений и требования к ним должны соответствовать ВНТП 04-86, ГОСТ 31989-2012.

Рекомендуемый набор помещений для столовых, работающих на сырье или на полуфабрикатах, столовых-доготовочных приведен в приложении № 2 к настоящему Стандарту.

На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья **не допускается**.

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 минимальным набором помещений и оборудования: не менее 2-х моечных ванн (или одной 2-секционной) с обеспечением горячей и холодной воды к ним через смесители с душевыми насадками; раковина для мытья рук; два цельнометаллических производственных стола (один для термоконтейнеров, второй – для нарезки хлеба, овощей, сыра, масла и т.п.); холодильник (холодильный шкаф); стеллаж (шкаф) для хранения чистых: кухонного разделочного инвентаря, ножей, досок, столовой посуды и приборов. Перед входом в помещения для приема пищи или непосредственно в комнате устанавливается не менее 2-х раковин для мытья рук обучающихся.

Школьный пищеблок и оборудование должны иметь безопасную конструкцию и поддерживаться в исправном состоянии. Материалы, применяемые в строительстве и при изготовлении оборудования, не должны выделять или переносить нежелательные вещества в пищевые продукты.

Конструкция пищеблока и оборудования должна предусматривать разделение тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение, посредством разграничения пространства на участках или других эффективных методов зонирования тех операций, которые могут вызвать перекрестное загрязнение.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечивать:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;
- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства пищевой продукции;
- защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;
- возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для осуществления технологических операций;
- защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую

пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

- условия для хранения продовольственного сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

В помещениях, в которых осуществляется производство пищевой продукции:

- полы должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нескользящих материалов, легко поддающихся уборке и дезинфекции, не иметь щелей. В случае необходимости полы должны иметь наклон, достаточный для стекания жидкостей в сливы (трапы);
- стены должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся материалов светлых тонов. Они должны быть гладкими и не иметь трещин до высоты, необходимой для осуществления операций с пищевыми продуктами, а также доступными для уборки и дезинфекции. При необходимости углы между стенами, между стенами и полом, а также между стенами и потолком должны быть герметичны и соединены выкружкой для удобства мытья;
- потолок должен быть сконструирован, смонтирован и отделан таким образом, чтобы предотвратить накопление грязи, образование плесени и растрескивание и минимизировать конденсацию, а также обеспечивать доступность уборки;
- конструкция окон и других отверстий должна предотвращать накопление грязи, а открывающиеся окна и отверстия должны быть защищены от проникновения насекомых специальным экраном (сетками). Экраны должны быть легко моющимися и поддерживаться в исправном состоянии. Внутренние подоконники должны быть наклонными, чтобы исключить их использование в качестве полок;
- двери должны быть выполнены из гладких, неабсорбирующих материалов, быть плотно прилегающими и закрываться автоматически. Открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное;
- лестницы, лестничные клетки, пролеты и другие вспомогательные помещения и устройства, такие, как платформы, стремянки, мусоропроводы, должны быть расположены и сконструированы таким образом, чтобы не допускать загрязнения готовых блюд.

Производственные помещения должны быть оборудованы:

- средствами естественной и механической вентиляции, количество и мощность, конструкция и исполнение которых позволяют избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивают доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующим чистки или замены;
- естественным или искусственным освещением, соответствующим требованиям, установленным законодательством государства;
- туалетами, двери которых не должны выходить в

производственные помещения и должны быть оборудованы вешалками для рабочей одежды перед входом в тамбур, оснащенный умывальниками с устройствами для мытья рук;

- умывальниками для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды, со средствами для мытья рук и устройствами для вытирания и (или) сушки рук;

- в производственных помещениях не допускается хранение личной и санитарной одежды и обуви персонала;

- в производственных помещениях не допускается хранение любых веществ и материалов, не использующихся при производстве пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования.

В помещениях, где осуществляют операции с охлажденными пищевыми продуктами, температура не должна превышать 15°С.

Для предотвращения перегрева, конденсации пара, накопления пыли и удаления загрязненного воздуха должна быть оборудована надлежащая вентиляция помещений. Поток воздуха внутрипроизводственных помещений никогда не должен идти в направлении от загрязненных участков к чистым. Вентиляционные отверстия должны быть защищены экраном или другим защитным кожухом из коррозионно-стойких материалов. Экраны должны быть съемными для удобства очистки.

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Бытовые помещения, туалеты должны быть полностью отделены от помещений, где проводят операции с пищевыми продуктами, и не иметь общих коридоров.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.

Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

5.2. Требования к обеспечению санитарно-эпидемиологического режима

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств, эффективных в отношении вирусов. Для уборки каждой группы помещений (производственных цехов, вспомогательных помещений, неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, другого холодильного оборудования) выделяют отдельный маркированный уборочный инвентарь, который хранится в отдельном помещении или специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Уборочный инвентарь для туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. В туалетах рекомендуется проводить ежедневную уборку с применением чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Все оборудование, инвентарь должны содержаться в чистоте. Санитарная обработка технологического оборудования, производственных столов, инвентаря проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Санитарная обработка производственного оборудования – после полного отключения его от источника питания.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре + 40 - + 50ºС и насухо вытираются сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств должно проводиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей и т.п.) применяется 0,5 % раствор хлорамина.

Ветошь, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в промаркированных емкостях, в специально отведенных местах.

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в неделю с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны следует предусматривать раздельные контейнеры с

крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Расстояние от площадки до окон и входов в столовую, а также других зданий, сооружений, спортивных площадок должно быть не менее 25 метров.

Должен быть обеспечен централизованный вывоз отходов и обработка контейнеров, при заполнении их не более чем на 2/3 объёма.

Сборники, предназначенные для пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается. Следует ежедневно тщательно промывать сборники водой с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции 2 %-ым раствором кальцинированной соды. После дезинфекции сборники необходимо промыть водой. Мероприятия по дератизации и дезинсекции специальной площадки осуществляются в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 3.3686-21).

В производственных цехах пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару с крышками (бак, ведра). Емкости заполняют не более 2/3 объёма. После заполнения емкостей пищевые отходы помещают в охлаждаемые камеры (при наличии) или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Отходы от холодильника до машины выносятся в закрытой таре с крышками. Тару после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50ºС и просушивают.

Требования к режиму обработки столовой посуды, кухонной посуды, инвентаря и оборотной тары.

Столовую посуду моют вручную или машинами.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с предлагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья столовой посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные для стеклянной посуды и столовых приборов, всего 5 производственных ванн.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи щетками;
- в первой секции ванны мытье столовой посуды в воде с добавлением специальных моющих средств при температуре не ниже 45ºС;
- во второй секции ванны мытье столовой посуды в воде с температурой не ниже 45ºС и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- в третьей секции ванны ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой 65ºС с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание столовой посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);

- вытирание посуды категорически запрещено;
- должны быть созданы условия (шкафы) для хранения столовой посуды на раздаче.

При мытье чайной посуды (чашки, стаканы) должен соблюдаться следующий порядок:

- в первой секции ванны чайную посуду промывают горячей водой при температуре не ниже 45ºС с применением моющих средств;
- во второй секции ванны чайную посуду ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65ºС с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание чай ной посуды на специальных решетках, полках, стеллажах (на ребре);

При мытье столовых приборов должен соблюдаться следующий порядок:

- столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 ºС с применением моющих средств;
- ополаскивание в проточной воде и прокаливание в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут;
- после мытья столовые приборы хранят в специальных ящиках - кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается;
- кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу;
- по эпидемиологическим показаниям проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Требования к режиму обработки кухонной посуды.

Запрещается мыть кухонную посуду различного назначения в одной воде. Для очистки и мытья такой посуды рекомендуется применять отдельные щетки. Нельзя соскабливать со стенок посуды пригоревшую пищу металлическими инструментами.

Для мытья кухонной посуды необходимо предусмотреть двухсекционную ванну.

При мытье кухонной посуды должен соблюдаться следующий порядок:

- механические удаление остатков пищи;
- в первой секции ванны мытьё кухонной посуды щетками в воде при температуре 45ºС и с добавлением моющих средств;
- во второй секции ванны ополаскивание кухонной посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65ºС;
- просушивание кухонной посуды в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах;
- чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Требования к обработке инвентаря и оборотной тары:

- не допускаются разделочные доски из пластмассы или прессованной фанеры, с трещинами или повреждениями;
- разделочный инвентарь (доски, ножи и др.) обрабатывают после каждой технологической операции;
- мытье разделочных досок и мелкого инвентаря производят в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45ºС, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65ºС и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллаже на ребре;
- хранят разделочный инвентарь в соответствии с назначением (использованием) в каждом производственном цехе, в соответствии с технологическим участком;
- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться раздельно;
- для хранения разделочных досок предусматриваются стойки, для ножей - магнитодержатели;
- мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств. Оборотная тара хранится на подтоварниках или стеллажах, неиспользуемая тара удаляется из помещений.

В общеобразовательных организациях проводят текущую и профилактическую дезинфекцию, дезинсекцию, дератизацию. Профилактическую и текущую дезинфекцию проводит персонал организации, прошедший соответствующий инструктаж. Используются дезинфицирующие средства IV класса опасности в соответствии с инструкциями по их применению. Дезинсекцию, дератизацию проводят в санитарные и выходные дни в отсутствие обучающихся и работников общеобразовательной организации. До начала эксплуатации в обработанных помещениях проводят проветривание и влажную уборку. По эпидемиологическим показателям проводят заключительную дезинфекцию по профилактике конкретных инфекционных заболеваний. Заключительную дезинфекцию, профилактическую, очаговую дезинсекцию и дератизацию проводят сотрудники организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21.

5.3. Требования к оснащенности технологическим оборудованием и инвентарем

Пищеблоки общеобразовательных организаций должны быть обеспечены необходимым количеством технологического оборудования и инвентаря с учетом обеспечения питанием всех обучающихся.

Выделяют несколько главных групп технологического оборудования: механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное (нейтральное).

Основной перечень оборудования приводится в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Перечень оборудования, используемого в школьных пищеблоках

Группа технологического оборудования	**Тип оборудования**
Механическое	Овощемоечная машина, картофелечистка, овощерезка, слайсер, мясорубка, фаршемешалка, котлетоформовочная машина, мукопросеиватель, тестомесильная машина, взбивальная машина, протирочная машина, хлеборезка, универсальная кухонная машина (привод) со сменными механизмами, посудомоечная машина
Тепловое	Плита электрическая, жарочный шкаф, пекарный шкаф, кипятильник, котел пищеварочный, сковорода электрическая, конвекционная печь, расстоичный шкаф, пароконвектомат, мармиты для первых, вторых блюд и горячих напитков.
Холодильное	Холодильный шкаф (среднетемпературный, низкотемпературный), сборно-разборная холодильная камера, холодильный прилавок, витрина охлаждаемая, морозильный ларь
Вспомогательное (нейтральное)	Подтоварник, стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, ванна производственная, производственный стол, шкаф производственный, шкаф для хлеба, навесные полки.

В школьных столовых на пищеблоках для обеззараживания воздуха в холодном цехе необходимо обеспечение бактерицидной установки для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

В школьных пищеблоках широко используют кухонный инвентарь, который условно можно разделить на две группы:

- кухонная посуда (кастрюля, наплитный котел, сотейник, ковш, дуршлаг, миска, гастроемкость, контейнер, жаровня, сито, сковорода);
- кухонный инвентарь (поварские ножи, мусат, половник, шумовка, поварские вилки, ложки гарнирные и соусные, разделочные доски, лопатки, венчик, щипцы, скалка).

Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования для школьных столовых приводится в приложении № 3 к настоящему Стандарту.

В школьных столовых на пищеблоках большую долю блюд готовят в наплитной кухонной посуде. При определении потребности предприятия в кухонной посуде учитывают объем порции блюда и количество блюд. Методика расчета наплитной посуды приводится в приложении № 4 к настоящему Стандарту.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для предприятий общественного питания, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, выдерживать существующие санитарные режимы мытья и дезинфекции, обладать антикоррозионными свойствами, быть стойкими к высокой и низкой температуре, водо- и паронепроницаемыми. Необходимыми свойствами являются также легкость,

ударопрочность, гладкая и светлая поверхность, позволяющая легко оценить качество санитарной обработки этих изделий. Таким требованиям отвечает нержавеющая сталь.

Технологическое оборудование должно быть изготовлено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, конструкция его должна обеспечивать удобство и безопасность при эксплуатации. Рабочие части должны легко подвергаться разборке для мытья, не иметь щелей и зазоров, наплывов в швах, острых углов и иметь устойчивость к воздействию горячей воды, щелочных и дезинфицирующих растворов.

Конструкция оборудования должна обеспечивать безопасную и надежную работу в течение всего срока службы.

Детали оборудования, подвергающиеся загрязнению при эксплуатации должны быть легкодоступны для чистки без помощи инструмента и без перемещения самого оборудования.

Необходимо, чтобы машины и механизмы отвечали требованиям техники безопасности и производственной санитарии (машины заземляют; рабочие органы, инструменты и элемент» передачи закрывают кожухами, крышками, предохрани тельными кольцами, облицовками или заключают в корпуса; в конструкцию многих машин включают различные блокировочные устройства и элементы, обеспечивающие отключение их при поднятых ограждениях).

Форма и конструкция оборудования должны соответствовать санитарно - гигиеническим требованиям.

Механическое оборудование должно иметь рабочие части машин из нержавеющей стали, а наружные части окрашенными эмалевой краской.

После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде.

Пищеблоки должны быть оборудованы среднетемпературным или низкотемпературным оборудованием (шкафами) для хранения охлажденных или замороженных готовых блюд из расчета их максимальной суточной выработки.

Все холодильные камеры и оборудование должны быть оснащены приборами для измерения температуры. Рекомендуется по возможности использовать устройства для регистрации температуры. Устройства должны быть хорошо видимы и расположены таким образом, чтобы регистрировать максимальную температуру в охлаждаемом помещении и оборудовании с максимальной точностью. По возможности среднетемпературное или низкотемпературное холодильное оборудование должно быть оборудовано сигнализацией, предупреждающей о превышении допустимой температуры.

Все установленное технологическое и холодильное оборудование в пищеблоках должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

На все оборудование, приборы должна быть техническая документация (паспорт, руководство по эксплуатации).

При работе на технологическом оборудовании должны соблюдаться правила техники безопасности в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

Для правильного использования технологического оборудования работники пищеблока школьной столовой должны внимательно изучить правила эксплуатации машин и аппаратов, приобрести практические навыки пользования ими, а заведующий производством обязан обеспечить за ним повседневный уход и технический надзор.

Правила работы на отдельных машинах и аппаратах должны строго соблюдаться всеми работниками пищеблока школьной столовой. Должна быть предусмотрена инструкция по охране труда.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Во всех общеобразовательных организациях должны быть оформлены паспорта пищеблоков, отражающие состояние материально-технической базы, проведения технического обслуживания и ремонта.

Кухонный инвентарь и посуда должны быть выполнены из материалов, соответствующих гигиеническим требованиям, изложенным в разделе 16 «Требования к материалам и изделиям, изготовленным из полимерных и других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и средами». Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 года № 299.

Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Кухонный инвентарь должен обладать прочностью и сохранностью при длительном и интенсивном использовании, надежностью крепежа ручек у кастрюль и котлов; дизайн профессиональной посуды должен предусматривать интенсивное ежедневное использование, возможность легкой и быстрой очистки даже в самых труднодоступных местах с использованием абразивных моющих средств и в посудомоечных машинах. Наплитная кухонная посуда должна иметь ровное утолщенное дно, плотно прилегающее к поверхности конфорки. Площадь дна наплитной посуды должна соответствовать площади рабочей поверхности конфорки.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи рекомендуется использовать

раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду с рекомендуемым вариантам маркировки:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птицы», «рыба», « фрукты, овощи», «яйца» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистые», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.

5.4. Требования к безопасности и качеству продовольственного сырья, пищевых продуктов

Продовольственное сырье и пищевые продукты, предназначенные для использования в общеобразовательных организациях, должны удовлетворять физиологические потребности обучающихся в необходимых веществах и энергии, соответствовать обязательным требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Продовольственное сырье животного происхождения допускается для изготовления пищевых продуктов только после проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и получения изготовителем заключения, выданного органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного ветеринарного надзора, уполномоченными в области ветеринарии органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации и подведомственными им организациями, входящими в систему Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.

Обязательные требования к пищевым продуктам, упаковке, маркировке, производственному контролю за безопасностью и качеством пищевых продуктов, методикам их исследований (испытаний), измерений и правилам идентификации устанавливаются законодательством Российской Федерации.

Показатели качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов, применяемых для производства пищевой продукции в общеобразовательных организациях, должны соответствовать требованиям действующих технических регламентов, национальных стандартов,

государственных стандартов, технических условий на пищевые продукты, поставляемые для организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

Упаковка продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продукции, соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Маркировка, нанесенная на этикетку пищевых продуктов, устанавливаются в соответствии с требованиями ТР ТС 022/2011.

При подготовке к проведению конкурсных процедур (аукционов) по поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов и (или) организации питания обучающимся общеобразовательной организацией или лицом, ответственным за проведением данных процедур, определяются виды и количественные объемы необходимых продуктов, а также предъявляются технические характеристики качества каждого наименования продукта (приложение № 5 к настоящему Стандарту). Данные характеристики учитываются и при определении прямых поставок продукции (без конкурсных процедур).

При подготовке технического задания на проведение конкурса (аукциона и пр.) на поставку продуктов, необходимо вносить такие характеристики, как калибровка фруктов (определение среднего веса (яблока 100 - 120 г, мандарин - 60 - 70 г и др.); кроме того, обязательными условиями является соответствие продуктов (по наименованиям, группам) требованиям технических регламентов.

5.5. Требования к приемке, хранению и срокам реализации продовольственного сырья, пищевых продуктов

Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов в пищеблоки школьных столовых общеобразовательных учреждений должен осуществляться при наличии документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продукции, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов (документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата о соответствии, декларации о соответствии, свидетельства о государственной регистрации), на основании достоверной, доступной и достаточной информации на маркировке продукции в соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации.

Поставщики в соответствии с контрактами должны своевременно поставлять в пищеблоки школьных столовых общеобразовательных организаций необходимые продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с цикличным меню, обеспечивать их качество и безопасность соблюдая установленные правила их доставки.

Для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов

должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства, при условии обеспечения раздельной 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.

Для доставки пищевой продукции в буфетно-раздаточные столовые общеобразовательных организаций термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению. При централизованной поставке пищевой продукции из комбината питания, школьно-базового предприятия для подтверждения качества и безопасности продукции, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата о соответствии, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

С целью обеспечения качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов ответственное лицо осуществляет входной контроль поступающей пищевой продукции, состоящий из нескольких этапов: контроль условий транспортирования, проверка сопроводительных документов, проверка упаковки и маркировки, приемка по качеству и количеству.

Контроль условий транспортирования скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, включает: оценку чистоты транспортного средства, товарное соседство, оценку температурных режимов транспортирования, с регистрацией в специальном журнале в соответствии с формой (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна обеспечивать прослеживаемость и идентификацию продовольственного сырья и пищевой продукции посредствам поступающей документации, маркировки и т.д.:

- соответствовать требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации;
- сопровождаться документами поставщика, подтверждающими их происхождение (товарно-транспортная накладная, счет-фактура);
- сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация о соответствии, сертификат о соответствии);

- иметь свидетельство о государственной регистрации для специализированных пищевых продуктов, ветеринарные сопроводительные документы на продукцию животного происхождения. Ветеринарно-сопроводительный документ (далее - ВСД) формируется и гасится в электронной автоматизированной системе ФГИС «Меркурий» уполномоченным лицом организации на каждую партию продукции животного происхождения;
- иметь на упаковке пищевой продукции маркировочные ярлыки, оформленные в соответствии с ТР ТС 022/2011, устанавливающим требования к пищевой продукции в части ее маркировки и (или) требованиями регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Сопроводительные документы и этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

Ответственное лицо общеобразовательной организации за приемку продовольственного сырья и пищевой продукции при входном контроле должно проверить:

- соблюдение правил перевозки, обеспечивающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции (укладка, товарное соседство, температурный режим, условия транспортировки и т.д.);
- сохранность пищевой продукции, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции);
- соответствие графику поставки по времени;
- наличие и содержание сопроводительной документации: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации о соответствии, сертификат о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, ВСД;
- соответствие поставки заказанной номенклатуре, количеству, фасовке. В тех случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и дополнительные данные;
- соответствие информации на маркировочных ярлыках продукции на упаковке и информации, указанной в товарно-транспортных документах и документах, подтверждающие их качество и безопасность;
- соответствие продукции данным в товарно-транспортной накладной по наименованиям, количеству (приемка по количеству);
- сроки годности продовольственного сырья и пищевой продукции (маркировка продукции);
- провести визуальный контроль регламентируемых органолептических показателей качества каждой партии продукции;
- органолептические показатели пищевых продуктов не должны

изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации. Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта (приемка по качеству);

- соответствие маркировки и упаковки продукции требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации, договора поставки (контракта), заявки по следующим сведениям: наименование пищевой продукции; дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции; сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии); наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции.

Приемка продовольственного сырья, пищевых продуктов в общеобразовательных организациях на соответствие условиям договора поставки осуществляется с обязательным проведением периодических лабораторных исследований в аккредитованных организациях, и в порядке, определяемом в государственном (муниципальном) контракте.

Результаты входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих в пищеблок школьной столовой общеобразовательной организации, который хранится в течение года, в соответствии с формой (приложение 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При выявлении нарушений требований по качеству и количеству пищевой продукции ответственное лицо за приемку сообщает руководителю общеобразовательной организации, что продукция не подлежит приему, составляется акт, продукция возвращается поставщику.

Остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в пищеблоки общеобразовательных организаций должен составлять не менее 50 % от установленного срока.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, прошедшие входной контроль, поступают на хранение в складские помещения пищеблока общеобразовательной организации. Набор и состояние складских помещений должны отвечать требованиям, направленным на обеспечение качества и безопасности пищевой продукции в процессе хранения.

Количество продовольственного сырья и пищевых продуктов, находящихся на хранении, должно определяться:

- размерами и количеством складских помещений, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения каждого вида пищевой продукции (режимов хранения, сроков реализации, товарного соседства);
- объемами работающего холодильного оборудования (для пищевой продукции, требующей охлаждения), которые должны соответствовать количеству (объему) принимаемых скоропортящихся и (или) особо скоропортящихся пищевых продуктов;
- наличием необходимого складского оборудования;

Все складские помещения должны быть обеспечены специальным

оборудованием в необходимом количестве: стационарными стеллажами, подтоварниками, установленными высотой от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами – не менее 20 см.

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов должны быть созданы условия хранения, обеспечивающие их качество и безопасность, сохранность пищевой ценности. Для этого складские помещения оснащаются охлаждаемыми камерами.

Для обеспечения качества и микробиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов хранение должно осуществляться при оптимальных параметрах окружающей среды (температуры, влажности окружающего воздуха) для каждого вида продукции.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях (рекомендуемые образцы «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании» (приложение 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20), «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» (приложение 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Загрузочная для получения и выдачи пищевой продукции должна быть оснащена контрольно-измерительными приборами, прошедшими государственную поверку в установленном порядке.

Персонал пищеблока общеобразовательной организации должен соблюдать маркировку мест хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и использовать оборудование, инвентарь, тару строго в соответствии с маркировкой.

При хранении продовольственного сырья и пищевых продуктов должны соблюдаться меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами, меры сохранения целостности упаковки и др., необходимые для обеспечения безопасности и качества продукции.

В конце смены и по мере загрязнения проводится санитарная уборка неохлаждаемых складских помещений, охлаждаемых камер, холодильного оборудования, тары, инвентаря с применением моющих, дезинфицирующих средств, промаркированным уборочным инвентарем.

Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием - изготовителем в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах должно

осуществляться 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. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

После приемки и проведения входного контроля продовольственное сырье и пищевые продукты должны храниться в охлаждаемых камерах и складских помещениях при соблюдении условий, предусмотренных изготовителем.

При хранении продовольственного сырья и пищевой продукции необходимо учитывать следующие требования:

- продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовые продукты хранят в отдельных помещениях, холодильных камерах в соответствии с маркировкой по товарным группам продуктов с учетом указанных на маркировочных ярлыках режимов хранения;
- при наличии одной холодильной камеры в столовых малой мощности, а также в камере суточного запаса продуктов, допускается совместное кратковременное хранение продовольственного сырья и пищевой продукции на отдельных полках, стеллажах; вместе с тем, с целью недопущения обсеменения готовых продуктов микроорганизмами от продовольственного сырья, места хранения должны быть разграничены (на разных полках), должно строго соблюдаться товарное соседство;
- скоропортящиеся и (или) особо скоропортящиеся продукты хранят в таре поставщика в холодильных камерах (холодильных шкафах) с учетом установленных изготовителем режимов и сроков хранения;
- продовольственное сырье и пищевые продукты хранят в таре производителя, при необходимости перекладывают в чистую, промаркированную, в соответствии с видом продукта, производственную тару и хранят на стеллажах и (или) подтоварниках;
- продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие);
- яйцо хранят в отдельно выделенном месте в сухом помещении или холодильниках, в коробах на подтоварниках или в кассетах на отдельных полках, стеллажах.

Ежедневно, на этапе хранения продовольственного сырья и пищевой продукции, необходимо осуществлять производственный контроль за соблюдением:

- сроков хранения продукции;
- условий хранения продукции;
- правил товарного соседства;
- температурно-влажностного режима хранения;

- использования маркированной тары и инвентаря.

5.6. Требования к технологическому процессу приготовления блюд

В соответствии с законодательством Российской Федерации производство продукции в пищеблоках школьных столовых осуществляется при наличии:

- программ производственного контроля, утвержденных и согласованных в соответствии с санитарными правилами;
- технических документов, согласованных в установленном порядке;
- использования одноразовых перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащих замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых в обязательном порядке указывается температура подачи блюда.

Технологические режимы и операции по обработке продовольственного сырья и пищевых продуктов должны обеспечивать изготовление безопасной и качественной продукции общественного питания.

Обработка сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов производится в раздельных специально оборудованных производственных цехах.

Обработка яиц перед использованием в блюда проводится в отдельном помещении либо в специально отведенной рабочей зоне мясо-рыбного цеха.

Производственный стол, производственные ванны, емкости для обработки яйца, емкость для хранения чистого яйца должны иметь специальную маркировку.

Для обработки яиц используют ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор по схеме:

1 - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды;

2 - обработка в 0,5 % растворе разрешенного для этих целей дезинфицирующего средства;

3 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработка яиц осуществляется при температуре 40 - 45°С, допускается использовать другие моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для этих целей, в соответствии с инструкцией по применению.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается!

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают

проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50°С, ополаскивают, замачивают в дезинфицирующем растворе на 10 - 15 минут, затем ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш хранят не более 12 часов при температуре 4 ± 2°С. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в холодной воде с температурой не выше + 12°С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Повторное замораживание и хранение дефростированной продукции не допускается.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3 % растворе уксусной кислоты в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Механическая обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Овощи, используемые для салатов в сыром виде, ошпариваются кипятком.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов, перед дальнейшим использованием корнеплоды ошпаривают.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, затем вторично в производственных ваннах в условиях холодного цеха. Фрукты должны быть целыми, на фруктах не должно быть гнили, вмятин, царапин.

Производство готовых блюд в столовых общеобразовательных учреждений осуществляется в соответствии с соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.3.6.0233-21.

Питьевая вода, используемая в качестве компонента при производстве

продуктов детского питания, должна соответствовать нормам СанПиН 1.2.3685-21.

Способы производства кулинарной продукции в столовых общеобразовательных учреждений определяются применяемыми технологиями приготовления блюд и обеспечивают полную готовность блюд для непосредственного потребления.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Технологии применяются в зависимости от типа столовой общеобразовательной организации, технической оснащенности, способа организации питания и других факторов. Требования к технологии производства пищевой продукции, должны обеспечивать гарантию безопасности и качества, включая максимальное сохранение витаминов, микро-и макроэлементов при тепловой обработке.

Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, припускание, приготовление на пару, тушение, запекание, приготовление в пароконвенктомате и исключающим продукты с раздражающими свойствами. Жарка при приготовлении блюд не используется.

В таблице 5.3 представлены условия термической обработки разной кулинарной продукции — применяемая температура и продолжительность.

Таблица 5.3 Температура и продолжительность термической обработки кулинарной продукции отдельных видов

№ п/п	Наименование кулинарной продукции	Температура	Продолжительность мин., час	Способ термической обработки
1	Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками	250°С	20-25 минут	Запекание
2	Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша	220°С	20-30 минут	На пару или запеченные в соусе
3	Рыба (филе) кусками	180-200°С	20-30 минут	Отваривается,припускается, тушится или запекается
4	Вторые блюда из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуск вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо	180-200°С	5-7 минут хранится в бульоне при температуре + 75°С до раздачи не более 1 часа.	Вторичная термическая обработка – кипячение в бульоне
5	Омлеты слоем не более 2,5-3 см	180-200°С	8-10 минут, хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ± 2°С	В жарочном шкафу и пароконвектоматах

6	Запеканки слоем не более 3-4 см	220-280°С	20-30 минут	В жарочном шкафу и пароконвектоматах
7	Оладьи, сырники	180-200°С	8-10 мин	В духовом или жарочном шкафу и пароконвектоматах
8	Яйцо		10 мин после закипания воды	Варка

Овощи, предназначенные для приготовления салатов и винегретов, рекомендуется варить в кожуре. Охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. **Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.**

Овощи очищают непосредственно перед приготовлением, закладывают в кипящую воду, варят при умеренном кипении, при закрытой крышке, не допуская выкипания жидкости. При варке не доливают холодную воду. Для сохранения минеральных веществ все овощи (кроме свеклы) варят в подсоленной воде.

Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующего промывания.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре используют механическое оборудование.

В таблице 5.4 даны режимы приготовления блюд при использовании пароконвектоматов.

Таблица 5.4 Режимы приготовления блюд в пароконвектомате

Блюда	Первая фаза				Вторая фаза		
	Режим	*T^0C печь*	*Время, мин.*	*Влажность, %*	*Режим*	*T^0C печь*	*Время, мин.*
Разное							
Плов	пар	110	35	100			
Рис (1 часть риса на 1.7 части воды)	комбинированный	110	25				
Крупа гречневая (1 часть риса на 2 части воды)	пар	110	35	100			
Вареные яйца крутые	пар	100	35	100			
Мясо птицы							
Панированные котлеты	комбинированный	190	20	20			
Язык отварной	пар	100	150	100			
Тушеное мясо	комбинированный	160	45	30			
Фаршированный перец	комбинированный	170	30	40	конвекция	180	10
Куриная грудка запеченная	комбинированный	220	15	20			
Цыпленок 1,2 кг	комбинированный	170	30	20	сухая конвекция	200	10
Цыпленок 1,2 кг, разделанный на 4 части	конвекция	190	25	20			
Тефтели мясные или рыбные	комбинированный	170-180	30	30			

Рыба и морепродукты							
Запеченная треска	конвекция	180	18				
Паровая треска	пар	100	20	100			
Хек	пар	100	18	100			
Лосось на пару	пар	90	15	100			
Запеченный лосось	комбинированный	210	10	10	сухая конвекция	70	13
Запеченная форель	конвекция	160	20				
Паровая форель	пар	100	13	100			
Овощи							
Морковь брусочком	пар	100	22				
Мини-морковь замороженная	пар	100	15				
Брюссельская капуста	пар	100	14				
Запеканка из цветной капусты	конвекция	180	25				
Цветная капуста замороженная	пар	100	22				
Зеленая фасоль	пар	100	30				
Нарезанный кружками баклажан	комбинированный	190	10	10			
Запеченный картофель четвертинками	комбинированный	175	35	30			
Картофельная запеканка	комбинированный	170	40	40			
Отварной картофель целиком	пар	100	40	100			
Творожные блюда							
Запеканка творожная	комбинированный	160	40	40			
Сырники творожные	комбинированный	180	15	30			

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;
- использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
- продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
- при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд.

Быстрозамороженные блюда допускаются использовать только при гарантированном обеспечении холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть

документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах – сменные механизмы.

Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче

Критерием качества готовой кулинарной продукции при раздаче является соблюдение требований к температуре подачи блюд и их хранению. При реализации блюд необходимо соблюдать температуру подачи:

- супы, соусы, горячие напитки - не ниже 75°С;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры - не ниже 65°С;
- холодные супы, холодные напитки - не выше 20°С.

Холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемой прилавков-витрину и реализовываться в течение одного часа.

Изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей.

Хранение заправленных салатов не допускается.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре 4 ± 2°С не более 30 минут.

Готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и др. могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд **не допускается.**

В изотермической таре (термосе) готовые блюда хранятся при температуре подачи не более 2 часов с момента изготовления.

Отварное мясо, птица, рыба для супов нарезается на порции, заливается бульоном, кипятится в течение 5 - 7 минут и хранится в этом же бульоне при температуре + 75°С до отпуска (не более 1 часа).

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергается термической обработке (растапливается и доводится до кипения).

Сметана используется в прокипяченном виде (супы, соусы). Свежая зелень закладывается в блюда во время раздачи.

Использование майонеза для заправки салатов **не допускается.** Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании могут использоваться пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, обязательно использование только йодированной соли. Необходимо учитывать требования к профилактике витаминной и микроэлементной

недостаточности, которые изложены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Приобретение препаратов для обогащения кулинарной продукции С - витаминами (аскорбиновая кислота) осуществляется учреждением. Введение витамина С в пищевые продукты (напитки) фиксируется в специальном журнале, при введении витамина должна быть температура напитка не выше 35°С.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, подростков и пациентов под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей детей и подростков о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией, и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°С (для компота) и 35°С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год (таблица 5.5)

Таблица 5.5 Журнал проведения витаминизации напитков и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество учащихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (грамм)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания необходимо использовать соответствующие пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия, соблюдая требования санитарных правил.

В общеобразовательной организации создается бракеражная комиссия, в состав которой входят представители организации питания, общеобразовательной организации, медицинский работник. Бракеражной комиссией в обязательном порядке проводится бракераж каждого приготовленного блюда с занесением результатов его приготовления в бракеражный журнал готовых блюд. Отпуск готовой продукции обучающимся разрешается только после решения бракеражной комиссии.

5.7. Требования к организации питания в общеобразовательных организациях

Организация питания в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с требованиями МР 2.4.0179-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Питание обучающихся в общеобразовательных организациях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации.

Для повышения эффективности производства и качества продукции в столовых при общеобразовательных организациях рекомендуется:

- осуществлять, по возможности, перевод их на работу с полуфабрикатами, снабжение столовых полуфабрикатами должно быть полным и комплексным;
- производить при необходимости и замену в столовых физически изношенного оборудования и инвентаря на технологичные и ресурсосберегающие.

Производство скомплектованных завтраков и обедов в индивидуальной упаковке с применением контейнерной доставки требует организовать выпуск одноразовой посуды, столовых приборов, индивидуальной упаковки и проведения реконструкции, технического перевооружения действующих столовых при общеобразовательных организациях с учетом их работы на централизованно изготовленной продукции.

Производство продукции на заготовочных предприятиях организуется с учетом методов ее хранения и доставки в общеобразовательные организации.

При этом могут применяться хранение и доставка готовой продукции в горячем, охлажденном или консервированном состоянии.

Основным методом обслуживания является пока самообслуживание, осуществляемое путем отпуска скомплектованных рационов питания.

Обучающихся младших классов в общеобразовательных организациях рекомендуется обслуживать по методу предварительного накрытия столов.

Для улучшения обслуживания рекомендуется применять серийно выпускаемые квадратные судки из нержавеющей стали, позволяющие рационально использовать полезные площади подносов, тележек, тепловых шкафов. Кратковременное хранение готовой продукции можно осуществлять с помощью тепловых шкафов.

Данный вариант раздаточной линии целесообразно применять в столовых, где обслуживание питанием осуществляется по методу предварительного накрытия столов.

Организация питания по типу «шведского стола».

В общеобразовательных организациях допускается питания по типу

«шведского стола». Для этого устанавливается линия раздачи по типу «шведского стола» с использованием мобильных охлаждаемых и с подогревом тележек. Доставка пищи с основного производства комбината и раздача ее в буфете школы осуществляется в многофункциональной таре – гастроемкостях. Эта форма обслуживания позволяет: расширить ассортимент блюд, обучающимся самостоятельно выбирать блюда, сохранить температурный режим при раздаче пищи, повысить пропускную способность. Использование данного метода приучает обучающихся к самообслуживанию и культуре поведения в предприятиях общественного питания. В целом подобная форма обслуживания позволяет увеличить охват обучающихся питанием более чем в 3 раза.

Организация питания по типу «шведского стола», развивая высокую культуру приема пищи и исключая нарушения санитарно-гигиенических норм в процессе транспортировки и хранения сырья и полуфабрикатов, не обеспечивает соблюдения гигиенических норм в процессе приема пищи.

Технология предполагает порционирование учащимися готовой пищи в индивидуальную посуду из общих гастроемкостей, что не всегда рекомендуется. Обеспечение санитарно-гигиенических норм при данной организации питания требует особого внимания.

Организация питания с доставкой горячих завтраков и обедов.

При использовании этого варианта, приготовленная на основном производстве пища в горячем виде расфасовывается в отдельные термобочки и в термоконтейнеры, и доставляется в общеобразовательные организации, где учащиеся получают уже готовые горячие завтраки и обеды.

Установка высокопроизводительного оборудования позволяет освободить устаревшее громоздкое оборудование, уменьшить время приготовления пищи, сократить потери при тепловой обработке, обеспечить экономию затрат на электроэнергию.

Используемая многофункциональная тара для приготовления пищи служит также тарой для доставки и раздачи ее в буфетах-раздаточных при общеобразовательных организациях. Это предотвращает потери при перекладывании, сохраняет внешний вид и качество пищи, а также исключает нарушение санитарно-гигиенических правил, связанных с приготовлением пищи в условиях столовых общеобразовательных учреждений.

Формы организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях: штатным подразделением по организации питания, подчиненным руководителю общеобразовательной организации или специализированными предприятиями по организации питания, выполняющими услуги по организации питания по контракту (форма передачи функции организации питания сторонней организации).

В зависимости от формы организации питания ответственность в данной сфере возлагается на руководителя образовательного организации:

- при организации питания через штатное подразделение – за выполнение всего комплекса мероприятий;

- при передаче функции организации питания сторонней организации - за организацию контроля за выполнением специализированным предприятием договорных обязательств, за организацию приема пищи обучающимися, ежедневному контролю за качеством пищи, полновесностью порций и витаминизацией блюд, проведению мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с соответствующими органами исполнительной власти, обучающимися и их полномочными представителями. Ответственность за непосредственное планирование питания, приготовление и выдачу пищи, текущее содержание материально-технической базы, соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, организацию производственного контроля, обеспечение безопасности и качества пищи, полновесности порций и выполнение других требований, определяемых контрактом, при данном методе организации питания возлагается на специализированные предприятия.

Управление организацией питания в общеобразовательной организации осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель организации может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

Одной из формы организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала образовательной организации от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Для обеспечения качества питания в общеобразовательной организации организуется и осуществляется родительский контроль в соответствии с МР 2.4.0180-20. Результаты родительского контроля ежемесячно анализируются руководителем общеобразовательной организации и организатором питания для принятия мер по улучшению качества питания обучающихся.

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

Основным критерием оценки персонала, который необходимо учитывать при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях, – это уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями.

Повар пищеблока общеобразовательной организации должен иметь:

- среднее профессиональное образование (программы подготовки квалификационных рабочих (служащих) или профессиональное обучение

(программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих);

- опыт практической работы не менее года на третьем квалификационном уровне в основном производстве организаций питания для сотрудников, имеющих профессиональное образование, или не менее шести месяцев на третьем квалификационном уровне в основном производстве организации питания для сотрудников, имеющих среднее профессиональное образование.

Производственный персонал должен знать основы школьного питания, особенности производства продукции общественного питания для школьников; рецептуры и технологию производства продукции школьного питания, требования к качеству полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; приемы и последовательность технологических операций при кулинарной обработке, режимы и способы обработки продовольственного (пищевого) сырья, способы подготовки пищевых продуктов и полуфабрикатов; условия реализации и сроки годности продукции, правила товарного соседства; органолептические методы оценки качества продукции общественного питания, признаки недоброкачественности полуфабрикатов, блюд и изделий; принципы работы и правила эксплуатации технологического оборудования, используемого при приготовлении продукции школьного питания.

Производственный персонал должен уметь обрабатывать продовольственное (пищевое) сырье, подготавливать пищевые продукты и приготавливать полуфабрикаты, кулинарные изделия и блюда с соблюдением технологических требований и с учетом специализации школьного питания; использовать технологическое оборудование различных видов в процессе производства продукции; использовать в работе технологические документы, сборники рецептур блюд и изделий, технологические карты; отпускать готовую продукцию с раздачи (раздаточного прилавка) с учетом технологических требований к безопасности продукции.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Персонал, обеспечивающий питание обучающихся в общеобразовательной организации, проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание 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. Не аттестованный персонал проходит повторное обучение с последующей переаттестацией.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей

организаций ежегодно.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Объем и периодичность проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников предприятий общественного питания составляет:

- осмотр дерматовенерологом, отоларингологом, стоматологом, терапевтом, рентгенография грудной клетки, исследование крови на сифилис, исследование на гельминтозы (копроовоскопия и соскоб на энтеробиоз);
- при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год;
- исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое исследование на брюшной тиф, исследование мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка – при поступлении на работу (в дальнейшем по эпидпоказаниям).

Объем и периодичность медицинских обследований, результаты которых подлежат внесению в паспорт здоровья (при поступлении на работу и в дальнейшем ежегодно): клинический анализ крови; клинический анализ мочи; биохимический скрининг (глюкоза, холестерин); электрокардиографи; осмотры врача-психиатра и врача-нарколога.

Женщины – осмотр акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования.

Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Персонал должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, в количестве не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки с мылом щеткой, с использованием дезинфицирующим средством. Для высушивания рук используют электросушитель для рук, индивидуальные полотенца или салфетки разового пользования.

Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор либо надевать сверху халаты и тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

Все сотрудники пищеблока обеспечиваются специальной санитарной одеждой.

Санитарный комплект повара включает в себя: халат или куртка белая, брюки, головной убор (косынка или колпак) белые, фартук, обувь.

Санитарная одежда должна:

- подходить по размеру;
- содержаться в чистоте и аккуратно выглажена;
- постоянно носится в рабочее время.

Наличие посторонних предметов в карманах форменной одежды не допускается.

Обувь должна быть чистой, легко моющейся, нескользящей, закрытого типа иметь низкий каблук.

Санитарная одежда выдается на срок 6 месяцев.

Хранится санитарная одежда только в специальном (отдельном) отделении индивидуального шкафа.

Работник пищеблока общеобразовательной организации обязан: оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в гардеробе для

персонала; работать в санитарной одежде, по мере ее загрязнения менять на чистый комплект; тщательно мыть руки с мылом с последующей обработкой антисептическим средством по вирусному режиму перед началом работы и после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; при посещении туалета снимать санитарную одежду; не выходить на улицу в санитарной одежде; не застегивать одежду булавками; не принимать пищу и не курить на рабочем месте; после обработки яиц, перед их разбивкой, надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом.

Количество работников пищеблока определяется исходя из минимально рекомендованного количества работников пищеблока в образовательных организациях (приложение № 6 к настоящему Стандарту).

Условия труда работников организации питания общеобразовательных учреждений должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области труда.

Не допускается привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонала, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Параметры микроклимата производственных помещений должны соответствовать требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.

Пищеблоки должны быть обеспечены достаточным числом источников искусственного или естественного освещения. Освещение, по возможности, не должно менять цвета, а его интенсивность должна быть не менее:

- 540 Лк - в помещениях, где осуществляют изготовление полуфабрикатов и готовых блюд их контроль;
- 220 Лк - во вспомогательных помещениях;
- 110 Лк - в других зонах.

Лампы накаливания и светильники, подвешенные над пищевыми продуктами на любой стадии их переработки, должны быть безопасными и обеспечены защитой для предотвращения загрязнения продуктов в случае поломки.

Требования к освещению рабочих мест в производственных помещениях в школьных пищеблоках представлены в таблице 5.6.

Таблица 5.6 Требования к освещению рабочих мест

Помещение	Рабочая поверхность и плоскость нормирования	Естественное освещение		Совмещенное освещение		Искусственное освещение				
		КЕО, %		КЕО, %		Освещенность, лк		При общем освещении	Объеденный показатель дискоформата UGR, не более	Коэффициент пульсации освещенности, Кп, %, не более
		При верхнем или комбинированном освещении	При боковом освещении	При верхнем или комбинированном освещении	При боковом освещении	При комбинированном освещении				
						всего	от общего			
Горячие, холодные, заготовочные цеха	Г-0,8	-	-	1,2	0,3	-	-	300	21	10
Доготовочный цех	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20
Моечные посуды	Г-0,8	-	-	-	-	-	-	200	24	20

Кондитерские цехи, помещения для мучных изделий	Г-0,8	-	-	1,8	0,6	-	-	300	21	20

Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющиеся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоне производственных помещений организаций питания общеобразовательных учреждений не должно превышать предельно допустимые концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны, естественное и искусственное освещение во всех помещениях, уровни шума в производственных помещениях не должны превышать гигиенические нормативы для организаций общественного питания должны удовлетворять СанПиН 1.2.3685-21. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Санитарно-бытовое обслуживание и медицинское обеспечение работников в соответствии с требованиями охраны труда возлагается на работодателя. В этих целях работодателем по установленным нормам оборудуются санитарно-бытовые помещения, помещения для приема пищи, помещения для оказания медицинской помощи, комнаты для отдыха в рабочее время и психологической разгрузки; организуются посты для оказания первой помощи, укомплектованные аптечками для оказания первой помощи; устанавливаются аппараты (устройства) для обеспечения работников горячих цехов и участков газированной соленой водой и другое.

К санитарно-бытовым помещения относятся: гардеробные, душевые, умывальные, уборные и помещения личной гигиены женщин, комната приема пищи.

Организация и проектирование этих помещений должно производиться согласно требованиям СП 44.13330.2011.

Необходимость вспомогательных помещений устанавливается в соответствии с санитарной характеристикой производственных процессов и числом работающих.

В гардеробных число индивидуальных шкафах для одежды второго и третьего слоя, обувь, головной убор и санитарной одежды следует принимать равным списочной численности работающих.

Площадь комнаты приема пищи следует определять из расчета 1 м^2 на каждого работника, но не менее 12 м^2. Комната приема пищи должна быть оборудована умывальником, стационарным кипятильником, электрической плитой, холодильником. При численности работающих до 10 человек в смену вместо комнаты приема пищи следует предусматривать в гардеробной дополнительное место площадью 6 м^2 с установкой стола для приема пищи.

Число душевых и специальных бытовых устройств следует принимать по численности работающих.

Помещения для личной гигиены женщин оборудуют при работе 15 женщин и более и, как правило, совмещают с женскими уборными.

6. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ АСПЕКТЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

6.1. Требования к нормативам, способам и формам финансирования питания обучающихся за счет родительских средств, а также из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников

Разработка механизма финансирования питания обучающихся в общеобразовательных организациях предполагает различные формы и способы его обеспечения.

Основополагающим документом, регламентирующим процесс финансирования питания обучающихся, является Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», а именно статья 37 «Организация питания обучающихся», которая устанавливает виды и формы финансирования питания различных категорий обучающихся.

Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ введено горячее бесплатное питание для обучающихся на уровне начального общего образования в муниципальных общеобразовательных организациях не менее 1 раза в день, предусматривающее обеспечение финансирования за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджета Республики Крым, муниципальных бюджетов.

В соответствии с частью 5 статьи 37 «Закона об образовании Российской Федерации» предусмотрено предоставление субсидий бюджетам субъектов Российской Федерации на софинансирование и обеспечения бесплатным горячим питанием обучающихся по образовательным программам начального общего образования в размере, порядке и на условиях, которые определяются Правительством Российской Федерации.

К льготным категориям обучающихся, которым предоставляется питание за счет муниципальных средств, относятся категории детей, определяемых постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций» (с изменениями от 15.03.2021 № 146) и другие категории обучающихся определенные постановлением администрации муниципальных образований;

Обеспечение финансирования за счет бюджетных ассигнований и иных форм финансирования за счет бюджетных ресурсов предполагает выполнение государственного (муниципального) задания, которое фиксирует размер планируемых результатов деятельности организатора питания

обучающихся. Задание содержит показатели, характеризующие качество и объем (содержание) оказываемых государственных (муниципальных) услуг (выполняемых работ) в натуральном выражении. Для планирования бюджетных ассигнований (субсидий), следует рассчитать объем государственного (муниципального) задания в стоимостном выражении, то есть сформировать документ, содержащий исходные данные (результаты и порядок расчетов), подтверждающие (обосновывающие) необходимый объем субсидий.

Бюджетные ассигнования и субсидии на очередной финансовый год формируются путем расчета нормативных затрат, которые предусматривают ведомственный порядок, установленный учредителем с учетом отраслевых и иных особенностей организации образования.

Регламент финансирования общеобразовательных организаций, осуществляющих подготовку обучающихся по основным общеобразовательным программам, имеющим государственную аккредитацию, устанавливается постановлениями Совета министров Республики Крым.

В соответствии с нормативными правовыми актами питания обучающихся осуществляется в форме субвенций, передаваемых из республиканского бюджета, органам местного самоуправления на осуществление государственных полномочий.

Органами государственной власти субъектов Российской Федерации, местными органами власти или общеобразовательными организациями устанавливаются категории обучающихся, на питание которым предоставляются субсидии из средств соответствующих бюджетов на частичное или полное финансирование расходов по организации питания.

Софинансирование расходов на организацию льготного питания в образовательном учреждении может осуществляться из внебюджетных источников.

Финансирование услуги по организации питания для остальных обучающихся, не подпадающих под действие вышеуказанных нормативных правовых актов, производится за счет средств родителей (законных представителей) обучающегося или с участием таких средств.

6.2. Требования к расчёту стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях с учетом социально-экономических особенностей территорий

Расчет стоимости питания обучающихся в общеобразовательных организациях базируется на рекомендуемых рационах (среднесуточных или (и) на приемы пищи наборы продуктов), которые разрабатываются уполномоченным федеральным (региональным) органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Российской Федерации, защиты прав потребителей на потребительском рынке, на основе научных исследований, проводимых научно-исследовательскими организациями в сфере пищевых производств, нутрициологии, гигиены питания, диетологии и детского питания, разработки продуктов детского питания и с учетом состояния развития производства пищевых продуктов для социального питания в Российской Федерации. Рекомендуемые рационы разрабатываются для разных возрастных групп обучающихся. Рекомендуемые типовые рационы Республики Крым разрабатываются на основании нормативов физиологической потребности в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах с учетом рекомендуемых наборов продуктов, региональных особенностей питания населения, производства и поставок пищевых продуктов, уровня социально-экономического развития и других факторов.

Питание в общеобразовательных организациях осуществляется за счет следующих источников финансирования:

- за счет средств бюджета предоставляется бесплатное горячее питание для учащихся начальных классов (полное субсидирование из бюджета), льготное питание определенных законодательством категорий обучающихся;
- за счет собственных средств предоставляется питание для остальных категорий обучающихся.

Ассортимент блюд для обучающихся в общеобразовательной организации, независимо от источников финансирования, должен соответствовать рекомендуемым среднесуточным рационам питания, учитывающим возраст обучающихся и территорию их проживания.

6.2.1. Расчет стоимости горячего питания для обучающихся начальных классов и льготных категорий обучающихся общеобразовательных организаций осуществляется в разрезе основных видов расходов на организацию питания и состоит из двух частей:

- сырьевой себестоимости продуктов;
- затрат на приготовление и раздачу пищи (издержек производства и обращения).

Сырьевая себестоимость продуктов представляет собой стоимость среднесуточного рациона питания на одного обучающегося, определяется на основе дифференцированного рациона питания по возрасту, виду питания (завтрак, обед и др.), и цены каждого вида сырья, продуктов, входящих в рацион.

Организация закупок услуг, товаров и сырья осуществляется в соответствии с законодательными документами: Федеральный закон № 44-ФЗ и Федерального закона № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и в статью 37 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской федерации», гражданским кодексом Российской Федерации, закона «О защите конкуренции» от 26.07.2006 № 135-ФЗ, санитарными

нормами и требованиями действующими на момент закупки.

Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (по возрастным категориям обучающихся), и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными управлением Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и городу Севастополю (Крымстат), по состоянию на 1 января текущего года.

6.2.2. Затраты на приготовление и раздачу пищи.

Затраты на приготовление и раздачу пищи рассчитывают на основании приказа Министерства промышленности и торговли Российской Федерации от 25.06.2015 № 1684 «Об утверждении Общих требований к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере общественного питания, применяемых при расчете объема финансового обеспечения выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением».

Предельный уровень наценки на продукцию питания (товары), реализуемые в общеобразовательных организациях, реализующих общеобразовательные программы основного общего, среднего профессионального и высшего образования в соответствии с Приказ Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.2015 № 3/2 «Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым» (с изменениями и дополнениями), составляет 50 % (независимо от количества посредников, участвующих в процессе производства и реализации продукции (товаров) к ценам закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов (без учета НДС), за исключением хлеба из муки первого и второго сорта, на которые предельный уровень наценки составляет 20 %.

Калькуляционные карточки действуют до момента изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырье и продукты: при возникновении изменений исчисляется новая цена. Правильность расчета цены блюда (изделия) подтверждается заведующим производством, калькулятором и руководителем предприятия.

В таблице 6.1 приводятся основные статьи расходов по организации питания в общеобразовательных организациях.

Таблица 6.1 – Основные виды затрат по организации питания в общеобразовательных организациях

№ п/п	Наименование статей расходов
1	Сырьевая себестоимость продуктов (стоимость рациона питания)

2	Затраты на приготовление и раздачу пищи (издержки производства и обращения), в том числе:
2.1	Затраты оплату труда
2.2	Отчисления на социальные нужды (страховые взносы во внебюджетные фонды в % от фонда оплаты труда)
2.3	Амортизационные отчисления (при наличии на балансе оборудования)
2.4	Приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства, салфетки и т.п.)
2.5	Приобретение столовой и кухонной посуды, приборов
2.6	Приобретение производственного и хозяйственного инвентаря
2.7	Приобретение санитарной и специальной одежды и обуви
2.8	Транспортные и складские расходы
2.9	Затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, противопожарных норм, требований техники безопасности
2.10	Затраты на производственный контроль и систему ХАССП, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, включая их идентификацию, готовых блюд, санитарного состояния объектов пищеблока и т.д.
2.11	Техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблока
2.12	Коммунальные услуги для пищеблоков общеобразовательных учреждений
2.13	Текущий ремонт помещений пищеблоков
2.14	Затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку кадров
2.15	Затраты на связь, услуги интернета, услуги банка по безналичным расчетам с потребителями
2.16	Затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования (при аренде помещений)
2.17	Затраты на хранение сырья и полуфабрикатов
2.18	Затраты на тару

6.3.Требования к порядку учета и отнесения расходов на организацию питания из средств бюджетов разных уровней, внебюджетных источников и родительских средств

Учет и отнесение расходов на организацию питания осуществляется в порядке, определяемом законодательством Российской Федерации о бюджетном учете, – применительно к учету расходов на организацию питания, осуществляемым бюджетами разных уровней и бюджетными общеобразовательными организациями, а также законодательством Российской Федерации о бухгалтерском учете - применительно к учету расходов на организацию питания, производимых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими поставку продукции и (или) оказание услуг организации питания в общеобразовательных организациях. Форма расчетов за горячее питание в общеобразовательных организациях – безналичные расчеты, которые проводятся путем перечисления денежных средств на специализированные счета, привязанные к общеобразовательной организации и конкретному обучающемуся, получающему горячее питание или иные формы расчетов. Оплата питания за дополнительную продукцию может осуществляться как за наличный расчёт, так и в безналичном порядке. Оплата за питание обучающимися в организованных пунктах питания общеобразовательных организаций по безналичному расчёту может осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в общеобразовательных организациях (бюджетные средства и родительская

плата);

- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением платежных карт и прочих платежных инструментов;

- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей через специализированный сайт о фактических расходах на горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного обучающегося по дням недели.

6.4. Порядок проведения процедур на определение поставщика продуктов питания и оказание услуги по организации питания в образовательных организациях

При размещении заказов на закупку продуктов питания государственным (муниципальным) заказчикам необходимо использовать типовой контракт на поставку продуктов питания, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 19.03.2020 № 140, а при закупке услуги по организации питания в образовательных учреждениях – контракт на оказание услуг по организации горячего питания.

6.5. Ведение претензионной работы

Претензионная работа – самостоятельный этап правовой работы, состоящий из упорядоченной последовательности действий, важнейшими из которых является сбор материалов, подтверждающих наличие факта претензии к поставщику продукции или услуги.

В целом последовательность претензионной работы выглядит следующим образом: подготовка, получение и составление документов, необходимых для формирования претензии; предъявление и рассмотрение претензий; осуществление регистрации, учета, хранения и отправки претензионных материалов; осуществление контроля за претензионным производством; рассмотрение, анализ, обобщение результатов претензионной работы, подготовка предложений по ее усовершенствованию.

Претензионная работа предшествует подаче искового заявления в суд. Случаи, когда претензионная работа является обязательной, могут быть предусмотрены законом или соглашением сторон. При организации поставок продуктов питания, рационов и оказании услуг по организации питания для детей и школьников ведение данной работы является обязательным условием контрактной документации и заключается еще на стадии оформления договора. В текст договора вносится условие об обязательном проведении предварительной претензионной работы.

Для осуществления претензионной работы при поставках продукции, рационов и услуг с целью организации питания обучающихся поставщик

обязан обеспечить сопровождение каждой поставки экспедитором, который в случае поставки продукции, не отвечающей требованиям государственного контракта, подтверждает своей подписью наличие несоответствия в претензионном акте приемки продукции.

При приемке сырья и продукции должен осуществляться входной контроль показателей их качества и безопасности. Для участия в приемке продукции Заказчиком приказом руководителя общеобразовательной организации назначаются лица, компетентные (по роду работы, по образованию, по опыту трудовой деятельности) в вопросах определения качества и комплектности подлежащей приемке продукции. Назначение ответственных лиц должно быть сделано с учетом графика работы и поставки, предусматривать замещение на период отпуска или болезни ответственных лиц.

Критерии контроля:

- соответствие поставки законной номенклатуре, количеству, фасовке (в случаях, когда номенклатура предусматривает указание марки, сорта и т.п. дополнительные данные; соответствие графику поставки по времени);

- сопроводительная документация: бухгалтерская товаросопроводительная (накладная, счет-фактура и другие документы, предусмотренные контрактом), документы о происхождении продукта (декларации соответствия, сертификаты, удостоверения качества, ветеринарные справки и прочие);

- соблюдение правила перевозки, обеспечение предохранения груза от повреждения и порчи (укладка, товарное соседство, температурный режим и другие условия транспортировки); сохранность груза, целостность тары и упаковки (визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции); контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и в товарно-сопроводительной документации;

- контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;

- контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и государственных стандартов.

В случаях, когда время на приемку товара ограничено, допускается первичная регистрация претензии непосредственно на товаросопроводительном документе (накладной) путем надписи о сути претензии в строке товара или на свободном месте бланка: пункты претензий при этом нумеруются, стороны подписываются под выявленными и согласованными несоответствиями). При необходимости с первичного документа снимаются необходимые копии. При недостатке места допускается прилагать к накладной с претензией дополнительные листы с изложением, подписанные сторонами.

В случае ускоренной процедуры претензионный акт приемки оформляется, в ближайшее возможное время, не позднее одного рабочего дня с момента приемки. Документы, оформленные в порядке ускоренного

документирования, рассматриваются при спорах и претензиях наравне с претензионным актом приемки.

При подаче заявки на продукты и питание в электронном виде отметка о получении продуктов, их доброкачественности и претензиях также может выполняться в электронном виде. Используемые компьютерные системы должны обеспечивать надежную авторизацию пользователя и достоверную регистрацию фактов отметки получения и отметки качества, включая факты изменения и удаления таких записей. Рекомендуется использование средств автоматической персональной идентификации.

В тех случаях, когда компьютерная система не обеспечивает требования заказчика к достоверности регистрации, она должна обеспечивать оформление бумажных документов для соответствующих ручных записей.

Обязательность использования электронной подписи и средств защиты информации устанавливается контрактом или соглашением сторон дополнительно. При обнаружении несоответствия качества (или комплектности) поступившей продукции требованиям стандартов, ТУ и другим условиям контракта, представитель заказчика имеет право приостановить дальнейшую приемку, и обязан составить претензионный акт приемки продукции с требованием к поставщику заменить и/или до поставить доброкачественную продукцию, в котором указывает количество осмотренной продукции и характер выявленных при приемке дефектов.

Акт подписывается представителем заказчика и экспедитором поставщика. Экспедитор не имеет права отказаться от подписания акта и вправе указать в нем свои возражения и все обстоятельства, которые он считает необходимыми.

Поставщик обязан произвести замену и/или допоставку продукции в течение времени, указанного в контракте. В том случае, если контракт не содержит конкретного указания времени замены, замена должна быть произведена в срок, достаточный для организации питания в тот прием пищи, для которого предназначены доставляемые продукты в соответствии с распорядком пищеблока заказчика.

В случае поставки некомплектной продукции представитель заказчика обязан принять меры к обеспечению хранение этой продукции в условиях, предотвращающих ухудшение ее качества и смешение с другой однородной продукцией. При поставке продукции ненадлежащего качества, груз возвращается обратно поставщику в полном объеме.

В случае невыполнения требований претензионного акта приемки продукции в указанный срок, заказчик возвращает взятую на ответственное хранение некомплектную продукцию поставщику с последующим наложением штрафа в размере, предусмотренном контрактом. Если текст контракта не содержит явного указания размера штрафа, он устанавливается в размере 2 % от стоимости каждой партии продукции.

Факт поставки продукции, не соответствующей требованиям государственного контракта подтверждается актом о фактическом качестве и комплектности продукции, полученной по государственному заказу,

к которому прикладывается акт приемки продукции.

Составление акта о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу.

Акт должен содержать следующие обязательные реквизиты: наименование пищеблока организации-заказчика, дату поставки, дату питания, дату заказа, заказанную номенклатуру и количество, должность и фамилию подписывающего Акт представителя заказчика (товаровед, директор предприятия, технолог), суть претензии (например: плохое качество, нарушение упаковки, нарушение условий транспортировки, недостаток количества, незаказанная фасовка и номенклатура, замена номенклатуры, отсутствие документов или другие формулировки).

В акт могут быть включены (приложены к нему) любые другие сведения, которые стороны сочтут необходимыми.

При указании претензии рекомендуется приводить ссылку на пункты контракта, санитарных правил, стандартов или других нормативных документов, которые были нарушены.

Рекомендуется включать в акт предупреждение об ответственности за подписание акта, содержащего данные, не соответствующие действительности (в бланке или надписью).

Контракт может содержать ответственность представителя заказчика за необоснованную претензию и срыв поставки питания.

Срок уплаты штрафа устанавливается контрактом. Если контрактом не установлен конкретный срок уплаты, он устанавливается в течение 5 рабочих дней со дня подписания акта, но не позднее срока истечения контракта.

Скрытыми недостатками признаются такие недостатки, которые не могли быть обнаружены при обычной для данного вида продукции проверке и выявлены лишь в процессе обработки, использования и хранения продукции. При обнаружении скрытых недостатков заказчик производит отбор образцов (проб) и направляет их на исследование в лабораторию для проведения исследований, по результатам которых получает протоколы испытаний. Перечень аккредитованных лабораторий, а также требование по независимости этих лабораторий могут быть включены в контракт, либо быть утверждены двусторонним соглашением заказчика и поставщика до процедуры исследования и заявления претензии. Если контракт либо соглашение сторон не определяют требования к лаборатории, Заказчик вправе выбрать лабораторию по своему усмотрению.

В случае подтверждения недоброкачественности продукции все расходы на проведение исследования, получение протоколов испытаний, транспортные и другие связанные с исследованием документированные расходы несет Поставщик.

Акт о скрытых недостатках продукции с требованием заменить некачественную продукцию должен быть составлен в течение 1 рабочего дня при обнаружении недостатков. Если поставщик не согласен заменить продукцию, она должна быть представлена для лабораторного

исследования в 3-дневный или более краткий срок во избежание порчи или изменения качеств товара.

Если для участия в составлении акта вызывается представитель поставщика, то к установленному сроку добавляется время, необходимое для его приезда, но не более 3 дней.

При подтверждении лабораторными исследованиями недоброкачественности продукции, она возвращается поставщику, так же направляется акт о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу с приложением протоколов испытания продукции с последующим наложением штрафа в размере 10 % от стоимости каждой партии продукции.

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМ ФОРМИРОВАНИЕ У ОБУЧАЮЩИХСЯ МОТИВАЦИИ К ЗДОРОВОМУ ПИТАНИЮ

7.1.Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательных организациях

7.1.1. Разработка и внедрение принципов формирования культуры здорового питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

На современном этапе развития общества такие ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на физическое и нервно-психическое развитие человека, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом здоровья. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с детства и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Основные принципы формирования культуры здорового питания:

- рациональная организация питания в общеобразовательной организации;
- включение в учебный процесс общеобразовательных программ формирования культуры здорового питания;
- просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами общеобразовательных учреждений.
- внедрение обучающих (просветительских) программ по вопросам здорового питания для детей школьного возраста в рамках реализации федерального проекта «Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных

привычек (Укрепление общественного здоровья)» национального проекта «Демография».

Только сочетание всех названных направлений работы поможет создать такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Принципиально важно, чтобы организация питания в общеобразовательной организации демонстрировала обучающимся и их родителям (законным представителям) принципы и технологии организации здорового питания.

Не умаляя важности рациональной организации питания обучающихся нельзя забывать о значении формирования культуры здорового питания. В противном случае усилия администрации общеобразовательной организации и работников пищеблоков могут оказаться бесполезными, если дети не будут, есть приготовленные по всем правилам с соблюдением всех нормативов, но непривычные для них блюда. Только системная работа по формированию культуры здорового питания может помочь изменить вкусовые пристрастия, постепенно изменить структуру питания, научить детей делать сознательный выбор в пользу полезных блюд, здорового питания.

7.1.2. Разработка и включение в учебный процесс общеобразовательных программ по формированию культуры здорового питания (в зависимости от национальных, культурно-исторических и региональных особенностей обучающихся).

При разработке программ по совершенствованию организации школьного питания важно учитывать не только требования, предъявляемые СанПиН, но и реальную ситуацию в общеобразовательных организациях.

В общеобразовательной организации основное направление работы по формированию культуры здорового питания – это реализация общеобразовательных программ по формированию культуры здорового питания.

При формировании культуры здорового питания наиболее эффективна комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя с положительной стороны комплексная программа, которая может использоваться в начальной и в основной школе «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в раннем возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями (законными представителями).

При реализации общеобразовательных программ необходимо соблюдать принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;

- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.
- учет национальных и культурных традиций учащихся.

7.1.3. Систематизация работы по просвещению школьников по вопросам здорового образа жизни, культуры питания и ответственности за свое здоровье.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в общеобразовательной организации должна носить системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, вестись с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Систематизация работы по формированию культуры здорового питания может складываться из постоянных каждодневных мероприятий в школьной среде (примерные (рекомендуемые) мероприятия, способствующие формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста)):

- организации дежурства детей в школьной столовой;
- привитие культурно-гигиенических навыков: мытье рук, культура принятия пищи;
- учет индивидуальных показателей здоровья детей в процессе принятия пищи;
- беседы с детьми о соблюдении гигиенических правил до и после приема пищи;
- сервировка стола с учетом требований санитарных правил и норм;
- контроль организации питания со стороны классных руководителей и родителей.

7.1.4. Обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания.

Серьезную роль играет обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания среди общеобразовательных организаций. Представляет интерес проведение совместных мероприятий различного уровня по предлагаемой тематике, так как это позволит повысить ранг проводимых мероприятий и перевести их из разряда «внутришкольные» в разряд «межрайонные», «городские» и т.д. Это повысит заинтересованность учащихся в результатах проводимых мероприятий.

Примерные мероприятия (виды деятельности), которые можно предложить к проведению как внутри общеобразовательного учреждения, так и вынести за его пределы:

<u>Среди обучающихся:</u>

- конкурсы презентаций среди учащихся на тему «Питание и здоровье»,

«Исторические аспекты питания», «Что ели наши деды», «Дикорастущие съедобные растения в нашем питании»;

- серия семинаров на общую тему «Эстетика питания»;
- серия круглых столов о пользе и вреде современных продуктов (чипсов и т.п.);
- беседы, игры (для младших школьников) на тему: «Праздник каши», «Праздник овощей», «Праздник фруктов «Фруктовая мозаика»;
- доклады из серии «Разговор о правильном питании».

Родительская среда:

- консультация родителей «Роль питания в жизни детей»;
- школа родителей «Культура здорового питания»;
- доклады из серии «Разговор о правильном питании»;
- серия семинаров на общую тему «Здоровье детей в наших руках».

Учительская среда

- подготовка брошюр для педагогов и родителей (законных представителей) на тему «Формирование культуры здорового питания»;
- педагогические чтения «Здоровье сберегающая образовательная среда».

7.1.5. Разработка примерных просветительских мероприятий, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста (в том числе, разработка и использование наглядной агитации).

Просветительская программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы в учебное время, а также с учетом возможностей организации каникулярного времени детей.

При составлении просветительных мероприятий указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно - эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в общеобразовательной организации, организовать широкую сеть наглядной агитации и доступное информационное обеспечение в общеобразовательной организации.

Информационное обеспечение работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации реализуется через:

- оформление наглядной агитации – информационных стендов, углов;
- размещение материалов на сайте общеобразовательной организации;
- создание общеобразовательных ресурсов, в том числе медиаресурсов.

Информационные уголки и стенды (наглядная агитация) оформляются по различным направлениям формирования культуры здорового питания. Материалы следует располагать в определенной последовательности и красочно оформлять их, выполняя в едином подборе сочетаний, размеров, шрифтов.

Оформление, содержание и своевременное обновление наглядной

агитации о культуре здорового питания в общеобразовательной организации включает информационные материалы, которые размещаются в помещениях, прилегающих к столовым, в столовых, в отдельных учебных кабинетах, в которых проводятся занятия и мероприятия по культуре здорового питания.

Требования к наглядным информационным материалам.

1. Информационные материалы должны быть качественными, в позитивных цветах.

2. Информационные материалы должны обращать на себя внимание учеников.

3. Информационные материалы должны содержать только достоверную информацию и содержать QR-код или ссылку на источник для того, чтобы обучающиеся могли более подробно ознакомиться с информацией.

4. Информационные материалы должны быть рассчитаны на всю возрастную аудиторию общеобразовательной организации (любимые герои и персонажи; известные личности, являющиеся авторитетом).

5. Информационные материалы должны быть креативны и не вызывать отторжения.

6. Информационные материалы должны быть равномерно расположены внутри образовательного организации и не давить своим присутствием, а лишь быть в поле зрения (не всегда).

7. Информационные материалы должны периодически меняться, чтобы вызывать заинтересованность обучающихся.

8. По вопросам оформления и художественного содержания плаката, дизайнер, разрабатывающий проект, должен совещаться непосредственно с обучающимися в общеобразовательной организации. Приветствуется также выполнение информационных материалов по соответствующей тематике непосредственно самими обучающимися (в том числе в рамках различных конкурсов).

Специальные разделы на школьном сайте должны освещать все основные направления работы образовательного организации по формированию культуры здорового питания, содержать актуальную информацию, адресованную всем участникам образовательного процесса: педагогам, обучающимся и их родителям, а также всем заинтересованным лицам (требования в содержанию раздела о питании на сайте образовательной организации представлены в приложении № 5 к настоящему Стандарту). Необходимо размещение на школьном сайте непосредственных ссылок на другие ресурсы Интернет по вопросам здорового питания.

Медиатеки и специальные подборки литературы в библиотеке включают справочную, энциклопедическую, художественную литературу и периодические издания по вопросам здорового питания. Ресурсы должны быть систематизированы. Необходимо формировать каталоги имеющихся диафильмов, диапозитивов, изо продукции, аудио- и видеозаписей, компьютерных программ.

Образовательное учреждение обеспечивает своевременную подготовку и сбор, корректное использование, регулярное обновление, хранение, тиражирование, распространение вышеперечисленных информационных ресурсов.

7.1.6. Разработка примерных мероприятий по организационно педагогической деятельности, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста.

Педагогическая деятельность по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы:

- экскурсии;
- конференции;
- олимпиады;
- круглые столы;
- уроки здоровья;
- выполнение информационных материалов по соответствующей тематике непосредственно самими учащимися (в том числе в рамках различных конкурсов);
- дни национальной кухни;
- дни качества школьной столовой и т.д.

7.1.7. Просветительская работа с родителями, вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания («Школа родителей» по ознакомлению с принципами правильного питания и основами культуры здорового питания).

Одним из основных просветительных мероприятий, способствующих формированию культуры здорового питания у детей школьного возраста - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей (законных представителей), в процесс формирования культуры здорового питания в семье.

Общеобразовательной организацией разрабатывается отдельная просветительская программа (либо направление в рамках общей воспитательной программы), по работе с родителями (законными представителями), направленная на формирование культуры здорового питания обучающихся.

При составлении программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и по возможности выявлять и привлекать родителей-специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др.

Мероприятия по работе с родителями по указанному направлению, могут включать:

Просветительскую работу с родителями (законными представителями)	Консультация родителей «Роль питания в жизни детей»; Доклады из серии «Разговор о правильном питании»; Серия семинаров на общую тему «Здоровье детей в наших руках»
Вовлечение родителей (законных представителей), в процесс формирования	«Школа родителей» по ознакомлению с принципами правильного питания и основами культуры здорового

культуры здорового питания	питания
Вовлечение родителей (законных представителей), в Советы (комитеты, организации) по контролю за работой школьной столовой	для развития системы общественной оценки качества питания в общеобразовательной организации

7.1.8. Использование мотивационных направлений к здоровому питанию у обучающихся (внедрение балльной системы, поощрительной системы)

В качестве мотивационного элемента к здоровому питанию в общеобразовательной организации может быть внедрена балльная (поощрительная) система у обучающихся, проявляющих активность при изучении вопросов здорового питания и проявляющих определенную инициативу по поддержанию и пропаганде культуры здорового питания. Например, ведущих просветительскую работу с родителями, вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания, участие в мероприятиях направленных на формирование культуры здорового питания (кулинарных праздниках, Днях национальной кухни, Днях здорового питания, и т.п.).

7.2. Требования к программам учебных предметов, курсов, дисциплин, программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания

7.2.1. Реализация модульных общеобразовательных программ по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Содержание программ учебных предметов, курсов, дисциплин образовательного организации, отдельных разделов, модулей программ учебных предметов инвариантной части учебного плана образовательного организации, программ дополнительного образования по формированию культуры здорового питания должно включать информацию о:

- принципах здорового питания, структурном составе пищи: белках, жирах, углеводах, микроэлементах, др.;
- свойствах и влиянии на здоровье человека продуктов питания и их компонентов;
- способах приготовления пищи с учётом сохранения полезных свойств продуктов питания;
- необходимости соблюдения санитарных и гигиенических требований, связанных с приемом и приготовлением пищи;
- эстетических подходах и требованиях этикета в сфере питания;
- рекомендуемом врачами режиме питания;
- негативных факторах, рисках для здоровья (сниженная двигательная активность, переедание, недоедание, употребление высокожировых рафинированных продуктов, газированных напитков, инфекционные заболевания);

- ценности здорового образа жизни, в том числе правильного питания;
- национальных традициях и социокультурных аспектах здорового питания.

Требования к результатам освоения программ формирования культуры здорового питания включают:

- личное убеждение в необходимости соблюдения принципов правильного питания и здорового образа жизни;
- развитые умения использовать полученные знания на практике;
- осуществления осознанного выбора пищевого поведения.

Воспитательная программа по формированию культуры здорового питания строится с применением максимально широкого набора форм работы: экскурсии, конференции, олимпиады, круглые столы, уроки здоровья, Дни национальной кухни, Дни качества школьной столовой и т.д., а также с учетом возможностей организации каникулярного времени обучающихся (профильные смены, летние школы и т.д.). При составлении воспитательных программ указанной направленности необходимо учитывать мнение родительской общественности и привлекать специалистов в области медицины, кулинарии, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и др., развивать систему общественной оценки качества питания в общеобразовательной организации.

Реализация модульных общеобразовательных программ формирования культуры здорового питания.

В федеральном государственном образовательном стандарте предусматривается необходимость разработки образовательным учреждением программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни.

Требования к результатам работы по формированию культуры здорового питания в общеобразовательной организации:

- формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска для здоровья;
- освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания.

7.2.2. Формирование основ гигиены и режима питания.

С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоорентированное обучение, предусматривающее формирование основ гигиены и режима питания (сведения об особенностях гигиенических режимов мытья рук, сведения о гигиенических режимах обработки пищевых продуктов, о безопасном приготовлении и хранении пищи, и т.д.) и умения, связанные с этим (планирование режима питания, и т.д.) и с оценкой и корректировкой личных привычек гигиены.

Структура, режим и организация питания в общеобразовательных организациях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

7.2.3. Формирование представления о полезности продуктов

питания о рациональной структуре питания.

С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоорентированное обучение, предусматривающее знания о полезности продуктов питания, о рациональной структуре питания (информация о принципах рационального питания, свойствах компонентов пищи, аспектах их влияния на здоровье человека; способами профилактики возникновения рисков для здоровья, связанных с неправильным питанием и корректировкой личных привычек в питании.

Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все от внешнего вида школьной столовой до состава продуктов в школьном буфете должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в общеобразовательных организациях должны не только соответствовать всем гигиеническим требованиям, но и служить примером здорового питания.

7.2.4. Формирование навыков правильного питания и культуры питания (практические занятия по сервировке стола, оформлению блюд и т.п.)

С учетом специфики программ необходимо предусмотреть практикоорентированное обучение, предусматривающее обладание навыками по сервировке стола, оформлению блюд и т.п.

7.2.5. Разработка требований к учебно-методическому комплекту, ответственному за формирование культуры здорового питания.

Процесс формирования культуры здорового питания у обучающихся должен строиться на основании учебно-методического комплекта, разработанного образовательным учреждением.

Содержание всех частей учебно-методического комплекта должно отвечать следующим принципам:

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям детей младшего, среднего и старшего возраста;
- научная обоснованность - содержание учебно-методического комплекта базируется на данных исследований в области питания детей и подростков;
- практическая целесообразность - содержание комплекта отражает наиболее актуальные проблемы, связанные с организацией питания обучающихся младшего, среднего и старшего возраста;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации – обучающимся предоставляется только тот объем информации, касающийся здорового питания, которым они реально могут воспользоваться в жизни и который имеет для них практическую значимость;
- модульность структуры – учебно-методический комплект может использоваться на базе традиционных общеобразовательных учреждений различного типа в факультативной работе, при включении в базовый учебный план, во внеклассной работе;

- вовлеченность в реализацию тем программы родителей обучающихся;

- культурологическая сообразность – в содержании учебно-методический комплект учитываются исторически сложившиеся традиции питания, являющиеся отражением культуры народа;

- социально-экономическая адекватность – предлагаемые формы реализации программы не требует использования каких-то материальных средств, а рекомендации, которые даются в программе, доступны для реализации в семье обучающихся.

7.3.Требования к профессиональной подготовке и профессиональному поведению педагогов, преподавателей, работающих в сфере формирования культуры здорового питания

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

знать:

- основы государственной политики в области здорового питания;

- федеральные законы и подзаконные акты, региональные нормативные правовые акты;

- СанПиН, другие документы, регулирующие деятельность в сфере питания;

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

владеть:

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

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

- здоровьесберегающими общеобразовательными 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 общеобразовательных учреждений по вопросам формирования культуры здорового питания и здорового образа

жизни;

- анализа результатов, полученных в ходе проведения данной работы.

8. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

8.1. Требования к организации и содержанию контроля за реализацией Стандарта

В зависимости от формы организации питания ответственность возлагается: при организации питания через штатное подразделение на руководителя образовательной организации за выполнение всего комплекса мероприятий; при передаче функций по организации питания сторонней организации на исполнителя государственного (муниципального) контракта на руководителя образовательной организации возлагается ответственность за организацию контроля выполнения Исполнителем государственного (муниципального) контракта договорных обязательств, а также за организацию приема пищи обучающимися, ежедневный контроль качества пищи, выход порций и др. в соответствии с условиями Контрактов, за проведение мероприятий по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, взаимодействию с органами управления и власти, полномочными представителями обучающихся.

8.1.1. Управление организацией питания в образовательной организации осуществляет его руководитель в объеме, соответствующем его ответственности в зависимости от формы организации питания. Для непосредственного управления и контроля за организацией питания руководитель учреждения может назначать ответственных должностных лиц из числа преподавательского и административно-управленческого персонала.

8.1.2. При передаче функций по организации питания сторонней организации питание обучающихся в образовательных учреждениях обеспечивают организации общественного питания, которые осуществляют деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации, имеющие опыт организации питания в учреждениях социальной сферы и обладающие необходимой материально-технической базой, имеющие в штате высококвалифицированных специалистов индустрии общественного питания (технологи, бухгалтеры-калькуляторы, шеф-повара, повара). Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП. Контроль за качеством организации питания обучающихся осуществляется учредителем образовательной организации либо уполномоченным им органом (организацией, учреждением), руководителем образовательной организации.

8.1.3. Оценка исполнения государственных и муниципальных контрактов, гражданско-правовых договоров бюджетных, казенных и

автономных учреждений, заключенных в целях организации питания осуществляется учредителем образовательной организации либо уполномоченным им органом (организацией, учреждением).

8.1.4. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 и приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики рым «О Республиканском совете родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях Республики Крым» (далее - Приказ).

8.2. Организация родительского контроля за питанием в общеобразовательных организациях

Общественный контроль за выполнением Стандарта в общеобразовательных организациях осуществляется органами муниципальных образований и родительской общественности в рамках «Родительского контроля» в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 и Приказом. Организация родительского контроля может осуществляться родителями (законными представителями) индивидуально, в форме анкетирования родителей (законных представителей) и детей (приложение № 7 к настоящему Стандарту), участия в работе Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся (далее – Совет) (приложение № 8 к настоящему Стандарту). Родительский контроль за питанием в общеобразовательных организациях направлен на улучшение качества питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым.

Руководитель общеобразовательной организации в соответствии с МР 2.4.0180-20 и Приказом создает Совет. Порядок организации Совета, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей), обучающихся в помещения для приема пищи, регламентируется локальным нормативным актом общеобразовательной организации (положение). Состав Совета утверждается в начале каждого учебного года директором общеобразовательной организации, формируется план работы Совета в части проведения проверок (приложение № 9 к настоящему Стандарту).

При проведении мероприятий родительского контроля могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды, средств индивидуальной защиты органов дыхания, перчаток у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем остатков конкретных блюд и общий объем отходов;

- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Результаты проверок должны отражаться в контрольном журнале. Итоги проверок обсуждаются на обще родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора). При организации контроля рекомендуется использовать современные информационные технологии (публикация результатов контроля в сети интернет, возможность направлять информацию о результатах контроля с помощью интернет-сайтов, мобильных приложений и т.д.).

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания должно быть организовано во взаимодействии общеобразовательной организации с общешкольным родительским комитетом (Совет родителей), общественными организациями.

8.3. Организация контроля за качеством и безопасностью питания детей общеобразовательной организацией.

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

Общеобразовательной организацией должны проводиться следующие мероприятия, направленные на обеспечение ***качества и безопасности питания*** детей:

- контроль за безопасностью и качеством поставок продуктов питания, включая проведение лабораторной экспертизы в независимых экспертных организациях, в том числе посредством запроса у организатора питания документов, подтверждающих осуществление такого контроля;
- создание бракеражной комиссии по контролю качества питания детей с учетом каждого производственного этапа, который подразделяется на три основных: входной контроль (комиссия принимает продукты, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки готовых блюд и сырой продукции); приемочный этап (комиссия следит за бракеражем поступающих на школьный пищеблок пищевых продуктов и продовольственного сырья или готовой продукции при доставке в буфет-раздаточную); операционный этап (комиссией проверяется соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд, заполнение бракеражного журнала готовых блюд); проведение системного мониторинга состояния пищеблока общеобразовательного учреждения;
- проведение системного мониторинга безопасности, качества

продуктов питания при хранении и переработке в готовую продукцию;

- контроль за исполнением положений и требований контрактов;

- контроль за состоянием и условиями содержания складских и производственных помещений, продуктов питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства;

- организация мероприятий по дезинфекции и дератизации складских и производственных помещений, иных используемых объектов, с проведением контроля эффективности проведенных мероприятий, проведение лабораторных исследований входного сырья и продукции с привлечением специалистов службы по ветеринарному надзору, а также лабораторных исследований готовой пищевых продукции, аккредитованных на проведение таких исследований (ФБУЗ);

- соблюдение сроков и условий хранения продукции на складе, сроков и условий поставки пищевой продукции образовательному учреждению;

- включение в условия договоров на поставку продуктов питания, на оказание услуг горячего питания, ответственности поставщика или оператора питания за поставку и реализацию небезопасной и некачественной продукции.

Согласно части 3 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ для проверки предоставленных поставщиком (подрядчиком, исполнителем) результатов, предусмотренных контрактом, в части их соответствия условиям контракта заказчик обязан провести экспертизу. Экспертиза результатов, предусмотренных контрактом, может проводиться заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом № 44-ФЗ.

С целью проведения экспертизы качества предлагаемого товара, заказчики на договорной основе могут обратиться в территориальные отделы управления Роспотребнадзора, отделы ветеринарии или в другие специализированные экспертные организации.

Если качество товара вызывает сомнение или отдельные свойства продукта не могут быть выявлены путем внешнего осмотра либо иными органолептическими методами исследования образец из партии поставленного товара направляется в лабораторию на исследование качества продукта питания. Товар, образцы которого находятся на лабораторном исследовании, может быть использован для организации питания детей только после получения результатов испытаний (протокола испытаний) о соответствии товара требованиям СанПиН, ГОСТ, ТР и ТУ и др.

Если по результатам такой экспертизы установлены нарушения требований контракта, затраты на проведение экспертизы компенсируются поставщиком в претензионном или судебном порядке.

Заказчик обязан осуществлять действия по расторжению контрактов в одностороннем порядке, предусмотренные законодательством в сфере закупок в случае, если по результатам экспертизы выявлен факт поставки фальсифицированной или некачественной продукции, а также в

иных случаях поставки товара, не соответствующего условиям заключенного контракта. Информацию о поставщике, с которым контракт был расторгнут в связи с односторонним отказом Заказчика от исполнения контракта заказчик обязан включить в установленном Федеральном законе № 44-ФЗ порядке в реестр недобросовестных поставщиков.

8.4. Организация контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся органами исполнительной власти Республики Крым и органами местного самоуправления муниципальных образований Республики Крым, имеющими подведомственные организации, осуществляющие горячее питание (типовой алгоритм)

В ходе осуществления контроля изучаются, анализируются и контролируются следующие вопросы, связанные с организацией и обеспечением горячего питания школьников в общеобразовательных организациях.

Контроль соответствия рационов питания установленным требованиям. Контроль проводится по показателям:

- пищевая ценность кулинарной продукции: энергетическая ценность (калорийность), содержание белков, жиров, углеводов;
- фактическое потребление пищевых веществ и соответствие установленным нормам;
- фактическое потребление пищевых продуктов на основе рационов питания;
- нормы вложения пищевых продуктов при производстве кулинарной продукции;
- масса (объем) порции готовых блюд и соответствие выхода кулинарной продукции;
- суммарные объемы блюд по приемам пищи;
- оценка меню, дополнительного питания и индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

Контролю подлежат нормативные документы, на основании которых производится кулинарная продукция и требованиям которых блюда должны соответствовать: это технико-технологическая карта (ТТК) и технологическая карта (ТК). Нормативные документы должны быть разработаны в соответствии с установленными требованиями. ТТК и ТК необходимы для контроля норм вложения пищевых продуктов в соответствии с рецептурой. Нормы выхода готовых блюд даются с учетом потерь при их изготовлении.

В процессе контроля качества рационов питания обучающихся выявляется:

- соответствие фактического потребления основных пищевых веществ установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);

- соответствие потребления пищевых продуктов установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);
- соответствие потребления массы пищевых веществ установленным нормам при организации школьного питания - завтрак, обед, полдник (при необходимости);
- соблюдения требований при взаимозаменяемости пищевых продуктов в процессе организации школьного питания.

При контроле рационов питания обучающихся общеобразовательных организаций используется действующая нормативно-техническая документация. При организации питания обучающихся общеобразовательных организаций должны учитываться действующие нормативы с учетом возрастной группы, а также режима питания.

Контроль выполнения требований потребности в пищевых веществах и энергии с учетом обеспечения обучающихся разных возрастных групп общеобразовательных организаций горячим питанием осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

При осуществлении контроля за потреблением рекомендуемых норм пищевых продуктов в сутки на одного обучающегося общеобразовательных организаций по двум возрастным группам, используются данные расчета и норм исходя из режима питания с учетом существующих рекомендаций.

Контроль соответствия потребления массы кулинарной продукции проводится с учетом рекомендованных норм.

Анализ мероприятий по охране здоровья обучающихся.

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 в пищеблок школьной столовой продовольственного сырья и пищевых продуктов, изготавливаемых блюд и кулинарной продукции;
- организацию и 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 в лаборатории, имеющей аттестат аккредитации в установленном законодательством порядке.

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, использование технологии приготовления отдельных блюд, предусматривающих безопасность

изготовления продукции (обработка яйца, овощей, фруктов) в соответствии с требованиями МР 2.3.60233-21, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011. Выходной контроль готовой продукции и допуск ее на раздачу осуществляет бракеражная комиссия, созданная приказом руководителя общеобразовательной организации. При выявлении несоответствующей продукции в ходе таких проверок данные заносятся в «Бракеражный журнал». Вся одобренная (признанная соответствующей) по результатам выходного контроля продукция передается на реализацию.

Дополнительный контроль готовой продукции ведется согласно плану производственного контроля с установленной периодичностью, а также проводится в случае возникновения у бракеражной комиссии спорных вопросов к качеству готовой продукции.

Лицо, ответственное за выходной контроль, организует отбор проб и передачу продукции на анализ. Анализ продукции по физико-химическим показателям осуществляется в специализированных аккредитованных испытательных лабораториях. Результаты выходного контроля заносятся в «Журнал лабораторного контроля качества готовой продукции» и распространяются на всю партию, от которой был отобран анализируемый образец. Одобренная (признанная соответствующей) по результатам выходного контроля продукция также передается на реализацию.

Проведение технологического аудита.

Критерии к проведению технологического аудита:

- наличие документа «Технологический паспорт пищеблока», фиксирующий:
- устройство и оборудование цехов пищеблока по набору помещений, оснащенных оборудованием в зависимости от типа организаций питания (работающих на сырье, полуфабрикатах, по типу буфета-раздаточной) в соответствии с требованиями п. 2.4.6.1 СП 2.4.3648-20;
- технологические схемы потоков;
- энергопотребление;
- штатно-должностное расписание работников пищеблока;
- должностные инструкции персонала;
- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- использованная нормативная документация;
- графическая часть (изображение цехов).

Контролю состояния технологического и производственного оборудования производственных помещений столовых общеобразовательных организаций подлежат склады для хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, товаров материально-технического обеспечения; овощные цеха первичной и вторичной обработки овощей; холодный, мясо - рыбный, мучной, доготовочный и горячий цеха; помещения для обработки яиц и нарезки хлеба; моечные для мытья столовой посуды, кухонной посуды и тары; производственное помещение и посудомоечная буфета-раздаточной; раздаточная зона; комната приема

пищи.

Анализ соблюдения установленных требований к результатам работ и услуг.

В соответствии с требованиями для обучающихся общеобразовательных организаций должно быть организовано питание в зависимости от режима пребывания в общеобразовательной организации.

Меню должно быть составлено с учетом разнообразия, по дням недели и предоставляться на утверждение (согласование) общеобразовательному учреждению.

С учетом результатов изучения потребительского спроса, санитарно - гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций ежедневное меню должно быть скомплектовано в соответствии с цикличным меню. В случае непредвиденных обстоятельств допускаются замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности.

Стоимость питания должна соответствовать сумме установленной цены суточного рациона на одного учащегося.

При составлении калькуляции блюд должна использоваться разрешенная для предприятий общественного питания нормативно-технологическая документация.

Обязательное обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблоков, посуды, приборов, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Производственный контроль при организации питания обучающихся должен осуществляться на основе внедрения принципов ХАССП в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых, неинфекционных заболеваний (отравлений) детей, продукты питания, из которых осуществляется приготовление пищи, должны поступать в производство со сроками хранения данных продуктов, при этом, пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более четверти от установленного срока хранения.

Школьная столовая и оборудование, предоставляемые общеобразовательной организацией, должны содержаться оператором питания с соблюдением установленных санитарных правил и требований технической и пожарной инспекции, правильную эксплуатацию холодильного, торгово - технологического и другого оборудования и содержание его в постоянной исправности.

Лица, привлекаемые к оказанию услуг по организации питания, должны соответствовать установленным законодательством Российской Федерации требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских, профилактических осмотров, проходить обязательные профилактические прививки в соответствии с национальным календарем

прививок и обследование на кишечные инфекции.

Работники, занятые изготовлением продукции питания и работники, непосредственно контактирующие с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, дополнительно обследуются на кишечные вирусы с периодичностью, предусмотренной требованиями санитарного законодательства.

Работники школьных столовых (пищеблоков) должны иметь медицинские книжки.

Закупка продуктов питания должна производиться у организаций, не имеющих нарушений санитарно-эпидемиологических требований и соответствия санитарным правилам.

Безопасность продуктов питания должна подтверждаться декларациями соответствия, ветеринарными свидетельствами на продукты животноводства, санитарно-эпидемиологическими заключениями и справками Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации о внесении в Реестр пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков.

Поставка продуктов питания должна осуществляться в специализированном транспорте, отвечающим санитарно - эпидемиологическим требованиям, в таре, приготовленной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении. Скоропортящийся товар должен перевозиться с соблюдением температурного режима, определенного условиями его перевозки, обеспечивающими сохранность его потребительских свойств. В случае выявления продуктов питания с явно выраженными признаками порчи (с наличием резкого, неприятного гнилостного запаха, изменения консистенции, цвета, наличия глубокого или значительного поражения плесенью и др.), заказчик обязан отказаться от приемки товара в порядке, предусмотренном условиями заключенного контракта.

Перечень вопросов по контролю и анализу деятельности организации школьного питания представлен в приложении № 10 к настоящему Стандарту.

Порядок осуществления контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым представлен в приложении № 11 к настоящему Стандарту.

8.5. Требования к охвату питание

В общеобразовательной организации должны быть созданы условия для организации питания 100% нуждающихся в нем обучающихся в соответствии с настоящим Стандартом.

8.6.Требования к организации текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях

Требования к организации и содержанию текущего (ежегодного) и итогового (в последний год обучения) мониторинга состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях устанавливаются федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции в сфере здравоохранения.

Под мониторингом понимается система наблюдения, анализа, оценки состояния здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях. Мониторинг проводится в целях определения приоритетных направлений государственной политики в области обеспечения качества и безопасности питания, обучающихся в общеобразовательных организациях, охраны их здоровья, а также для разработки мер по совершенствованию организации питания в общеобразовательных организациях.

При проведении мониторинга решаются следующие задачи: сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в связи с условиями и качеством питания в общеобразовательных организациях; системный анализ и оценка получаемой информации; предоставление в установленном законодательством Российской Федерации порядке информации заинтересованным федеральным органам исполнительной власти, органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органам местного самоуправления, физическим и юридическим лицам; подготовка предложений по вопросам реализации государственной политики в сфере охраны здоровья детей и молодежи.

Мониторинг осуществляется на федеральном уровне, уровне субъектов Российской Федерации, уровне муниципальных образований на основе разработанных и утвержденных в установленном порядке нормативных и методических документов. Пользователями информации являются федеральные органы государственной власти, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, заинтересованные физические и юридические лица.

Мониторинг состояния здоровья обучающихся общеобразовательных учреждений осуществляется на основе следующих показателей: балльная оценка результатов анкетирования учащихся с целью выявления нарушений здоровья, связанных с алиментарными факторами; оценка физического развития учащихся; оценка их физической подготовленности; анализ заболеваемости по пропускам занятий в школах в связи с болезнями; комплексная оценка состояния здоровья путем распределения обучающихся на группы здоровья.

Мониторинг состояния здоровья обучающихся основан на следующих

основных методах и группах показателей.

I группа показателей включает данные анкетирования (по стандартизованной анкете) родителей (законных представителей) учащихся младших классов и анкетирования учащихся средних и старших классов для выявления жалоб, отражающих наличие у детей функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения, центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата; явлений анемии; снижение иммунобиологических свойств организма; проявления пищевой аллергии. Все указанные нарушения здоровья могут возникнуть при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.).

II группа показателей – показатели физического развития обучающихся. Систематическое наблюдение за ростом и развитием является важным звеном в системе контроля за состоянием здоровья учащихся. Нарушения физического развития – дефицит массы тела, избыток массы тела, в том числе ожирение, низкий рост во многих случаях обусловлены нарушениями сбалансированности рациона по всем пищевым веществам, в том числе по аминокислотному составу белков, жирнокислотному составу жиров, обеспеченности углеводами, относящимися к различным классам, достаточности содержания витаминов, минеральных веществ.

III группа показателей – показатели заболеваемости учащихся по количеству случаев и дней пропусков занятий по болезни позволят получить, в первую очередь, данные о состоянии иммунной системы у большинства детей и подростков, а также будут отражать частоту встречаемости выраженных функциональных отклонений и обострений хронических заболеваний системы пищеварения, центральных и вегетативных отделов нервной системы, эндокринной системы и обмена веществ, то есть те нарушения здоровья, которые относятся к числу алиментарно - зависимых заболеваний, напрямую связанных с нарушением здорового, рационального питания.

IV группа показателей – оценка физической подготовленности учащихся общеобразовательных учреждений проводится по результатам выполнения единых тестовых заданий.

V группа показателей – комплексная оценка состояния здоровья детей. Позволяет получить интегральный показатель состояния здоровья и физического развития каждого ребенка и всех учащихся в общеобразовательной организации, путем распределения детей на группы здоровья. При этом учитываются функциональное состояние организма, частота острых заболеваний и обострений хронической патологии, физическое и психическое развитие обучающихся. Определение группы здоровья обучающихся проводится школьным врачом или педиатром прикрепленной к общеобразовательной организации детской поликлиники

по завершении профилактических медицинских осмотров.

Организация мониторинга состояния здоровья обучающихся, сбор и обработка данных осуществляется средним медицинским персоналом под руководством школьного врача (при отсутствии школьного врача – под руководством педиатра прикрепленной к школе детской поликлиники). Сбор данных о физической подготовленности проводит преподаватель физкультуры совместно со средним медицинским работником.

Анализ и обобщение данных, подготовка отчетной документации проводится по уровням общеобразовательного процесса.

Анкетирование проводится для выявления жалоб, отражающих наличие у обучающихся функциональных нарушений и хронических заболеваний органов пищеварения; проявлений пищевой аллергии и анемии; а также выявление расстройств центрального и вегетативного отделов нервной системы, органа зрения, опорно-двигательного аппарата, кожи и ее роговых образований (волос, ногтей); снижение иммунобиологических свойств организма.

Приложение 1
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Статистические данные по организации питания в общеобразовательных организациях Республики Крым на 2021/2022 учебный год

В Республике Крым функционирует 546 общеобразовательных организаций (в том числе 523 - муниципальные, 16 - государственные, 6 - частные и 1 - средняя общеобразовательная школа Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Международный детский центр «Артек»).

В 2022 году бесплатное горячее питание организовано для 97857 обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях (100% от общего количества). Стоимость одноразового бесплатного горячего питания обучающихся 1 - 4 классов составляет 60,13 руб. в день на 1 ребенка.

В 365 общеобразовательных и 6 государственных организациях питание организовано с привлечением сторонних организаций (аутсорсинг); в 174 (158 муниципальных, 10 государственных, 6 частных) питание организовано самостоятельно, повара находятся в штате образовательных организаций.

В 9 муниципальных образованиях Республики Крым (города: Армянск, Джанкой, Джанкойский, Кировский, Красноперекопский, Ленинский, Первомайский, Раздольненский, Черноморский районы) питание организовано во всех общеобразовательных организациях самостоятельно, поварами, находящимися в штате школы.

В общеобразовательных учреждениях, где организован аутсорсинг, работает 41 оператор питания, из которых:

38 – частной формы собственности;

3 – муниципальные унитарные предприятия (МУП «Евпатория – Крым - Курорт» г. Евпатория, МУП «Горпищеторг» г. Симферополь, МУП «Школьный комбинат» г. Феодосия).

В Республике Крым в муниципальных общеобразовательных организациях функционируют 480 пищеблоков, работающих на сырье.

В 43 школах привозное питание, из них:

- 32 имеют буфет-раздаточные помещения.

- в 11 школах проектом не предусмотрены пищеблоки, в связи с чем оборудованы помещения и организован подвоз горячего питания в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами.

В Республике Крым за счет федерального бюджета бесплатное одноразовое горячее питание организовано в 438 общеобразовательных организациях, за счет республиканского бюджета – в 85 общеобразовательных организациях, так как пищеблоки имеют замечания Роспотребнадзора.

Распоряжением Совета министров Республики Крым от 5 октября 2020 года № 1583-р утвержден План – график устранения обстоятельств и факторов, препятствующих обеспечению горячим питанием 100 процентов обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях (далее - План - график), включающий, в том числе, мероприятия по организации горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в малокомплектных общеобразовательных организациях. Данным Планом - графиком определены мероприятия по устранению замечаний Межрегионального управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Крым и городу федерального значения Севастополю (далее - Роспотребнадзор) на 2020-2022 годы для создания необходимых условий в 130 общеобразовательных организациях для организации питания учащихся 1-4 классов с соблюдением санитарных норм и правил.

В настоящие время ведется работа по устранению замечаний Роспотребнадзора в 60 общеобразовательных организациях Республики Крым; данные учреждения планируется исключить из списка замечаний в декабре 2022 года.

Для обучающихся, отнесенных к льготным категориям, организовано бесплатное горячее питание в соответствии с постановлением Совета министров Республики Крым от 9 июня 2017 года № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий, обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций».

В 2020/2021 учебном году бесплатным горячим питанием за счет средств муниципальных бюджетов Республики Крым в общеобразовательных организациях обеспечено 54 119 детей, из них:

- 2 593 человека – дети-сироты, оставшиеся без попечения родителей, лица из числа детей-сирот, оставшихся без попечения родителей;
- 4 681 человек – с ограниченными возможностями здоровья;
- 828 человек – дети из малоимущих семей;
- 44 419 человек - дети из многодетных семей;
- 1 598 обучающихся с ограниченными возможностями здоровья получают образование на дому, из них 168 человек обеспечены питанием в виде сухого пайка и 1430 человек – денежной компенсацией.

Из средств бюджетов муниципальных образований Республики Крым выделено 481 535,116 руб. для организации питания детей льготных категорий, обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях.

Также в 6 муниципальных образованиях принято решение о

расширении перечня льготных категорий для обеспечения бесплатным двухразовым горячим питанием детей следующих категорий: дети, пострадавшие вследствие аварии Чернобыльской АЭС (Бахчисарайский район); дети, находящиеся в социальном опасном положении (Нижнегорский район, г. Ялта); дети – инвалиды (г. Судак, г. Евпатория и Красноперекопский район); дети, обучающиеся в классах кадетского направления (г. Ялта).

Средняя стоимость двухразового питания для детей льготных категорий составляет 113,67 руб. в день на одного ребенка.

Приложение 2
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Рекомендуемый набор помещений для школьных пищеблоков

Таблица 1 – Рекомендуемый набор помещений для столовых, работающих на сырье

Группа помещений	**Наименование производственного помещения**	**Оборудование**
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, овощей, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная машина, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук
	Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, стеллаж, раковина для мытья рук
	Мясо-рыбный	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), стеллаж, раковина для мытья рук.
	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, стеллаж, контрольные весы,

		раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрокотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, холодильный шкаф, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая персонала, санузел персонала, бельевая, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Таблица 2 – Рекомендуемый набор помещений для столовых, работающих на полуфабрикатах, столовых - доготовочных

Группа помещений	**Наименование производственного помещения**	**Оборудование**
Складские	Загрузочная	Весы напольные, тележка
	Кладовые: сухих продуктов, инвентаря	Стеллажи, подтоварники, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи, подтоварники
Производственные	Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы,среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, жарочный шкаф или пароконвектомат, универсальный механический привод, электрокотел, кипятильник, стеллаж, контрольные весы, раковина для мытья рук
	Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
Вспомогательные	Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, овоскоп, раковина для мытья рук
	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, стол для сбора остатков пищи, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов,

		стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна, стеллаж
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые и административные	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук
	Гардероб персонала, душевая персонала, санузел персонала, административное помещение	
Подсобные помещения	Кладовая уборочного инвентаря, технические помещения, камера для хранения пищевых отходов	

Таблица 3 – Рекомендуемый набор помещений для буфетов-раздаточных

Группа помещений	**Наименование производственного помещения**	**Оборудование**
Складские	Кладовая для хранения продуктов	Стеллажи, психрометр
	Охлаждаемые камеры или среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы	Стеллажи
Производственные	Производственное помещение буфета - раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточная, оборудованная мармитами; стеллаж, раковина для мытья рук
Вспомогательные	Моечная столовой (и кухонной) посуды буфета - раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), посудомоечная машина, производственный стол, раковина для мытья рук
Торговый зал	Раздаточная зона	Мармиты для горячих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Бытовые	Гардероб персонала, санузел персонала	

Приложение 3
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Методика расчета наплитной посуды

Расчет варочной аппаратуры включает в себя определение объема и количества котлов для варки бульонов, супов, соусов, для приготовления вторых блюд, гарниров, сладких блюд, горячих напитков, а также приготовления холодных блюд, кулинарных изделий для магазина-кулинарии.

Расчет необходимой емкости пищеварочных котлов производится по следующим формулам:

- для варки бульонов:

$$V_k = \frac{Q(1+W)}{K}, \quad (1)$$

- для варки набухающих продуктов:

$$V_k = \frac{V_{прод} + V_{воды}}{K}; \quad (2)$$

- для варки ненабухающих продуктов:

$$V_k = \frac{1.15 \cdot V_{прод}}{K}, \quad (3)$$

- для варки соусов, напитков:

$$V_k = \frac{n \cdot V}{K_1}, \quad (4)$$

- для тушения, припускания и других видов тепловой обработки:

$$V_k = \frac{V_{прод}}{K}, \quad (5)$$

где V_k - расчетный объем котлов, дм^3;

W - норма воды на 1 кг основного продукта (таблица 1); $V_{воды}$ - объем воды, необходимый для варки продукта, дм^3; V_1 - норма соуса (напитков и т.д.) на 1 порцию;

1.15 - коэффициент, учитывающий покрытие продуктов водой;

K - коэффициент заполнения котлов, для процесса варки - (0,85-0,9), для тушения и припускания 0,4-0,7;

$V_{прод}$ - объем, занимаемый продуктами, дм^3, рассчитывается по формуле:

$$V_{прод} = \frac{Q}{W}, \quad (6)$$

где W - объемная масса продукта, кг/дм^3 (таблица 3);

Q - количество продуктов, подлежащих одновременной варке, кг.

Таблица 1 – Нормы воды для варки бульонов

Наименование бульона	**Норма воды на 1кг, дм^3**	**Концентрация бульона**
Костный	4,0	Нормальной концентрации
Костный	1,25	концентрированный
Мясо-костный	3,7	Нормальной концентрации
Мясо-костный	1,25	Концентрированный
Рыбный	1,1	Нормальной концентрации
Куриный	1,1	Нормальной концентрации

Таблица 2 – Норма жидкости для отваривания различных продуктов

Наименование продуктов	**Норма воды на 1 кг, *дм^3***
Мясо	1,5
Сосиски, сардельки	2,0
Куры, цыплята, кролик	2,5
Субпродукты	2,5
Шпинат, стручки гороха, фасоли	4,0
Яйца (на 10 штук)	3,0
Бобовые	3,0
Макаронные изделия	6,0
Макароны (для запеченных блюд)	2,2

Таблица 3 – Объемная масса продуктов

Наименование продуктов	**Объемная масса, *кг/дм^3***
Рубленые кости	0,50
Мясо сырое с костями	0,60
Мясо крупными кусками без костей	0,85
Мясной фарш	0,90
Мясо для бефстроганов	0,84
Мясо мелкими кусками	0,79
Котлетная масса	0,80
Кости мясные	0,57
Потрошеная птица	0,25
Колбаса вареная	0,45
Рыбное филе	0,80
Частиковая рыба на кости	0,45
Рыбный фарш	0,56
Рис	0,81
Макаронные изделия	0,26
Пшено	0,82
Перловая крупа	0,75
Лапша	0,33
Горох	0,85
Мука пшеничная	0,46
Вермишель	0,60
Творог	0,60
Сметана	0,90
Картофель очищенный сырой	0,65
Картофель очищенный нарезанный	0,58
Огурцы свежие	0,35
Огурцы соленые	0,45
Огурцы соленые нарезанные ломтиком	0,56

Морковь очищенная, сырая	0,50
Морковь, нарезанная брусочками	0,46
Морковь, нарезанная кубиками	0,51
Морковь, нашинкованная соломкой	0,55
Свекла неочищенная	0,55
Лук репчатый	0,60
Лук шинкованный	0,42
Капуста белокочанная	0,45
Капуста белокочанная шинкованная	0,40
Капуста квашеная	0,48
Капуста квашеная шинкованная	0,85
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,60

Приложение 4
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Справочная информация о пищевых продуктах для формирования конкурсной документации

<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям <*>)
1.	Абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	Арикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	Апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	Баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	Бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	Брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	Варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	Виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	Вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	Горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	Горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	Горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	Груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	Джем	ГОСТ 31712-2012
15.	Зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017,ГОСТ 32856-2014
16.	Йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	Кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	Кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	Какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	Капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	Капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	Капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	Капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	Капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	Капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	Капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	Капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	Картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	Картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	Киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	Кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	Кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	Клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	Клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	Икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017

36.	Консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014,ГОСТ 32156-2013
37.	Крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	Крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	Крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	Крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	Крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	Крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	Крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	Крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	Кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	Лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	Лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	Лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	Лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	Мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	Макаронные изделия группы А	ГОСТ 31743-2017
52.	Малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	Мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	Масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	Масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	Мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	Молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013, ГОСТ 31450-2013
58.	Молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	Молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	Морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	Мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	Мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	Мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	Натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	Нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	Нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	Огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	Огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	Огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	Перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	Плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	Повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	Полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	Полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	Редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	Рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	Салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	Сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	Свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя

82.	Свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	Сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	Слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	Сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	Смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	Соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	Субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	Сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	Сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	Творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	Томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	Томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	Тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	Фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	Фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	Фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	Хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012,ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	Хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	Хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	Хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	Чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	Черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	Яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	Ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	Яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	Крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:<*> По ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

Приложение 5
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 чел.	1 на 50 чел. (но не менее 1)
	от 200 до 400	1 на 60 чел.
	от 400 до 700	1 на 70 чел.
	более 700 чел.	не менее 10 чел.
На привозной продукции		1 на 100 детей (но не менее 1)

Приложение 6
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Требования к разделу о питании обучающихся на сайте образовательной организации

Вся размещаемая на сайте образовательной организации информация об организации горячего питания обучающихся должна быть актуальной, в доступном для чтения формате, размещена в специальном разделе, закрепленном на главной странице сайта или в главном меню сайта.

На сайте образовательной организации должна быть размещена следующая информация:

- общая информация об условиях организации питания в образовательной организации;
- применяемое федеральное, региональное и местное законодательство в части условий и порядка обеспечения и организации питания, в том числе льготного (возможно оформление в виде выдержек с указанием названия и реквизитов нормативных актов);
- локальные акты, регулирующие организацию питания в образовательной организации;
- решения органов управления образовательной организации в части вопросов организации питания обучающихся;
- информация о порядке учета мнения родителей по вопросам питания, в том числе выражения мнения и пожеланий по предоставляемому питанию;
- перечень юридических лиц индивидуальных предпринимателей, оказывающих услуги по организации питания в общеобразовательных организациях (указание реквизитов действующего соглашения и размещение его текста);
- перечень юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в общеобразовательные организации;
- время (график) питания обучающихся с указанием длительности перемен, достаточных для приема пищи;
- утвержденное и согласованное основное меню (с печатями и подписями), информацию о наличие диетического меню в общеобразовательных организациях;
- меню ежедневного горячего питания в электронном формате xcls в специально выделенном разделе /food (для автоматической обработки меню),

фотографии блюд меню, затем помещаемые вместе с меню за каждый день в архив, который должен быть доступен к просмотру, ассортимент дополнительного питания (при наличии);

- информация о порядке обеспечения питанием обучающихся на период дистанционного обучения (с указанием состава выдаваемого продуктового набора, условиях их получения);
- информация о порядке предоставления родителями (законными представителями) сведений о состоянии здоровья ребенка и организация специализированного питания для детей в нем нуждающихся, размещение специализированного меню;
- категории обучающихся, которым питание предоставляется на льготных условиях;
- стоимость питания для всех категорий обучающихся;
- информация о порядке предоставления льготного питания, по оплате основного и дополнительного питания за счет родительских средств;
- информация о порядке доступа и осуществления родительского контроля за организацией питания, результаты родительского (общественного) контроля;
- формы обратной связи для родителей обучающихся и ответы на вопросы родителей по питанию;
- информация о контролирующих органах в области организации и обеспечения питанием в образовательных организациях, телефонах «горячих линий» по вопросам организации питания в образовательной организации, муниципальном органе управления образованием, министерстве образования края, контролирующих органах;
- информация об организованной в образовательной организации работе (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Приложение 7
к Региональному стандарту оказания
услуги по обеспечению горячим
питанием обучающихся в
государственных и муниципальных
общеобразовательных организациях
Республики Крым

Анкетирование
учащихся по вопросу организации школьного питания
«Питание глазами детей»

№ п/п	Вопросы	Ответ (+/-)
1	**В каком классе ты учишься?**	
	- 1-4 класс	
	- 5-7 класс	
	- 8-11 класс	
2	**Как часто ты завтракаешь в школе?**	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- не завтракаю в школьной столовой - почему? (напиши причину)	
3	**Как часто ты обедаешь в школе?**	
	- ежедневно	
	- 2-3 раза в неделю	
	- не обедаю в школьной столовой - почему? (напиши причину)	
4	**Если ты не ешь в школе горячую пищу (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?**	
	- в буфете школьной столовой	
	- в классе (беру с собой из дома)	
	- по дороге в школу или домой	
	- в школе ничего не ем	
	- другой вариант ответа	
5	**Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?**	
	- да, всегда	
	- да, иногда	
	- не завтракаю дома	
	- другой вариант ответа	
6	**Если ты не питаешься в школе, то почему?**	
	- мне не нравится питание в школе – еда невкусная	
	- мне не нравится питание в школе – еда холодная	
	- я не успеваю, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- твой вариант ответа (напиши причину)	
	- затрудняюсь ответить	
7	**Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?**	
	- не покупаю	

	- покупаю ежедневно	
	- покупаю 2-3 раза в неделю	
	- другой вариант ответа	
8	**Что чаще всего ты покупаешь в школьном буфете?**	
	- булочки, пиццу, пирожки, печенье (отметь или предложи свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
	- в школьном буфете ничего не покупаю	
9	**Что бы ты хотел изменить в школьном питании?**	
	- чтобы пищу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню	
	- чтобы давали фрукты	
	- чтобы при раздаче пищи работники были в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- чтобы изменили … (допиши)	
	- ничего. Все в питании меня устраивает	
	Расскажи нам, что ты любишь кушать?	
10	**Какие первые блюда ты любишь и ешь с удовольствием?**	
	- например: овощной суп, борщ, щи, гороховый суп, суп с фрикадельками (отметь или предложи свой вариант)	
	- вообще не ем первые блюда	
11	**Какие вторые блюда ты любишь и ешь с удовольствием?**	
	- например: макароны, картофельное пюре, котлета мясная, котлета рыбная, гуляш, овощные блюда, плов (отметь или предложи свой вариант)	
	- вообще не ем вторые блюда	
12	**Какие блюда из рыбы ты любишь?**	
	- рыбные котлеты	
	- рыба тушеная	
	- любое рыбное блюдо	
	- не ем рыбу вообще	
	- твой вариант рыбного блюда	
13	**Какие молочные, кисломолочные продукты (блюда) ты любишь?**	
	- например: молочная каша, молоко, кефир, йогурт, творог, запеканка творожная (отметь или предложи свой вариант)	
	- не люблю и вообще не ем (перечисли, какие именно молочные или кисломолочные блюда ты не ешь)	
14	**Какие напитки тебе нравятся?**	
	- например: чай, сок, компот (отметь или предложи свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
15	**Какие блюда из школьного меню ты заменил бы на другие?**	

Спасибо, что ответил на все вопросы!

Анкетирование родителей (законных представителей) учащихся по вопросу организации школьного питания «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы	Ответ (+/-)
1	**В каком классе учится Ваш ребенок (Ваши дети)?**	
	- 1 - 4 класс	
	- 5 - 7 класс	
	- 8 - 11 класс	
2	**Как часто Вы интересуетесь питанием ребенка в школе?**	
	- ежедневно	
	- иногда	
	- не интересуюсь	
3	**Проверяете ли Вы питание в школьной столовой лично?**	
	- да, регулярно (как часто? _____)	
	- не прихожу в столовую	
	- отслеживаю организацию питания через сайт школы	
	- хочу, но не знал (а), что это возможно	
	- Ваш вариант ответа	
4	**Откуда Вы получаете или можете получить информацию о питании Вашего ребенка?**	
	- информирует классный руководитель	
	- рассказывает ребенок	
	- получаю информацию через сайт общеобразовательной организации	
	- Ваш вариант ответа	
5	**Ваш ребенок получает в школе питание платно или бесплатно (льготное питание)?**	
	- платно	
	- бесплатно (льготное питание)	
	- не ест в школьной столовой	
6	**Как часто Ваш ребенок завтракает в школе (горячая пища)?**	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не завтракает в школьной столовой	
7	**Как часто Ваш ребенок обедает в школе (горячая пища)?**	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- очень редко	
	- не обедает в школьной столовой	
8	**Если Ваш ребенок не ест в школе горячую пищу (не завтракает и не обедает), то где он питается?**	
	- в буфете школьной столовой	
	- в классе (берет с собой из дома)	
	- по дороге в школу или домой	
	- в школе ничего не ест	
	- затрудняюсь ответить	
9	**Ваш ребенок завтракает дома перед выходом в школу?**	
	- да, всегда	

	- да, иногда	
	- не завтракает дома	
	- Ваш вариант ответа	
10	**Ваш ребенок берет с собой в школу еду? Что именно?**	
	- да, берет всегда (уточните, что именно)	
	- да, иногда (уточните, что именно)	
	- ничего не берет	
	- затрудняюсь ответить	
11	**Если Ваш ребенок не питается в школе, то почему?**	
	- не имеет материальной возможности	
	- ему не нравится питание в школе – еда невкусная	
	- ему не нравится питание в школе – еду подают холодной	
	- он не успевает, т.к. времени на перемене недостаточно	
	- иная причина (напишите что)	
	- затрудняюсь ответить	
12	**Если Ваш ребенок хоть иногда питается в школьной столовой, что ему нравится из школьного меню больше всего?**	
	- напишите, пожалуйста:	
	- не рассказывает мне	
	- ничего не нравится, ест без удовольствия	
13	**Вы даете ребенку деньги на покупку еды в школьном буфете?**	
	- да, ежедневно	
	- иногда	
	- не даю	
14	**Что Ваш ребенок чаще всего покупает в школьном буфете?**	
	- булочки, пиццу, пирожки, печенье (отметьте или предложите свой вариант)	
	- затрудняюсь ответить	
	- в школьном буфете ничего не покупает	
	- ваш вариант	
15	**Если покупает, то как часто?**	
	- ежедневно	
	- 2 - 3 раза в неделю	
	- затрудняюсь ответить	
16	**Что бы Вы хотели изменить в школьном питании?**	
	- чтобы пищу подавали горячей	
	- чтобы разнообразили меню (напишите, чем)	
	- чтобы давали детям фрукты	
	- чтобы при раздаче пищи работники были в перчатках	
	- чтобы порции были больше	
	- чтобы была бесконтактная оплата	
	- Ваш вариант	
	- ничего	
17	**Считаете ли Вы, что в рационе ребенка обязательно должны быть следующие продукты?**	

	- печень	
	- блюда из рыбы	
	- блюда из творога	
	- блюда из яиц	
	- молочные каши	
	- ваши варианты	
	Расскажите о пищевых предпочтениях Вашего ребенка	
18	**Какие первые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?**	
	- например: овощной суп, борщ, щи, гороховый суп, суп с фрикадельками (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант первого блюда	
	- вообще не ест первые блюда	
19	**Какие вторые блюда любит и ест с удовольствием Ваш ребенок?**	
	- например: макароны, картофельное пюре, котлета мясная, котлета рыбная, гуляш, овощные блюда, плов (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант второго блюда	
	- вообще не ест вторые блюда	
20	**Какие блюда из рыбы любит Ваш ребенок?**	
	- рыбные котлеты	
	- рыба тушеная	
	- любое рыбное блюдо	
	- не ест рыбу вообще	
	- Ваш вариант рыбного блюда	
21	**Какие молочные, кисломолочные продукты (блюда) любит Ваш ребенок?**	
	- например: молочная каша, молоко, кефир, йогурт, творог, запеканка творожная (отметьте или предложите свой вариант)	
	- Ваш вариант	
	- не любит молоко\кисломолочные продукты (блюда), не ест вообще	
22	**Какие напитки нравятся Вашему ребенку?**	
	- перечислите:	
	- затрудняюсь ответить	

Спасибо, что Вы ответили на все вопросы!

Приложение 8
к Региональному стандарту оказания
услуги по обеспечению горячим
питанием обучающихся в
государственных и муниципальных
общеобразовательных организациях
Республики Крым

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:
родительская комиссия, проводившая проверку:

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		

Приложение 9
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Алгоритм создания и функционирования системы родительского контроля организации и качества питания в общеобразовательных организациях

1. Заседание коллегиального органа общеобразовательной организации, посвященное обсуждению вопросов организации питания в школьной столовой с целью установления родительского контроля за процессом организации питания.
2. Разработка и утверждение директором общеобразовательной организации: положения о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в организацию общественного питания в общеобразовательной организации; положение о Совете родительского контроля за организацией питания обучающихся (далее – Совет).
3. Формирование состава Совета из числа сотрудников общеобразовательной организации, представителей родительской общественности.
4. Сбор заявок от родителей, желающих участвовать в посещении столовой. Разработка графика посещения школьной столовой.
5. Инструктаж родителей, принимающих участие в посещении столовой о правилах и порядке проведения контроля.
6. Посещение обеденного зала школьной столовой согласно правилам и порядку родительского контроля за процессом организации питания и в соответствии с графиком.
7. Обсуждение итогов родительского контроля столовой на заседании Совета. Разработка рекомендаций по улучшению организации питания и устранению выявленных несоответствий.
8. Определение перечня лиц и организаций, которым будут направлены рекомендации, выработанные на заседании Совета.
9. Посещение членами Совета школьной столовой с целью контроля за выполнением рекомендаций.

Приложение 10
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Вопросы контроля деятельности столовой по организации питания обучающихся общеобразовательных учреждений

Документация по организации и контролю питания

1. Положение о столовой и приказ об утверждении положения.
2. Положение и приказ об организации питания с указанием ответственного лица.
3. Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для входного контроля качества поступающей пищевой продукции.
4. Положение и приказ об утверждении бракеражной комиссии для контроля качества готовой кулинарной продукции.
5. Приказ об организации питьевого режима в учреждении.
6. Договор о материальной ответственности с работниками школьной столовой.
7. Договор с аккредитованной лабораторией для проведения периодических исследований качества кулинарной продукции.
8. Паспорт пищеблока – состав и описание технологического оборудования столовой по подразделениям.
9. Акты поверки весового и другого измерительного оборудования.
10. Инструкция применения и хранения моющих средств.
11. Договор с территориальным органом, курирующим социальное питание (при наличии).
12. Основное меню приготовляемых блюд с учетом сезонности, утвержденное (согласованное) руководителем организации.
13. Технологические карты приготовления блюд в соответствии с меню.
14. Ежедневное фактическое меню утвержденное и подписанное.
15. Программа производственного контроля.
16. Результаты производственного контроля.
17. Договоры с поставщиками на поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья.
18. Договор с оператором питания на оказание услуг по горячему питания детей.
19. Договор с экспертной организацией на проведение лабораторных исследований продуктов питания.
20. Договор на утилизацию пищевых отходов.
21. График работы комиссии: наличие актов, протоколов, график дежурства администрации в столовой и др.

22. Утвержденный режим питания (график, продолжительность питания).

23. Ежемесячные отчеты по организации питания.

24. Протоколы по рассмотрению вопросов организации питания на заседаний педсовета, совещании при директоре и т. д.

25. Сведения о квалификации работников столовой организации (количество квалифицированных поваров, наличие технолога, образование, стаж работы).

26. Перечень литературы используемой при составлении меню.

27. Документы, подтверждающие повышение квалификации работников школьной столовой.

28. Результаты мониторинга состояния здоровья обучающихся общеобразовательной организации.

29. План мероприятий по укреплению материально-технической базы и проведения капитального ремонта столовой (когда производился ремонт, планируется ли переоснащение столовой).

30. Документы, подтверждающие проведение проверок качества пищи, соблюдения рецептур и технологических режимов работником государственной медицинской организации, закрепленным за общеобразовательной организацией: - Гигиенический журнал.

31. Документы, подтверждающие проведение бракеража образцов сырья и каждой партии изготовленной кулинарной продукции самостоятельно и (или) с привлечением экспертных организаций:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

32. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

33. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

34. Ведомость контроля за рационом питания.

35. Документы, подтверждающие качество и безопасность используемых продуктов питания, сырья: декларация соответствия или сертификат соответствия, ветеринарный сертификат на продукцию животного происхождения, оформленный в ФГС «Меркурий» и погашенный в соответствии ветеринарным законодательством.

36. Документы, подтверждающие проведение экспертизы поставок продуктов питания, оказанных услуг по организации горячего питания в части соответствия их условиям контракта своими силами или с привлечением экспертов, экспертных организаций на основании контрактов, заключенных в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ и услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (Протоколы испытаний).

37. Ежедневные отчетные документы оператора питания, подтверждающие исполнение обязательств в соответствии с условиями контракта (меню-раскладка).

Анализ состояния организации и контроля питания детей в школьной столовой организации.

1. Анализ санитарного состояния столовой:

- наличие моющих средств, маркировка технологического оборудования и уборочного инвентаря;
- наличие маркировки разделочных ножей, досок: сырое мясо – «СМ», овощи – «СО»; сырая рыба – «СР», наличие специально маркированных столов, отдельно для сырых и варенных продуктов, для хлеба.
- проведение обработки хлебных полок 1 % раствором уксуса в целях профилактики картофельной болезни;
- состояние моечной (3-х гнездная ванна и инструкция по мытью посуды).

2. Обеспеченность посудой (количество комплектов на 1 человека). Посуда должна быть фарфоровой, эмалированная или из нержавеющей стали.

3. Эстетическое оформление столовой (наличие уголка здоровья, режима работы, плакатов, «Приятного аппетита» и т.д.).

4. Наличие специализированной одежды у персонала (на 1 человека не менее 3-х комплектов).

5. Наличие диетического стола.

6. Соблюдение питьевого режима (стационарные питьевые фонтанчики, устройства для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды) в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

7. Организация специального места для мытья рук (сушильные аппараты и т.д.).

8. Наличие, идентификация и условия хранения суточных проб.

9. Наличие медицинских книжек для всех работников школьных столовых. Своевременность обязательных медицинских и профилактических осмотров работников столовой.

10. Анализ состояния, износа оборудования пищеблока, в том числе:

- соблюдение правил эксплуатации торгово-технологического и холодильного и другого оборудования в соответствии с установленными требованиями и правилами по эксплуатации оборудования, обеспечение поверки и клеймение весоизмерительного оборудования.
- своевременность технического обслуживания и ремонта собственного технологического и (или) холодильного оборудования, содержание его в работоспособном состоянии.

11. Состояние складских помещений, условий хранения, соблюдение товарного соседства.

12. Численность детей для питания в школьной столовой в день.

13. Анализ меню (разнообразие блюд, выход продуктов, калорийность, картотека блюд с раскладкой продуктов питания, соответствие ежедневного меню по дням рациона (10- 14 дней).

14. Мониторинг потребительского спроса, санитарно-гигиенических требований и медико-биологических рекомендаций с целью совершенствования ежедневного меню на основании утвержденного двухнедельного меню.

15. Анализ осуществления контроля за поставкой продуктов питания:

- наличие материальной ответственности лиц, ответственных за качество и количество поставляемого в учреждение сырья и готовой продукции;

- осуществление входящего контроля продуктов питания в учреждение;

- осуществление контроля за соблюдением правил доставки пищевых продуктов (в специализированном отвечающим санитарно - эпидемиологическим требованиям транспорте, в таре, пригодной для данного товара, удобной для пользования, обеспечивающей сохранность товара при транспортировке и хранении;

- осуществление контроля сроков годности и хранения продуктов питания, из которых осуществляется приготовление пищи (пограничный срок хранения поступающих продуктов не должен быть более половины от установленного срока хранения).

- анализ актов приемки пищевых продуктов;

- наличие документов, подтверждающих качество и безопасность используемых продуктов питания, сырья;

- осуществление погашения в соответствии ветеринарным законодательством ВСД в ФГС «Меркурий»;

- с какой периодичностью проводятся лабораторные экспертизы продуктов питания в экспертных организациях;

- наличие претензионной работы при выявлении несоответствий поставленных продуктов питания условиям контрактов, взыскание неустойки (штрафов, пеней) за ненадлежащее исполнение (неисполнение) поставщиком своих обязательств по Контракту, и т.д.;

- наличие расторжений контрактов в одностороннем порядке с недобросовестным поставщиком.

16. Анализ осуществления контроля за безопасностью и качеством предоставляемого детям горячего питания:

- осуществление контроля санитарно-гигиенической безопасности питания;

- наличие и проведение производственного контроля при организации питания в объеме, предусмотренном действующими нормативными правовыми актами;

- наличие регистрации замены блюд, кулинарных изделий и пищевых продуктов аналогичными продуктами, сходными по пищевой и энергетической ценности в соответствии с рекомендациями.

- соблюдение установленных правил по приёмке и хранению продовольственного сырья, его транспортировке, по приготовлению и раздаче блюд.

- соблюдение требований к кулинарной обработке пищевых продуктов.
- наличие инвентаря, используемого для раздачи и порционирования блюд, с мерной меткой объема в литрах и (или) миллилитрах.

17. Проведение контроля экономии электроэнергии, расхода воды и других ресурсов.

18. Проведение регулярной генеральной уборки помещений школьной столовой.

19. Проведение регулярной дезинфекции и дезинсекции помещения пищеблока (без обеденного зала) в соответствии с нормами.

Приложение 11
к Региональному стандарту оказания услуги
по обеспечению горячим питанием
обучающихся в государственных и
муниципальных общеобразовательных
организациях Республики Крым

Порядок осуществления контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым

Контроль за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым осуществляется органами исполнительной власти Республики Крым и органами местного самоуправления муниципальных образований Республики Крым, имеющими подведомственные организации, (далее – учредители) в следующем порядке:

1. В целях осуществления контроля за оказанием услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым учредителем приказом руководителя определяются ответственное лицо (лица) по проведению контрольных мероприятий за организацией питания и перечень учреждений, в которых будут осуществлены контрольные мероприятия.

2. Контроль проводится в форме выездных или документальных проверок.

3. В рамках контрольного мероприятия ответственные лица должны получить информацию об организации и осуществлении контроля в общеобразовательной организации согласно перечню вопросов по контролю и анализу деятельности организации по организации школьного питания, представленного в приложении 10 к Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым.

4. Получив возможную исчерпывающую информацию согласно перечню вопросов, содержащихся в приложении 10 к Стандарту оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций Республики Крым, ответственные лица оформляют результаты контрольного мероприятия в форме акта (справки) с указанием выявленных нарушений и предложений по их устранению.

5. Акт (справка) контрольного мероприятия направляется руководителю для принятия следующих решений:

- о направлении акта (справки) в общеобразовательную организацию для проведения работы по устранению выявленных нарушений и замечаний;

- о направлении акта (справки) при наличии информации о возможных нарушениях (не соблюдениях) норм санитарного законодательства, - в

органы, осуществляющие санитарно-эпидемиологический надзор, для принятия соответствующих мер реагирования;

- о направлении акта (справки) в случае выявления действий (бездействия), содержащих признаки состава уголовного преступления, - в правоохранительные органы;

- о применении мер дисциплинарного взыскания к руководителям общеобразовательных учреждений в случае ненадлежащего (отсутствия) осуществления контроля за услугой по обеспечению горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации.

6. Устранение нарушений общеобразовательной организацией осуществляется в течение 30 календарных дней с момента получения от учредителя акта (справки) по результатам проверки. В данный срок руководитель общеобразовательной организации обязан проинформировать учредителя о проведенных мероприятиях по устранению нарушений в письменной форме.

7. При получении учредителем информации о нарушениях в организации питания детей, которые могут привести к возникновению очагов массовых кишечных и инфекционных заболеваний, организуется внеплановое контрольное мероприятие в течение 3-х рабочих дней с момента получения информации, организуется проведение контрольного мероприятия в форме выездной проверки.

8. Вопросы и реализация контрольного мероприятия, проводимого на основании пункта 7, осуществляется в соответствии с пунктами 3, 4, 5 данного Порядка.

9. Учредителем осуществляется мониторинг устранения общеобразовательной организацией выявленных нарушений не реже 1 раза в квартал.